

Dictionnaire universel de
cuisine pratique :
encyclopédie illustrée
d'hygiène alimentaire :
modification de l'homme par
[...]

Favre, Joseph (1849-1903). Auteur du texte. Dictionnaire universel de cuisine pratique : encyclopédie illustrée d'hygiène alimentaire : modification de l'homme par l'alimentation. T. 3 / Joseph Favre. 1905.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :

- La réutilisation non commerciale de ces contenus ou dans le cadre d'une publication académique ou scientifique est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source des contenus telle que précisée ci-après : « Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France » ou « Source gallica.bnf.fr / BnF ».

- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service ou toute autre réutilisation des contenus générant directement des revenus : publication vendue (à l'exception des ouvrages académiques ou scientifiques), une exposition, une production audiovisuelle, un service ou un produit payant, un support à vocation promotionnelle etc.

[CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE](#)

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

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

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.

- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

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

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

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

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

DICTIONNAIRE UNIVERSEL

DE

CUISINE PRATIQUE

JOSEPH FAVRE

DICTIONNAIRE UNIVERSEL

DE

CUISINE PRATIQUE

ENCYCLOPÉDIE ILLUSTRÉE

D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

MODIFICATION DE L'HOMME PAR L'ALIMENTATION

G-N

Plus de 6,000 recettes

4 planches coloriées

2,000 figures gravées dans le texte

« L'animal se repait, l'homme mange : l'homme
d'esprit seul sait manger. »

(BRILLAT-SAVARIN.)

« Cuisine, c'est médecine ; c'est la médecine
préventive, la meilleure... »

(J. MICHELET.)

LE DICTIONNAIRE COMPREND :

L'étymologie,
la synonymie en trois langues,
l'histoire, l'analyse chimique de tous les aliments
naturels et composés, les propriétés hygiéniques appropriées
aux âges et aux sexes, d'après le besoin réclamé par l'individu ; le régime,
les prophylactiques, les eaux minérales, la climatologie, les aliments respiratoires ;
les cuisines végétarienne, assyrienne, grecque, romaine, française, anglaise,
allemande ; la recette des mets, entremets, charcuterie, confiserie,
pâtisserie, glacerie, distillerie et conserves alimentaires ;
la biographie des cuisiniers illustres et la
terminologie culinaire.

DEUXIÈME GRANDE ÉDITION

CORRIGÉE ET AUGMENTÉE PAR L'AUTEUR

4 volumes d'environ 500 pages chacun

En vente chez l'Auteur
11, RUE GUÉNÉGAUD (PRÈS LE PONT-NEUF)
PARIS

En vente dans les Librairies
et chez les Fabricants d'Ustensiles et Vestes de cuisine
EN FRANCE ET A L'ÉTRANGER

Cet ouvrage est sous la protection de la loi sur la propriété littéraire.



Le coucher de lune. — Pièce montée en sucre filé.

PRÉFACE

A M. Joseph Favre, fondateur et directeur du « Dictionnaire universel de Cuisine et d'Hygiène alimentaire. »

A qui donc, mon cher confrère, pourrais-je dédier cette modeste préface mieux qu'à vous, qui avez voué votre vie, votre grande expérience, vos constants efforts, votre savoir et votre talent à l'important problème de l'hygiène alimentaire; à cette *Encyclopédie* vraiment universelle qui embrasse les voluptés de la bouche et les soins de la santé, la science et le goût, le commerce et l'industrie, l'histoire naturelle et la biographie, animaux et plantes, découvertes et progrès, perfectionnements et conquêtes, honneur et gloire du grand art culinaire, apothéose instructive et charmante de cette Table française, dont les rallonges s'étendent aux quatre coins du monde.

Vous voulez bien me demander une préface pour le second volume de votre grand *Dictionnaire*. Je vous l'envoie au courant de la plume, oubliant mon indignité et n'écoulant que mes sympathies, vous remerciant de ce grand honneur.

Je viens de relire la préface de votre premier volume, si spirituellement écrite par mon vieil ami, Charles Monselet. Cette préface étincelante me trouble et m'éblouit, me charme et m'embarrasse. Que puis-je dire après ce gourmet de tant de finesse et de goût?... Enfin, vous me mettez au pied de la table et je me résigne, par amitié, au périlleux honneur que vous me faites.

Qu'elle serait curieuse à faire, mon cher confrère, l'histoire de la table à travers les peuples et les âges, depuis le jour où le premier homme est obligé de disputer aux fauves le plat de la veille et du lendemain. Ce grand prédestiné, dont la place rayonnante est marquée au banquet de la vie, trouve la marmite et la cuiller, la broche et la fourchette, l'assiette, la bouteille; il bâtit de riantes hôtelleries et des restaurants somptueux, descend dans les entrailles de la terre pour en tirer des métaux précieux dont il façonne des coupes d'or et des plats d'argent.

Il invente le verre léger, la porcelaine fine, la faïence éclatante, le lin éblouissant, dispose sur sa table royale les vaisselles ciselées, les cristaux étincelants, découvre des mondes d'où il rapporte, à travers les océans que brave son audace, des légumes et des fruits qu'il perfectionne, des animaux de toutes espèces, à la chair substantielle et délicate, qu'il mettra en daube ou en salmis! Et c'est ainsi qu'il accapare la terre, le ciel, la mer, faisant des champs son garde-manger, des forêts son étable et de l'Océan son vivier!

Comme une fleur, il cultive la truite et le saumon, perfectionne la carpe, multiplie les tanches et les aloses, emprunte le pêcher à la Perse, le poirier à la Syrie, l'amandier à la Mauritanie, le grenadier à l'Afrique, l'abricotier à l'Arménie, le figuier et le pommier à l'Orient, le groseiller à l'Espagne, le cerisier à Cérusoute, la ciguë à la Grèce: arbres bénis, qui mêlent leurs rameaux acclimatés, charment le regard de l'homme, donnent de l'ombre à son front, laissent tomber un fruit délicieux dans sa main.

Fruits, légumes, animaux, nourriture savamment apprêtée de l'homme, nous disent une date et un nom, un pays, un progrès: nous racontent leur origine, leur histoire, leur conquête bienfaisante et disputée.

Et tout cela, aujourd'hui, tient dans un plat luxueux, une assiette de porcelaine fine, une corbeille de desserts. Mais combien a-t-il fallu de temps pour que la civilisation dise à l'homme : « Monsieur est servi ! »

Combien de siècles et de siècles, séparent l'ours des cavernes, menu formidable et récalcitrant de l'homme préhistorique, d'une bécasse à la Montmorency ou d'une caille à la Mirabeau, de ces mets délectables et choisis, dont on trouve la recette savante à chaque page de votre grand *Dictionnaire*.

Qui pourrait dire, mon cher confrère, les recherches patientes et les efforts admirables, les labeurs incessants, les découvertes heureuses, les essais triomphants qui ont réalisé, à travers les âges, les progrès de la table et le perfectionnement miraculeux de nos appareils culinaires, que Michel Montaigne, le grand Périgourdin, appelait si pittoresquement « armes de gueule ».

On pourrait juger de la civilisation d'un peuple par la perfection de ses appareils gastronomiques. Quand il voulait se faire une juste idée des peuplades qu'il visitait, Dumont d'Urville s'en rapportait simplement à leur batterie de cuisine et ne se trompait jamais. — Une nourriture en dit plus long qu'un fétiche.

Avec la première broche et la première casserole, la table se trouva dressée, le foyer établi, la famille créée. Celui qui planta la première crémaillère planta, en même temps, le drapeau de la maison, et la première pierre qu'on scella dans l'âtre peut être regardée comme la base de la famille, d'où dérivent la Société, la Patrie.

Mais, que dirait aujourd'hui Montaigne, s'il pouvait admirer les perfectionnements inouïs de ces « armes de gueule », que, de son côté, Newton appelait « l'arsenal de la bouche » ?

Jetons, s'il vous plaît, un regard rétrospectif sur un ménage, même aisé, d'autrefois : que d'instruments incommodes, grossiers, enfantins ou barbares ! Considérons maintenant les appareils culinaires dont l'industrie moderne a doté jusqu'au plus humble foyer : que d'élégance et de grâce, de confort et de goût ! Quelle précieuse économie de temps et d'argent, quels progrès pour la propreté, l'hygiène, le bien-être, la santé, la préparation, sans cesse améliorée, de l'aliment ; — l'aliment qui nous nourrit, qui coûte à l'homme tant de labeurs et de soins, veut être bien traité pour nous bien traiter nous-mêmes, pour rendre à nos corps fortifiés et charmés toutes les saveurs, tous les goûts, tous les parfums, toutes les vertus bienfaisantes que lui donna la Nature.

« Un bon cuisinier, dit Brillat-Savarin, doit être doublé d'un grand hygiéniste. »

N'est-ce pas, mon cher confrère, le but réalisé de votre *Dictionnaire de Cuisine et d'Hygiène* ?

Les pharmaciens ont, sans doute, une fatale utilité, et, comme je ne suis pas sans rhumatismes, je me garderai bien de leur jeter la première pilule. Mais peut-être oublie-t-on trop, en faveur de la fiole et du mortier, les services que pourraient rendre, avec autant de succès et plus d'agrément, la rôtissoire et la marmite. Quand donc nos chers docteurs, convaincus des merveilleux effets de l'hygiène alimentaire, composeront-ils pour leurs clients des menus choisis avec le même empressement, certainement éclairé, qu'ils mettent à formuler des potions et des pilules ? Qui sait ? La Cuisine est peut-être la médecine de l'avenir. Vous souvient-il de La Mettrie, philosophe et médecin, qui guérit le grand Frédéric, son client et son ami, en le traitant avec du vieux Montbazillac, vin exquis du Périgord ?

Chaque jour est marqué d'un progrès nouveau, et pourtant ne reste-t-il pas encore à la science alimentaire des perfectionnements à réaliser, de brillantes conquêtes à faire, de chairs exotiques, de légumes étrangers, de fruits rares à ajouter à nos menus classiques, de la sorte agrandis et variés.

Si j'étais fée, je voudrais, d'un coup de ma fourchette d'or, élargir à l'infini le cadre de nos cuisines européennes ; je voudrais, d'une main bienveillante et courtoise, offrir à tant de chairs étrangères à peine connues, mais délectables, leurs lettres de grande naturalisation ; je voudrais grouper autour de nos fourneaux triomphants les fauves délicats, les poissons savoureux, les oiseaux exquis des climats lointains ; je voudrais mettre l'histoire naturelle à la broche, en daube, en fricassée, en terrine, en salmis, en chaud-froid, et la faire sauter hardiment dans la poêle !

Et c'est ainsi, qu'alors, brilleraient d'un nouvel éclat l'autorité et le talent, l'art, l'expérience, l'imagination, le savoir, les sublimes inspirations, qui ont fait du cuisinier le vrai roi de ce monde, souverain immuable et bienfaisant, dont le sceptre embaumé — une fourchette — s'étend d'un bout à l'autre de l'univers, dont le royaume prodigieux embrasse la terre, le ciel et l'océan !

Chers animaux exotiques, fauves délicats, poissons savoureux, oiseaux exquis, venez donc enrichir

et parfumer nos menus classiques; les honneurs du fourneau vous attendent et nous ferons ensemble le tour du monde en faisant le tour de la table. N'entendez-vous pas, déjà, le bruit léger des tournebroches?...

Maintenant, cher confrère, comment passer sous silence nos incomparables vins de France, qui arrosent, en quelque sorte, les feuillets de votre *Dictionnaire universel* et les parfument de leur arôme sans rival: j'ai le verre éclectique et hospitalier, généralement tendu à tous les goulots respectables, à tous nos vins français. J'accorde aussi une bienveillance des plus courtoises à certains crus étrangers. Il va sans dire que la Bourgogne et le Bordeaux se partagent mon amitié, si bien que mon cœur balance entre le Château-Laffitte et le Clos-Vougeot. Le Champagne, doux breuvage de caprice et d'inspiration, cache, dans sa mousse de neige, l'esprit, la gaîté et l'amour. Sous les Valois, les joyeux vins de Touraine sont en grand honneur. François I^{er} raffole des vins de Vouvray et de Saint-Nicolas, Louis XI se régale bourgeoisement d'une pinte de Bourgueuil, au fumet sans pareil, tandis qu'Henri III et ses mignons ne boivent que du vin d'Amboise. Louis XIV a une prédilection pour le Chambertin et Henri IV ne jure que par le Jurançon. Le vin mousseux de Suresnes est cher à Marion Delorme; Diane de Poitiers n'estime que les vins d'Anjou, et la belle Dubarry, qui lève si gaillardement le cul du verre, se délecte des vins roses d'Arbois. Danton ne monte jamais à la tribune sans s'être réjoui le cœur d'un verre de Champagne, et Mirabeau, comme on sait, sable largement les vins du Rhône.

Brillat-Savarin apprécie surtout le Lunel, M. de Martignac adore le Saint-Émilion, Chateaubriand adore le Château-Laroze, et Louis XVIII arrose ses fameuses côtelettes « à la Martyre », d'un verre de vieux Corton, le friand!

J'admets tous ces goûts intimes pour tel cru, pour tel vin, réminiscence du côteau natal, souvenirs de jeunesse, date de la vie, préférence du palais, choix personnel d'arômes et de saveurs aimés. S'il m'est permis de confesser mon humble prédilection, je dirai que, profondément sensible à toutes choses exquises, je tends, sans peur et sans reproche, à tous nos vins généreux de France mon verre impartial et bon enfant.

Si jamais une plante doit verdier sur ma tombe, je voudrais une vigne capricieuse et libre qui, à l'automne, se changerait en belles grappes pendantes, et noires; et si quelque grive du voisinage y vient chanter sa petite chanson à boire, je serai content peut-être en songeant qu'elle se grise du jus vermeil qui ne doit plus rougir ma coupe à jamais brisée.

Lorsqu'à nous, écrivains et poètes, il nous arrive d'avoir une idée, nous ne trouvons que deux manières de l'accommoder: la prose et les vers — vers chétifs, prose indigente, car il est bien maigre le menu de la plume. Autrement féconde et variée apparaît la casserole! Le cuisinier, lui, vous prend un œuf, un légume, un gibier, l'agrément de cent sauces diverses, plus exquises les unes que les autres; croyez-le bien, mon cher confrère, ce n'est pas dans le cerveau du poète et de l'écrivain, mais dans l'inspiration du cuisinier que brille l'imagination et que s'épanouit la fécondité, que se distille et s'épure le goût, que fleurit la vraie poésie, que rayonne et qu'embaume dans une infinie traînée de parfums, la belle intelligence de l'homme.

Mais s'il est un art qui doit se marier à la cuisine, j'estime humblement que c'est la musique. J'ignore si vous aimez la musique à table? Le marquis de Cussy l'exige et Brillat-Savarin la proscrit, il est vrai que l'auteur de la *Physiologie du Goût* était sourd. Quant à moi, j'en raffole. Je me sens plus vaillant et je marche avec plus d'entrain à l'assaut des perdreaux et des saumons tel un brave invalide, au bruit des fifres et des clairons qui passent, se redresse fièrement et, d'un pas juvénile, accompagne le régiment qui passe! Tel encore au fond des sanctuaires, embrasés par les cierges, et croyant s'imaginer qu'aux sons mélodieux des orgues sa prière rythmée s'élève, plus ardente et plus pure, vers le ciel.

J'entends, sans doute, une musique artistement appropriée à la nature du festin, aux services qui se succèdent, aux mets que je savoure, aux vins que je déguste. Je veux un sympathique accord, une entière harmonie entre les plats qui charment mon palais et les variations caressantes qui bercent mon oreille.

Que les quartiers fumants de venaison soient annoncés par les plaintes mourantes des cors de chasse, et qu'une joyeuse fanfare, adoucie par les tentures des galeries voisines, salue avec éclat la dinde monumentale aux truffes du Périgord; que la flûte et les violons accompagnent d'une rêverie

pareille aux vagues murmurantes les turbots à la Béarnaise et les truites saumonées à la Victor Hugo. Un solo magistral pour ce coq de bruyère ou ce faisan de Hongrie! Les clarinettes aiguës conviennent au fumet piquant de l'outarde; le hautbois aux sons clairs répond merveilleusement aux chairs éblouissantes et dorées d'un chapon du Maine, et, pour ce délicieux pâté d'alouettes, je demande une cascade harmonieuse de trilles légers, presque aériens.

La musique à table, voyez-vous, ranime l'appétit et la gaiété, berce les fourchettes et fait rire le vin dans les verres, plane sur les nappes blanches, tourne autour des couverts, se glisse le long des porcelaines fines et des cristaux étincelants, ondule, se balance et soupire, éclate et part avec les bouchons de champagne, papillonne autour des corbeilles fleuries, monte, s'élève, retombe en mélodie caressante pour se perdre dans les chevelures blondes et les corsages parfumés.

Mais voici, mon cher Favre, qu'à cette musique vivifiante, portant au recueillement de la fourchette, à la douce piété des rôtis succulents, à la consécration intime des choses délectables et des coulis fameux, vient se mêler tout à coup une autre musique éthérée, céleste, incomparable, divine, qu'aucun adjectif de notre langue humaine ne saurait rendre, que n'entendront jamais le gourmand vulgaire et le pauvre gastralgique.

Cette musique, inconnue des Mozart et des Beethoven, des Rossini, des Gounod et des Saint-Saëns, s'exhale comme un rêve enchanté, au milieu des vapeurs odorantes, de l'âme même du festin.

Elle sort des flancs de cette dinde du Périgord, de ces terrines du Périgord, de ces terrines embaumées de Nérac, de ces cailles à la Grimod, de ces perdrix à la Toussenet, de ces ortolans à la Freycinet, de ces poissons choisis, de ces crèmes onctueuses, de ces fruits suaves; elle coule en filets harmonieux, en cascades chantantes et rieuses des vieilles bouteilles de Bourgogne et de Bordeaux; elle murmure un refrain léger dans les coupes écumeuses où l'Âï pétille...

Magique harmoniel prodigieux concert, où chaque mets jette sa note grave ou légère, énergique ou tendre, frêle ou forte, lyrique ou plaisante, savante ou spirituelle, vive ou profonde. Et tout cela se mêle, se combine, se marie, s'harmonise, se fond, dans une orchestration sans rivale.

Écoutez! c'est l'âme même du festin qui, faite de parfums exquis et d'aromes délicieux, flotte sur les nappes blanches en chantant.

Écoutez encore! Ici la voix argentine et fraîche des primeurs, la chansonnette des radis roses et la douce romance des asperges délicates à la tête qui penche; la basse profonde des saumons, le contralto des carpes à la Chambord, les trilles joyeux des fritures riantes et le clairon sonore des coqs à la béarnaise. Là, barytonnent les chevreuils à la Royale et les sangliers à la Saint-Hubert; la caille, chanteuse légère, envoie sa note coquette et précipitée; les poulets Marengo entonnent comme un chant de victoire, et l'écrevisse bordelaise, qui ne sait plus rougir, fredonne un libre couplet de cabinet particulier; enfin, la truffe divine soupire sa mélodie céleste, pareille à ce chant de fées qui sortait du creux des chênes pour charmer les voyageurs.

Ah! mon ami, ne vaut-il pas mieux écouter, entre un chapon de la Bresse et une truite à l'Amiral, un beau morceau de Gounod ou de Saint-Saëns, que les écoeurantes billevesées d'un voisin banal, capable de vous dégoûter d'aspics à la reine et de bécasses sur canapés...

Et, maintenant, mon cher confrère, que l'on m'apporte une vieille bouteille de Chambertin pour boire au succès, toujours croissant, de votre beau Dictionnaire, encyclopédie précieuse et rare, que ma main affectueuse couronne de thym et de laurier!

FULBERT-DUMONTEIL

Ce 8 mars 1891.



GABARE, *s. f.*, all. *Schlagnetz*. — Filet employé pour la pêche, sorte de Seine. *Gabaret*, se dit de la petite Gabare.

GABOT, *s. m.* — Poisson qui reste longtemps en vie hors de l'eau et qu'on pêche pour servir d'amorce à d'autres poissons.

GACHET, *s. m.* — L'un des noms vulgaires de l'hirondelle de mer.

GADE, *s. m.* (*gadus*). — Terme générique d'un genre de poisson dont la morue fraîche, le merlan, l'aigrefin, la barbote ou lotte forment les principales espèces. La distinction du genre gade est d'une grande utilité pour le cuisinier, dans ses préparations culinaires; les mêmes formules s'appliquant invariablement au même genre. On nomme *gadoïdes* les poissons qui ressemblent à ceux du genre gade.

GADELLE, *s. f.* — Un des noms vulgaires de la groseille rouge, fruit du *gadellier*, dans l'ouest de la France; *gade* en haute Normandie.

GAËTE (Vin de). — Vin de Naples, léger, très parfumé, d'une couleur rouge, de 19 à 21 degrés d'alcool.

GAFET, *s. m.* (Pron. *gafé*). — Sorte de coquille bivalve du Sénégal, appelée aussi *donax*. On les prépare culinairement comme les coquilles Saint-Jacques.

GAGET, *s. m.* — L'un des noms vulgaires du geai.

GAILLET, *s. m.* (*Galium*). — Plante à fleurs jaunes en croix, à laquelle on attribue à tort la propriété de cailler le lait, ce qui lui avait fait donner le nom de *caille-lait*.

C'est cette plante qui donne au fromage de Chester la couleur jaune si recherchée.

On met les fleurs dans le lait avant de le cailler; elles donnent ainsi leur couleur à la pâte du fromage.

GAINE, *s. f.* All. *Scheide*; rus. *fontliare*; angl. *sheath*; ital. *guaina*. — Etui dans lequel les cuisiniers portent leur couteau de travail.

Les gaines, pour être commodes, doivent être légères, élégantes et ne comporter qu'un gradin. Les plus perfectionnées sont en bois d'ébène ou en palissandre.

GAINIER, *s. m.* (*Cercis siliquastrum*). — Arbre de la Judée, également indigène du midi de l'Europe. Au printemps ses fleurs odorantes poussent directement sur le bois avant le développement de ses feuilles. On se sert de ces fleurs confites au vinaigre pour l'assaisonnement des salades de légumes. Confites avec des piments, comme les *mixed-pickles*, elles accompagnent avantageusement les viandes froides et les viandes bouillies.

GAITÉ (*Influence de la*). — Avoir l'esprit libre et l'humeur enjouée aux heures des repas et du sommeil est un des préceptes dont la pratique contribue le plus à la prolongation de la vie. (Bacon.)

GAJAN (*Noix de*). — L'arbre de ce nom croît aux îles Moluques, produit des noix assez grosses enveloppant, sous une peau velue, épaisse, deux graines jointes ensemble. Leur substance ferme, sèche, est sans beaucoup de saveur. On les fait bouillir dans l'eau ou rôtir dans un four comme des châtaignes. Les indigènes les font cuire dans la braise ou sous la cendre.

GAL (*Zeus Gallus*). — Poisson du genre doré; on le trouve dans les mers des Indes. Sa couleur est argentée; son corps est mince. Le dos et le ventre sont très aigus. On le prépare frit de préférence. Sa chair est excellente et de digestion facile.

GALACTODE, *adj.* — Liquide qui a la couleur du lait. Qui est laité. Toute substance qui en a l'apparence.

GALACTOMÈTRE, *s. m.* — Instrument propre à mesurer la quantité de beurre que contient le lait.

Lorsque le lait correspond dans sa ligne supérieure, après l'immersion du galactomètre, avec la teinte jaune, il contient sa crème. Si, au contraire, la ligne correspond à la ligne bleue, ce sera le signe que le lait est écrémé. On connaîtra ainsi la quantité de beurre contenue dans le lait.

GALACTOPÉTIQUE, *adj.*

— Substances alimentaires qui ont la propriété d'augmenter la sécrétion du lait.



Fig. 593. — Galactomètre

De *galactopéese*, faculté qu'ont les mamelles de fabriquer le lait.

GALACTOPHAGE, *adj.*, de *galacto*, lait, et *phago*, manger. — Qui se nourrit exclusivement de laitage et de pain. Le traitement médical par le lait se nomme *galactoposie*.

GALANDE, *s. f.* — Variété d'amande. On connaît aussi sous cette dénomination une sorte de pêche.

GALANGA, *s. m.* (*Maranta galanga*); all. *Galgantwurzel*; ital. et esp. *Galanga*; arabe *chalan'*. — Arbre des Indes à racines tubéreuses; il y en a deux espèces: le long, qui vient de Java, et le petit de Chine, qui croît dans les lieux humides. Le fruit est une petite baie rouge à sa maturité; les Indiens les font bouillir et les assaisonnent de graisses et de condiments. En Europe, des marchands de vins les ajoutent au vin aigre pour lui donner la force. Il y a deux variétés de racines tubéreuses, l'une rouge en dedans et l'autre blanche; mais l'une et l'autre sont très riches en fécule. Des fleurs du galanga on extrait une huile aromatique très précieuse pour aromatiser le thé.

On prépare les racines du galanga comme l'igname, ou les pommes de terre. C'est un entremets léger, facile à la digestion, qui peut être donné aux convalescents et aux estomacs les plus délicats.

GALANTINE, *s. f.*, du radical gothique *gal*, gelée, formé avec le radical latin *gel*, *galare*, ou *gelée*; de là *galatine*, puis galantine. — Mets composé de viande hachée, enveloppée dans un poulet ou une dinde désossée, et cuite dans sa gelée.

L'ancienne cuisine mentionnait des galantines de poisson, de viande de boucherie et de tous les gibiers. Mais le progrès a amené le discernement entre ces préparations; on a abandonné la galantine de poisson, puis celle de veau, et peu à peu celle de gibiers à viande noire, pour s'arrêter aux formules les plus exquis, les galantines de volaille aux truffes, les seules dignes de ce nom. Pour être éclectique et complet, je décrirai néanmoins un nombre suffisant de formules pour en permettre un choix varié.

Je diviserai donc les galantines en quatre genres:

LES GALANTINES *fin*es, de volaille.

LES GALANTINES ordinaires, de volaille.

LES GALANTINES de gibiers.

LES GALANTINES de viande de boucherie.

GALANTINES DE VOLAILLE. — Sous ce terme générale on entend les galantines faites avec les volailles à viande blanche, comme poulet, chapon, poularde, poule, dinde et dindonneau.

Galantine fine de chapon (*Haute cuisine*). — *Formule 2,021.* — *Procédé général.* — Choisir deux beaux chapons, très charnus et pas trop gras, et les désosser de la façon suivante :

Les chapons étant flambés et vidés, leur couper le cou, les jambes, les ailes près du corps et fendre la peau d'un bout à l'autre sur le dos, et détacher avec précaution toutes les chairs adhérentes à la carcasse; désarticuler les membres à leurs jointures intérieures sans les séparer de la chair qui les tient encore et continuer à détacher le reste de la viande jusqu'à ce que la carcasse soit entièrement dégagée. Enlever les os des cuisses et des ailes en ouvrant les chairs intérieurement sans toucher à la peau, qui doit rester intacte.

Étaler le plus gros des chapons, ainsi désossé, sur une table et supprimer une partie des chairs des cuisses et des filets de façon à faire une enveloppe aussi uniforme que possible. Citronner l'épiderme du chapon et l'étaler sur une petite serviette la peau contre le linge. Enlever complètement les chairs de l'autre chapon; dénervier toutes les viandes et la graisse. Réserver les filets mignons des chapons.

Ensuite employer :

Chairs des chapons et filets de veau..	grammes	500
Graisse des chapons et lard frais.....	—	500
Panade	—	100
Œuf frais	nombre	1

Procédé. — Hacher les chairs et la graisse, mettre la panade au mortier, la piler, ajouter les chairs, l'œuf, piler encore et ajouter par kilo de farce :

Sel marin pilé	grammes	20
Poivre blanc fraîchement moulu.....	—	2
Epices fines.....	—	2
Vin de Madère vieux ou Xérès 1 ^{er} choix, verre à bordeaux.		1

Bien triturer, goûter la farce, et, au point désiré, la passer au tamis. La garniture doit se composer d'un tiers de poids de moins que de farce, c'est-à-dire :

Filets mignons de volaille en lardons.....	grammes	300
Truffes crues épluchées de grosseur régulière	—	300
Fistaches vertes mondées	—	200

La confection. — Le chapon étant préalablement étendu sur une petite serviette, on étend dessus une couche de farce, large de 10 centimètres sur 20 de longueur; sur cette farce et au milieu on aligne les truffes les unes après les autres sur la longueur, et, de chaque côté, faire deux cordons, également en longueur, avec des pistaches et à côté de celle-ci des filets de volaille. Recouvrir le tout de farce, et cette fois mettre au milieu les filets de volaille en lardons et faire deux cordons avec des moitiés de truffes de chaque côté et semer dessus le restant des pistaches. Recouvrir avec le restant de la farce, relever l'enveloppe du chapon de chaque côté et rouler la galantine dans le linge en l'arrêtant d'abord aux deux bouts et en la ficellant solidement. Faire ensuite un anneau au milieu de la galantine, puis un de chaque côté et couper la ficelle à chaque anneau.

La cuisson. — En désossant les chapons on mettra les carcasses et débris de volaille dans une petite braisière ovale avec deux pieds de veau coupés par moitiés, des couennes de lard, des abatis et des débris de veau, de façon à faire un fond riche en gelée. On l'écume à l'ébullition et on le garnit de céleri, oignon clouté, de poivre blanc concassé, d'une bouteille de vieux vin blanc sec et d'un bouquet de persil n° 1 (Voir **BOUQUET**). Après quelques heures de cuisson, alors que cette gelée est corsée, de haut goût et suffisamment salée, on y plonge la galantine et on la laisse cuire doucement et régulièrement sur l'angle du fourneau dans la braisière couverte, pendant une heure et demie à deux heures, selon la tendreté des chapons et la grosseur de la galantine.

Lorsqu'elle est cuite, la réemballer; cette opération consiste à resserrer la serviette en rapprochant les attaches des bouts, en la reficellant et en la mettant sous une pression de deux ou trois kilos. On la laisse ainsi refroidir jusqu'au lendemain; on la déballe, on la pare, on la glace, on la décore selon qu'elle doit être servie entière, exposée ou détaillée comme dans les restaurants, hôtels ou chez les marchands de comestibles.

La gelée. — La cuisson, ou fond de galantine, constitue une gelée délicate. On dégraisse le liquide et on le passe à travers un linge, on le goûte et on l'amène à bon goût. Si on se doutait qu'elle ne soit pas assez corsée on y ajouterait quelques feuilles de gélatine. Mettre dans une casserole environ trois cents grammes de bœuf maigre haché, deux blancs d'œufs, délayer le tout avec le fouet et,

pour être certain que la gelée soit claire, mettre quelques cosses de pois torréfiés ; ajouter le fond à petites doses et mettre sur le feu en remuant constamment jusqu'à l'ébullition ; pousser la casserole dans un four chaud et l'y laisser de une heure à une heure et demie, selon la réduction que l'on veut obtenir. La gelée est alors limpide et claire ; on la passe à travers une serviette avec les précautions d'usage pour ne pas la troubler. On fait alors les petits aspics pour les attelets et on colore légèrement, si on le désire, la gelée qui doit servir à croûtonner et à glacer la galantine.

Remarque. — En général, les proportions, les procédés, la confection, la cuisson seront observés pour toutes les galantines de volailles suivantes :

Galantine fine de dindonneau (*Haute cuisine*). — *Formule 2,022.* — Désosser le dindonneau selon la règle prescrite plus haut, au procédé général. Préparer une farce avec :

Chair de dindonneau et filets de veau..	grammes	750
Graisse de dindonneau et lard frais....	—	750
Panade.....	—	200
Œufs frais.....	nombre	2

Faire la farce et l'assaisonner avec la proportion des épices indiquées plus haut par kilo de farce.

Préparer une garniture composée de :

Truffes crues, épluchées et régulières.	grammes	500
Filets de dindonneau en lardons.....	—	500
Pistaches vertes, mondées.....	—	300

Procéder comme il est indiqué dans la première formule, tant pour la confection que pour la manipulation de la farce. Cette proportion est presque le double de celle du chapon, aussi c'est une galantine double. Elle demande deux bonnes heures de cuisson.

Galantine fine de dinde (*Haute cuisine*). — *Formule 2,023.* — Suivre les mêmes proportions et les mêmes procédés que pour la galantine de dindonneau, en ajoutant 250 grammes de lard de plus dans la farce, étant donné la sécheresse de la chair de dinde. Cette galantine est énorme, elle demande au moins deux heures et demie de cuisson.

Remarque. — Les trois formules précédentes s'appliquent aussi bien aux poulets qu'à la poularde. On remarquera qu'elles diffèrent des recettes ordinaires indiquées par certains auteurs en ce que la farce est plus fine, la garniture en

lardons au lieu d'être en dés ; enfin, les truffes entières au lieu d'être coupées. J'ai renoncé à l'ancien mode parce que si l'on veut obtenir une belle tranche de galantine régulièrement marbrée, il faut que les substances qui forment la mosaïque soient entières et régulières sur toute la longueur de la galantine. On observera de même qu'il y a absence de langue, de lard en dés et de jambon, la galantine fine ne pouvant être assimilée aux méthodes ordinaires.

Galantine suprême de poularde (*Haute cuisine*). — *Formule 2,024.* — Désosser deux belles poulardes tendres, selon la règle indiquée en tête de cet article, et réserver la plus belle, en diminuer l'épaisseur des chairs de l'estomac et des cuisses et composer une farce avec les ingrédients suivants :

Employer :

Chair dénervée de poularde.	grammes	500
Panade froide.....	—	200
Graisse de poularde.....	—	100
Béchamelle.....	cuillerée à bouche	1
Œufs frais.....	nombre	3
Crème double.....	décilitre	1
L'assaisonnement plus haut indiqué.		

Procédé. — Hacher les chairs de poularde avec le sel, les mettre dans le mortier et les piler, les sortir sur une assiette ; piler la panade en y introduisant la chair à petites doses. Lorsque le tout est bien homogène, ajouter la graisse hachée et passée au tamis de métal ; triturer pour rendre lisse en ajoutant la sauce béchamelle et ensuite les œufs un par un. Piler encore et passer cette farce deux fois au tamis de crin ; la déposer dans une terrine émaillée ou vernissée et l'achever avec la crème en la travaillant avec la spatule.

Confectionner la galantine avec cette farce, en ajoutant pour toute garniture :

Pistaches mondées.....	grammes	100
Pignons mondés.....	—	100
Truffes noires cuites et épluchées.	—	300

Etant emballée, la cuire dans la gelée pendant trente à cinquante minutes seulement, selon la tendreté de la poularde. La réemballer et ne la presser que légèrement, en raison de la délicatesse de sa farce.

Remarque. — J'ai créé cette galantine très délicate pour former une variété très blanche dans le dressage du froid. Taillée en épigrammes

ou en côtelettes, glacées et alternées par gradin ou en couronne, elle forme le plus bel effet. Si on voulait servir cette galantine chaude, en raison de la délicatesse de sa farce, on pourrait la trancher en partie, la garnir d'un ragoût de champignons sauce suprême et truffes. Elle constituerait ainsi une entrée délicate et nouvelle.

Galantine de poulet au foie gras (*Haute cuisine*). — *Formule 2,025*. — Procéder en tout et pour tout comme pour la galantine de chapon, en remplaçant trois cents grammes par des filets de veau dans la farce et 200 grammes taillés en lardons dans la garniture.

HYGIÈNE. — Les cinq formules des galantines, prescrites plus haut, constituent des mets agréables et faciles à la digestion. Elles peuvent donc être ordonnées aux épuisés. Elles constituent, en outre, une ressource précieuse pour le régime des convalescents, et permettent de passer des bouillons et des tisanes à une cuisine plus substantielle.

Conservation des Galantines. — *Formule 2,026*. — Il est important, si on désire conserver quelques jours les galantines, de les mettre dans de petites terrines ovales et de leur couler du saindoux dessus. Si on voulait les conserver plus longtemps, on les mettrait dans une boîte en fer-blanc avec du saindoux, on la fermerait hermétiquement et on la soumettrait à l'ébullition selon la méthode Appert. (Voir ce mot.)

GALANTINES ORDINAIRES. — Dans les grandes villes, à Paris notamment, les charcutiers excellent dans l'art d'exposer des galantines dans leur vitrine. Toutes ces galantines révèlent en elles un caractère de pâté en raison de la charcuterie qui les composent.

Galantine ordinaire de volaille (*Cuis. ordinaire*). — *Formule 2,027*. — Désosser deux poulets, chapons ou poulardes, selon la règle indiquée plus haut. Dénervier les chairs de volaille et couper les plus beaux morceaux en lardons ou en dés. Ajouter la même quantité de filets mignons de veau également taillés, 300 grammes de langue écarlate, de façon à faire un kilo de garniture; plus 200 grammes de truffes et 100 grammes de pistaches. Composer une farce avec :

Lard frais et graisse de volaille....	grammes	500
Veau maigre et les foies de volaille....	—	500
Graisse de rognon de veau.....	—	200

Procédé. — Hacher et piler la farce, en y ajoutant l'assaisonnement suivant :

Sel.....	grammes	50
Farine.....	—	50
Poivre blanc.....	—	5
Epices fines.....	—	5
Œufs frais.....	nombre	4
Vieux vin de Madère.....	décilitres	2

La farce étant bien pilée, la passer au tamis et procéder à la confection de la galantine et la cuire selon l'usage indiqué plus haut pour les galantines fines. Elle demande environ deux heures de cuisson.

Remarque. — Je laisse à l'opérateur la faculté de couper la garniture en dés ou en lardons, ayant indiqué plus haut les causes pour lesquelles je préfère la forme en lardons. L'assaisonnement ci-dessus est exactement ce qu'il faut pour *deux kilos cinq cents grammes* de produits, sans l'enveloppe de volaille. On s'en tiendra donc là pour les formules de ce genre.

Galantine truffée de charcutier (*charc. fine*). — *Formule 2,028*. — Désosser, selon la règle, un gros poulet, au besoin une poule; en diminuer les chairs sur les cuisses et la poitrine. Préparer une farce avec :

La chair de volaille et maigre de porc frais.	grammes	500
Graisse de volaille et lard gras.....	—	500
Le foie de volaille.....	—	200
Graisse de rognon de veau.....	—	—

Hacher, piler et passer au tamis cette farce après l'avoir assaisonnée avec :

Sel.....	grammes	50
Farine.....	—	50
Poivre blanc moulu.....	—	5
Epices fines.....	—	5
Œufs.....	nombre	4
Vieux vin de Madère ou cognac.		

Ajouter comme garniture :

Langue écarlate.....	grammes	300
Filet maigre de veau....	—	500
Pistaches mondées.....	—	100
Truffes épluchées.....	—	300

Confectionner la galantine selon les indications formulées en tête de cet article dans les galantines fines.

Remarque. — Il est bien entendu que l'on peut à volonté supprimer tout ou partie des truffes. On peut aussi préparer des farces blanches en forme de saucisse, d'autres écarlates à base de jambon pour remplacer la garniture; l'effet n'en est pas plus désagréable, au contraire, et ces galantines ont l'avantage de présenter un marbré régulier à la tranche facile à découper.

Galantine panachée (*Cuis. ordinaire*). — *Formule 2,029*. — Désosser une grosse dinde selon la règle; lever les filets et les chairs des cuisses; dénervier et couper les chairs par tranches épaisses d'un centimètre, aplatir ces tranches avec l'abatte de façon à les réduire de moitié; saupoudrer de sel, de salpêtre et les réserver pour former un lit au milieu de la galantine.

Dépouiller de ses nerfs une noix de veau et la préparer comme la chair de dinde, et en poids égal.

Faire une farce avec :

Veau dénervé	grammes	750
Graisse de rognon de veau..	—	250
Lard frais	—	250
Le foie, la graisse et débris de dinde.		

Assaisonner avec :

Sel marin pilé	grammes	20
Poivre frais moulu.....	—	2
Epices fines	—	2
Farine	—	50
Œufs frais.....	nombre	2
Vieux cognac.....	verre à bordeaux	1

Séparément couper en dés :

Truffes noires	grammes	500
Pistaches mondées.....	—	200
Pignons mondés.....	—	200
Langue écarlate.....	—	300
Jambon maigre.....	—	300

Procédé. — Placer dans l'intérieur d'un moule à galantine, carré-long, la peau de la dinde en la faisant adhérer aux parois du moule; coucher au fond un peu de farce et sur elle un cordon en long de filets de dinde, de veau, de jambon, de truffes, de pistaches, de langue et de pignons, en alternant les couleurs. Fixer les garnitures par un nouveau lit de farce et recommencer l'opération jusqu'à épuisement des garnitures et de la farce. Recouvrir avec l'excédent de la peau de dinde et terminer par des bandes de lard. Fermer par une planchette de bois ajustée au moule, ficeler le tout et faire cuire selon la méthode ordinaire.

Lorsqu'elle sera cuite, mettre un poids de deux kilos sur la planchette et la laisser refroidir pendant une nuit. Démouler la galantine, la glacer et la décorer si elle doit paraître entière.

Remarque. — Cette galantine doit présenter à la coupe une mosaïque régulière et variée; pour arriver à ce résultat, j'ai fait faire des séparations mobiles en fer-blanc; j'en mets trois dans le moule et j'alterne les couleurs entre les couches de farce. Lorsque la garniture est terminée, je retire les sé-

parations et je presse doucement. On obtient ainsi des tranches d'un marbré régulier, n'étant pas dérangées dans le réemballage des galantines.

GALANTINES DE GIBIERS. — Dans cet ordre je classe les galantines de gibiers à plumes exclusivement.

Galantine fine de Faisan (*Haute cuisine*). — *Formule 2,030*. — *Procédé général*. — Pour une belle galantine il faut trois faisans. Lorsqu'ils sont plumés et vidés, on coupe la peau sur le dos et on l'enlève sans la déchirer et sans entraîner les chairs avec elle. On met ces peaux dans une terrine sur la glace.

Lever alors les filets des poitrines et désosser parfaitement les cuisses.

Hacher la carcasse et faire un fumet réduit, en ajoutant : couennes de lard, pieds de veau, poivre, baies de genièvre, sauge, thym, un oignon clouté et une demi-bouteille de vin de Madère. Faire cuire.

Dénervier les chairs; tailler en lardons une partie des filets de façon à obtenir la moitié des chairs. Mettre les lardons dans une terrine, les assaisonner; peser l'autre partie des chairs et ajouter à cette dernière partie le même poids de lard frais, un peu de panade, de la crème fraîche et faire une farce bien assaisonnée en suivant les indications prescrites plus haut par kilo de farce.

Comme garniture, avec les lardons de filets de faisans, ajouter la moitié de son poids de langue écarlate :

Truffes épluchées.....	grammes	300
Pignons mondés (voir ce mot)	—	200
Pistaches mondées.....	—	100

Procédé. — Étendre deux peaux sur une serviette, et garnir la galantine en commençant par la farce, puis les filets et langue en lardons et une lignée de truffes garnies de pignons et de pistaches.

Ficeler la galantine selon l'usage et la faire cuire dans la gelée de gibier qui doit être de haut goût et très corsée. On peut aussi la dresser dans un moule et la cuire au four au bain-marie, dans un plat à sauter. Après deux heures environ de cuisson lente, la galantine doit être à point. On la réemballe légèrement et on la met dans un grand moule sous presse; on la couvre d'une partie de sa gelée et on laisse refroidir. On clarifie la gelée qui doit être brune.

On obtiendra un effet très appétissant en dressant entre les croûtons de gelée de la gelée hachée

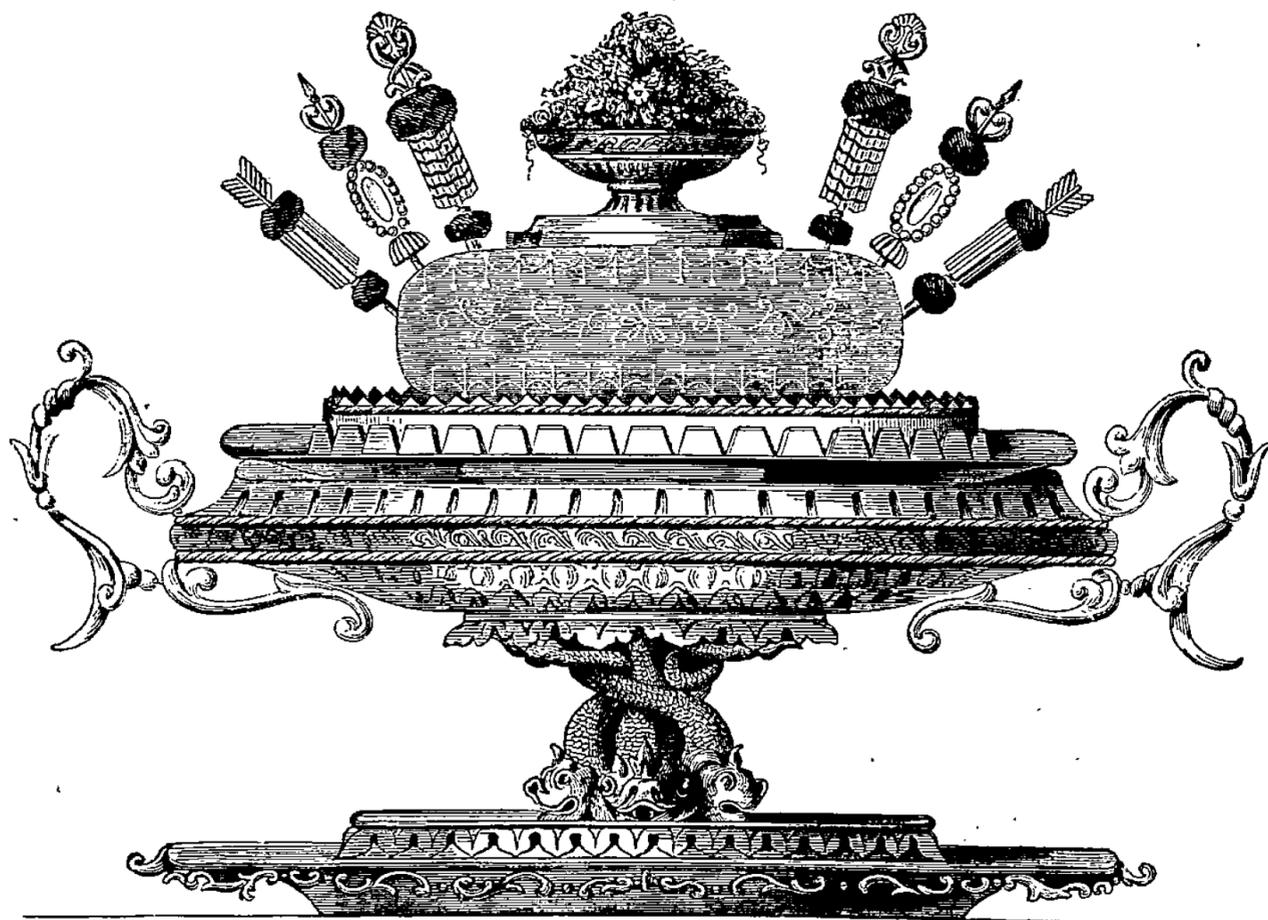


Fig. 594. — Galantine de charcutier sur socle.

une partie avec des truffes *noires*, une autre partie avec des pistaches *vertes* et une autre, enfin, avec les pignons *blancs*, dont les couleurs seront en harmonie avec la composition de la galantine.

Galantine fine de pintade (*Haute cuisine*). — *Formule 2,031*. — Il faut trois pintades pour une galantine fine; on procédera, en tout et pour tout, comme pour la galantine de faisan.

Si l'on voulait la faire moins fine, on remplacerait une partie des chairs de la pintade par de la chair de chevreuil ou de porc frais. On pourra supprimer à volonté les truffes, les pistaches et les pignons dans la garniture pour les remplacer par de la langue écarlate, des lardons et des filets de pintades.

Galantine de coq des bois (*Haute cuisine*). — *Formule 2,032*. — Procéder comme pour la galantine de faisan, en ayant soin que la farce soit très grasse, en raison de la sécheresse de sa chair.

Galantine fine de cailles (*Haute cuisine*). — *Formule 2,033*. — Il faut douze cailles pour une entrée dressée sur socle et sept au moins pour une entrée découpée et dressée sur plat.

Flamber les cailles, les vider en laissant la peau du cou toute longue, la couper sur le dos et la lever jusqu'à la poitrine; retirer la carcasse et les cuisses, désosser la poitrine en laissant la peau adhérente. Désosser également les cuisses, hacher la carcasse et en faire un fumet pour la cuisson. Préparer une farce avec les chairs des cuisses et de trois perdreaux pour huit cailles, en y ajoutant lard et assaisonnement. Garnir les cailles avec cette farce dans laquelle on aura ajouté : de la langue écarlate, des truffes cuites, des lardons blanchis taillés en dés et des pistaches. Envelopper les galantines d'une bande de lard du côté de l'ouverture, puis les emballer dans un petit linge carré; ficeler aux deux bouts et au milieu. Faire cuire doucement les galantines pendant 20 à 30 minutes; les mettre dans un plat à sauter et les laisser refroidir en plaçant l'estomac en haut, sous une légère pression.

Le lendemain, déballer les galantines et les placer avec une sauce chauffée faite avec la gelée de leur cuisson.

Galantine de pigeon (*Haute cuisine*). — *Formule 2,034*. — Il faut trois ou quatre pigeons pour une entrée. On procédera, en tout et pour tout, comme pour la galantine de perdreaux.

Galantine de perdreaux (*Haute cuisine*). — *Formule 2,035*. — Plumer, flamber et vider autant de perdreaux que l'on désire de galantines, pas moins de trois ou quatre, si on doit servir ces galantines en forme de ballotines (Voir ce mot), debout, décorées et garnies. Les dépouiller de leur peau, lever les filets et préparer un fond de gibier comme il est dit à la galantine de faisan.

Couper en filets un tiers des poitrines, les assaisonner et les faire mariner dans une goutte de vin de Madère.

Faire une farce avec les chairs restant des perdreaux.

La même quantité de foie gras.

Autant de lard frais.

Le même poids de porc frais.

Assaisonner, piler et passer au tamis.

Ajouter comme garniture :

Les filets de perdreaux ;

Des pistaches ;

Des truffes cuites et épluchées.

Confectionner de petites galantines enveloppées de peau de perdreaux et emballées dans de petits linges carrés; les ficeler et les faire cuire pendant vingt à trente minutes dans le fumet réduit en gelée.

Remarque. — Ces galantines sont fines et délicates. Tout autres seraient les galantines faites avec de vieilles perdrix auxquelles on aurait supprimé le foie gras et ajouté une trop forte quantité de chair de porc. La cuisson en serait plus longue et le corps moins moelleux et moins succulent.

Quant à la question du dressage, je n'en prescrirai aucun mode, ne voulant pas, à l'instar de certains auteurs, imposer des règles qui deviennent un vrai obstacle pour l'ouvrier.

Le cuisinier est plus intelligent devant son travail et la nécessité du service, que beaucoup de ceux qui ont eu la prétention de lui imposer des dessins irréalisables en pratique; il sait mieux que personne les ressources dont il dispose et les approprier selon le genre de convives qu'il a à servir. On doit aussi tenir compte de la cuisine de restaurants, des tables d'hôtes dont les ordres varient du premier au plus infime.

Je ne fais suivre ces formules d'aucun adjectif, parce qu'il appartient à la rédaction du menu d'en déterminer le nom. On appellera à la *Volière* chaque fois que la galantine sera garnie des plumes de l'oiseau; à la *gelée*, aux *truffes*, en *bastion*, en *belle-vue*, et même par un nom de circonstance si

ce nom devait faire le succès du cuisinier. La question essentielle, qui m'a guidé ici, a été de mettre le praticien devant un nombre suffisant de recettes pour lui permettre de choisir selon l'opportunité du moment.

GALANTINES DE VIANDE DE BOUCHERIE. — Dans ce groupe je classe les galantines de goret, ou cochon de lait; les galantines de lapereau et levreau, enfin les galantines de veau.

Galantine de veau (*Cuisine d'auberge*). — *Formule 2,036*. — Désosser l'épaule en la laissant entière; lever les chairs en conservant la peau épaisse d'un centimètre et demi, environ; lui donner une forme carrée, la battre légèrement et la saupoudrer.

Supprimer les nerfs et la graisse des chairs, couper dans les plus beaux morceaux et la moitié de la quantité des lardons en dés. Assaisonner ces dés de poivre, épices, sel et salpêtre. Hacher le reste très menu avec la même quantité de porc frais gras et maigre, un peu de graisse de rognons de veau et un peu de foie de veau ou de porc. Piler la farce en l'assaisonnant de la dose d'épices indiquée en tête de cet article pour chaque kilo de farce. Ajouter, comme garniture aux dés de veau, de la langue écarlate en dés, des pistaches, deux œufs, un verre de vin de Madère ou du vieux cognac.

Mélanger la farce avec l'assaisonnement, les garnitures, les œufs et bien pétrir le tout avec la main. Étendre sur une serviette la peau de l'épaule et coucher sur elle, au milieu, une couche de farce sur laquelle on mettra des lardons de la longueur de la galantine et d'un centimètre de surface; recommencer l'opération et terminer par des lardons. Envelopper la galantine en attachant solidement les deux bouts d'abord et ensuite sur le milieu, deux ou trois anneaux.

On aura préalablement fait cuire pour obtenir un bon fond blanc :

Les débris et os de l'épaule.		
Jarret de bœuf	Kilo	1
Couenne fraîche de lard.....	—	1
Pied de veau.....	nombre	1

Faire écumer, garnir de légumes et assaisonner de haut goût, en ajoutant une demi-bouteille de vin blanc sec. Après deux heures de cuisson, y plonger la galantine et la laisser mijoter doucement

En règle générale, il faut une heure de cuisson par kilo de galantine du genre de ce groupe.

La galantine étant cuite, on la réembale ou bien on la met dans un moule pour la presser légèrement. Clarifier la gelée et le lendemain décorer la galantine.

Galantine de poitrine de veau (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 2,037*. — Choisir une poitrine de veau bien levée, en sortir les côtes plates sans perforer les chairs; ouvrir la poitrine en forme de poche longue et introduire dans le milieu la farce; coudre l'ouverture et la presser dans un moule ou dans un linge; la faire cuire selon l'usage.

Remarque. — Ces sortes de galantines, bien assaisonnées et bien rendues, conviennent surtout pour les tables d'hôtes, les grands banquets et les restaurants à bon marché.

Galantine de lapereaux (*Cuisine de restaurant*). — *Formule 2,038*. — Lever les filets de deux lapereaux, les couper en filets, les saupoudrer et les faire macérer avec un peu de vin de Madère. Désosser les lapereaux et dénervier les chairs. Enlever la peau d'une poule et hacher la chair avec celle des lapereaux en ajoutant partie égale de graisse de volaille, lard frais, foie de la poule et des lapereaux. Assaisonner selon la règle et ajouter à cette farce un peu de farine, une pincée de salpêtre, deux œufs et du cognac ou du vieux vin de Madère.

Emballer, cuire dans la gelée selon la règle.

Galantine de chevreau (*Cuisine ménagère*). — Même procédé que pour la galantine de lapereaux.

Galantine de cochon de lait (*Cuis. de buffet*). *Formule 2,039*. — Echauder un cochon de lait, le vider, lui enlever la tête, les jambes, la peau ou couenne sans la trame; faire une farce avec ses chairs selon la formule 2,027. Confectionner la galantine, en ayant soin de citronner préalablement la peau du côté extérieur. Citronner également la tête et la queue; les faire cuire dans la gelée avec la galantine. Après deux heures environ, la galantine est cuite; on la laisse refroidir dans le linge et la tête et la queue dans un peu de gelée. Débarrasser la galantine, la parer et la glacer. Décorer aussi la tête; si elle doit prendre place sur la galantine, on la fixera avec un attelet, de même que la queue.

Ce décor doit être d'une netteté et d'une légèreté des plus élégantes. Il n'y a pas de moyenne dans un décor, il est admirable ou ridicule.

GALATHÉE, *s. f.* — Très beau coquillage des rivières de l'Inde et de Ceylan, dont le fond est blanc avec des rayures violettes. Se dit aussi d'un crustacé voisin de la langouste. On le trouve sur les côtes de France.

Galathée (*Gâteau*). — *Formule 2,040*. — Préparer une pâte génoise; la faire cuire dans un moule rond, laisser refroidir et la fourrer avec de la crème pâtissière, formule 1,230. L'abricoter et la cassoner. La décorer en faisant une guirlande autour, à l'aide d'une jolie douille, avec un composé de beurre et de crème pistache. Former un rond au milieu avec du beurre à la pistache et le garnir de crème.

GALBANUM, *s. m.* — Gomme-résine, aussi appelée *gomme en larmes*; elle est obtenue par incision à la tige d'une plante ombellifère de l'Orient; elle est stimulante et tonique. On l'emploie dans la confiserie pour en faire des pastilles de gomme pectorales.

GALERIE, *s. f.* All. *Gallerie*; angl. *galery*; ital. *galeria*. — Ornement en rebord des comptoirs, des services de tables, des verres, etc. Les orfèvres appellent galerie ce que les cuisiniers dénomment *bordure*. (Voir ce mot.)

On fait des plateaux à carafe pour le service de table, à bordures de la plus grande richesse et dont les ciselures élégantes et variées offrent le plus grand choix.

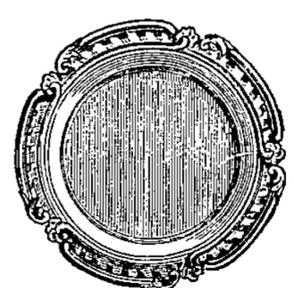
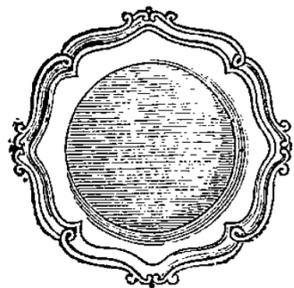
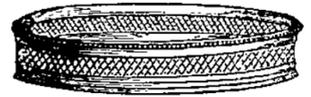


Fig. 608.

Galerie avec plateau ciselé.

Fig. 609.

Galerie avec plateau ciselé.

On peut aussi se servir de ces mêmes plateaux et des galeries pour le dressage des chauffroids et des entremets dont la quantité est restreinte, soit pour les restaurants où l'on est sujet à servir une

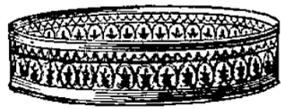


Fig. 610.
Galerie et plateau à roses.



Fig. 611.
Galerie et plateau Louis XVI.

ou deux personnes à la fois. Mais la novation la plus récente est certainement celle des verres à thé et verres à bière. Ces verres servent avanta-



Fig. 612.
Verre à galerie.



Fig. 613.
Verre à grog.

geusement pour les boissons chaudes, vin, grog, etc., le choix en est varié.



Fig. 614.
Verre à thé.

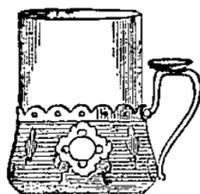


Fig. 615.
Verre à bière.

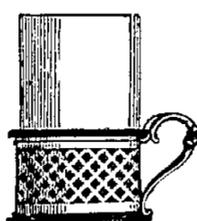


Fig. 616.
Verre à punch.

On peut aussi se servir de ces verres pour le service des glaces, punchs et des boissons froides.

Les dessins que nous reproduisons ci-dessus donnent un aperçu suffisant de l'élégance des galeries.

On désigne aussi sous ce nom des barres ou traverses, simples ou ornementées, destinées à garantir les objets placés sur des étalages, sur des comptoirs, etc.

Il se fait des galeries en fer, en cuivre et en métal blanc.

GALETTE, *s. f.* All. *Blätterkuchen*; angl. *butter paste*; prov. *galeta*; esp. *galleta*; ital. *galletta*; dérivé du celtique *kalet*; galet dur. — Gâteau rond et plat, généralement fait de pâte lourde, le plus souvent indigeste.

Voici la nomenclature complète des galettes, à l'exception de celle tant enviée par tout le monde, dont il n'est pas en mon pouvoir de servir la recette :

Galette feuilletée (Desrois). — *Formule 2,041.*

— Faire une détrempe comme pour la pâte à feuilletage et laisser reposer; ajouter 500 grammes de beurre pour 1 kilo 500 grammes de détrempe. Donner quatre tours en observant les mêmes précautions que pour le feuilletage. (Voir ce mot.)

La forme. — Procédé général. — La galette, quelle que soit sa composition, est abaissée à deux centimètres de hauteur et couchée sur une plaque; on la quadrille par dessus en losange, on la dore et on la fait cuire. Si elle devait servir pour la fête des Rois, on y introduirait, préalablement, une fève un peu sur le bord de la galette.

Galette demi feuilletée (des Pâtissiers). — *Formule 2,042.* — Chez les pâtissiers on utilise pour cela les rognures de pâte à feuilletage; on les brise un peu et on laisse reposer. On abaisse la pâte et on la quadrille, on la dore et on la fait cuire.

Galette en pâte brisée (Pâtisserie). — *Formule 2,043.* — Employer :

Farine fine.....	un litre, soit kilo	1
Beurre.....	grammes	375
Eau et sel.		

Procédé. — Former la fontaine, mettre au milieu le sel, un peu d'eau et le beurre; pétrir, laisser reposer une demi heure, l'abaisser et la dorer.

Remarque. — On fait ainsi des galettes avec toutes les pâtes restées le plus souvent pétries ensemble. On les appelle *galettes bâtardes*, car il n'y a que la galette de plomb, la galette feuilletée, la galette de ménage et la galette à pâte brisée qui constituent des vrais types, les autres formes étant dérivées de celles-ci.

Galette de ménage (Cuisine ménagère). — *Formule 2,044.* — Employer :

Farine.....	grammes	500
Beurre.....	—	250
Sel.....	—	12
Eau.....	environ décilitres	2

Procédé. — Faire la fontaine et pétrir le tout; laisser reposer un instant, l'abaisser, la quadriller, la dorer et la faire cuire.

Galette de Madrid (Pâtisserie). — *Formule 2,045.* — Employer :

Farine tamisée.....	grammes	750
Beurre fin.....	—	250
Sucre en poudre.....	—	10
Jaunes d'œufs.....	nombre	5
Une pincée de cannelle.		

Procédé. — Détremper le tout et laisser reposer un instant; abaisser et diviser la pâte en galettes en y mettant du sucre dessus ou des amandes hachées. Faire cuire. (CH. LE SÉNÉCHAL. — Madrid.)

Galette de Suisse. — *Formule 2,046.* — Employer :

Farine tamisée.....	grammes	500
Sucre en poudre.....	—	375
Beurre frais.....	—	200
Œufs frais.....	nombre	3

Procédé. — Former la fontaine et détremper le tout, laisser reposer; abaisser et détailler en galettes ovales ou rondes.

Galette ferme A (Boulangerie et Pâtisserie). — *Formule 2,047.* — Ces galettes sont d'ordinaire très grandes. — Employer :

Farine.....	kilo	1
Beurre.....	grammes	400
Sel.....	—	20
Eau.....	décilitres	3

Procédé. — Former la fontaine et mettre dans le centre le beurre, le sel et les trois quarts de l'eau. Pétrir et laisser reposer; fraiser une fois ou deux en projetant le restant de l'eau en pluie sur la pâte. Laisser reposer une dernière fois et abaisser en laissant à la hauteur de deux centimètres pour les petites et de quatre pour les grandes.

Galette ferme B (Economique). — *Formule 2,048.* — Mélanger en fraisant moitié pâte à feuilletage et moitié pâte à foncer ou pâte brisée; la laisser reposer; l'abaisser et la faire cuire dans un four chaud.

Galette plomb (Pâtisserie). — *Formule 2,049.* Employer :

Farine.....	kilo	1
Beurre.....	grammes	70
Sel.....	—	20
Sucre.....	—	20
Crème double.....	décilitre	2
Œufs frais.....	nombre	4

Procédé. — Former la fontaine et mettre dans le milieu le beurre, le sel, le sucre, les œufs et un décilitre de crème. Détremper et fraiser en projetant le restant de la crème. La laisser reposer une heure avant de l'abaisser. Il faut que cette pâte soit mollette; on augmentera la dose de la crème si elle était trop ferme.

Galette demi-plomb (Pâtisserie économique). — *Formule 2,050.* — Mélanger en fraisant moitié pâte à plomb et moitié pâte à feuilletage. Laisser reposer et former les galettes que l'on cuira dans un four chaud.

Galette bretonne (Pâtisserie). — *Formule 2,051.* — Employer :

Farine.....	kilo	1
Sucre en poudre.....	grammes	200
Beurre fin.....	—	100
Lait.....	décilitre	1
Ammoniac concret.....	—	5
Œufs frais.....	nombre	2
Zeste de citron.....	—	1

Procédé. — Faire une pâte mollette et la coucher dans des cercles à flan. Les rayer et les dorer selon l'usage. (Voir BRETONNE.)

Galette normande A (Pâtisserie). — *Formule 2,052.* — Employer :

Farine.....	kilo	1
Sucre en poudre.....	grammes	250
Beurre.....	—	375
Ammoniac concret.....	—	5
Pâte à brioche.....	—	50
Œufs frais.....	nombre	4

Procédé. — Faire une pâte et la laisser reposer; la fraiser deux fois; abaisser la pâte et la mettre dans des cercles ovales (normands) sur plaque. Les dorer fortement et les rayer d'un seul sens assez profondément. Les cuire dans un four chaud.

Galette normande B (Cuisine ménagère). — *Formule 2,053.* — Préparez la veille la pâte suivante :

Farine de blé sarrasin.....	kilo	1
Sucre en poudre.....	grammes	350
Beurre fin.....	—	375
Jaunes d'œufs.....	nombre	4
Œufs entiers.....	—	3
Zeste d'un citron et d'une orange.		
Une pointe de muscade râpée.		

Procédé. — Former la fontaine et détremper la pâte; la fraiser une fois et la laisser reposer jusqu'au lendemain. Abaisser la pâte et la coucher

dans deux cercles à flans ovales (normands) sur plaque ; les laisser reposer, les rayer d'un seul sens et les dorer. Les cuire dans un four chaud.

Galette normande C (Petite Pâtisserie). — *Formule 2,054.* — Employer :

Farine.....	kilo	1
Sucre en poudre.....	grammes	250
Beurre.....	—	200
Sel ammoniac.....	—	5
Pâte à brioche.....	—	50
Œufs frais.....	nombre	4

Procédé. — Détremper la pâte et la laisser reposer ; la fraiser une fois, la laisser reposer et l'abaisser pour en former des petites galettes que l'on découpe à l'emporte-pièce ou au couteau. Les rayer, les dorer et les faire cuire.

Galettes américaines (Pâtisserie). — *Formule 2,055.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	125
Farine fine de maïs.....	—	500
Beurre frais.....	—	125
Raisins de Corinthe.....	—	50
Levure de bière.....	—	15
Lait.....	litre	1/4

Procédé. — Faire cuire le lait avec le sucre ; former la fontaine, mettre au milieu le beurre, la levure, les raisins et le lait chaud. Pétrir et faire une pâte mollette mais de bon corps. La laisser reposer un instant et abaisser la pâte et enlever des rondelles, avec l'emporte-pièce uni de 4 à 5 centimètres. Les dresser sur des plaques beurrées, les piquer et les faire cuire à four chaud. Les dorer au lait en sortant du four.

Galettes fondantes (Pâtisserie). — *Formule 2,056.* — Employer :

Farine.....	grammes	500
Beurre.....	—	350
Sucre.....	—	150
Sucre vanillé.....	—	50
Jaunes d'œufs.....	nombre	3

Procédé. — Détremper et laisser reposer ; fraiser une fois et laisser reposer avant d'abaisser la pâte. Découper à l'emporte-pièce des rondelles ; les décorer en appuyant dessus un moule entaillé de façon à leur faire prendre l'empreinte. Les cuire dans un four moyen.

Galette du Périgord (Pâtisserie). — *Formule 2,057.* — Employer :

Farine tamisée.....	grammes	500
Sucre en poudre.....	—	300
Beurre fin.....	—	300
Ammoniac concret.....	—	2
Œufs frais.....	nombre	2
Vieux rhum.....	décilitre	1

Procédé. — Détremper, pétrir sans échauffer la pâte et la laisser reposer. L'abaisser et la coucher dans des cercles à flans ; les dorer et mettre dessus deux bandes d'angélique et du sucre en poudre entre les bandes et sur les côtés. Les cuire dans un four moyen pas trop chaud dessus.

Galette Saint-Pierre (Pâtisserie). — *Formule 2,058.* — Ces galettes sont très communes dans la Manche ; on les appelle aussi *galettes sablées*.

Employer :

Farine tamisée.....	grammes	500
Sucre en poudre.....	—	200
Sucre vanillé.....	—	50
Beurre fin.....	—	250
Jaunes d'œufs.....	nombre	2
Lait frais ou crème.....	décilitres	2

Procédé. — Former la fontaine et procéder à la détrempe. Faire une pâte d'un bon corps et la laisser reposer. L'abaisser et les mouler dans des petits cercles ovales. Les décorer dessus par la pression d'un moule sculpté en dedans.

Galette de Saint-Malo (Pâtisserie). — *Formule 2,059.* — Employer :

Farine.....	grammes	500
Sucre.....	—	200
Beurre.....	—	70
Jaunes d'œufs.....	nombre	12
Eau de fleur d'oranger.		

Procédé. — Former la fontaine et mettre au milieu le sucre, le beurre, les jaunes d'œufs et l'eau d'oranger ; faire une pâte mollette et la laisser reposer ; l'abaisser et les mouler rondes sur plaque en les aplatissant légèrement avec la boîte à moule à pâté ou autre. Les dorer deux fois, et, aussitôt sèches, les rayer profondément trois fois en sens inverse ; les cuire dans un four chaud. (LACAM.)

Galettes échaudées (Cuisine bretonne). — *Formule 2,060.* — Les petits gâteaux que l'on appelle *galettes* en Bretagne ne sont autres que des *échaudés*.

Employer :

Farine tamisée.....	grammes	1.500
Sucre en poudre.....	—	70
Beurre.....	—	4
Carbonate de potasse....	—	2
Ammoniac concret.....	—	2
Sel.....	—	2
Œufs frais.....	nombre	9

Procédé. — Former la fontaine et faire dissoudre les sels, le sucre, le beurre et les œufs. Pétrir et faire une pâte ferme ; la laisser reposer ; fraiser

trois fois et, après une heure de repos, abaisser la pâte à la hauteur d'un centimètre; couper à l'emporte-pièce des rondelles de 7 centimètres, les piquer et les plonger à l'eau bouillante en ayant soin de ne plus laisser bouillir l'eau. Quand ils viennent sur l'eau on les sort et on les met dans l'eau fraîche, et on les y laisse jusqu'au lendemain. Dans ce cas, le blanchissage doit être fait très tard le soir, et si elles devaient être servies le soir, l'opération devrait être faite le matin pour être rafraîchies jusqu'à midi ou deux heures.

La cuisson. — On dresse les galettes dans les caisses à *échaudés* (Voir ce mot) et on les fait cuire pendant 15 à 20 minutes au plus.

Galettes salées (*Pâtisserie de détail*). — *Formule 2,061.* Employer :

Farine tamisée.....	grammes	500
Beurre fin.....	—	200
Sel.....	—	15
Sucre.....	—	30
Lait chaud.....	décilitres	3

Procédé. — Former la fontaine et mettre au milieu le sucre, le sel et le lait; détremper vivement une partie, ajouter le beurre et pétrir. Laisser refroidir en repos. Abaisser la pâte, en découper des rondelles avec l'emporte-pièce à petits pâtés; les piquer à l'aide du piquoir ou à la fourchette. Les cuire dans un four très chaud.

Galette demi-sel (*Pâtisserie de détail*). — *Formule 2,062.* — Employer :

Farines.....	grammes	250
Sucre en poudre.....	—	150
Beurre fin.....	—	60
Sel.....	—	10
Lait chaud.....	décilitres	2

Procédé. — Suivre pour la manipulation le même procédé que pour les galettes salées.

HYGIÈNE. — Les galettes de ces deux dernières formules sont plus faciles à la digestion que les autres; leur composition étant moins grasse et plus épicée.

Galette de pommes de terre (*Cuisine ménagère*). — Cette galette peut se servir pour le goûter ou comme entremets sucré.

Formule 2,063. — Employer :

Pommes de terres crues, farineuses.	kilog.	1
Sucre.....	grammes	200
Beurre fin.....	—	125
Lait frais.....	litre	1/2
Œufs frais.....	nombre	3
Cannelle en bâton.....	—	1
Zeste de citron.....	—	1

Procédé. — Eplucher les pommes de terre, les laver et les faire cuire avec un peu d'eau, du sel, une feuille de laurier et une branche de thym; pendant ce temps, cuire le lait avec le sucre, le zeste et la cannelle. Aussitôt cuites, égoutter l'eau des pommes de terre, laisser évaporer un instant, puis les écraser vivement avec deux fourchettes. Ajouter le beurre et travailler avec le fouet, puis les trois jaunes d'œufs. Ajouter enfin du lait, jusqu'à ce que cette purée devienne mousseuse, tout en restant un peu ferme. La laisser refroidir.

Saupoudrer la table de farine et en fariner une ou deux boules, selon ce qu'on désire faire de galettes. Beurrer largement une plaque et abaisser les galettes sur la plaque; les piquer, les calquer selon l'usage, les dorer avec des jaunes d'œufs et les saupoudrer de sucre en poudre. Les faire cuire dans un four moyen, de façon à les colorer d'un beau jaune. Il est préférable de faire de petites galettes de façon à pouvoir en servir une à chaque personne.

GALETOIRE, *s. f.* — Espèce de poêle sans rebord, ou avec un rebord très peu élevé, dans laquelle on fait cuire les galetous, espèces de galettes ou crêpes faites avec de la farine de sarrasin.

GALETOU, *s. m.* — Sorte de crêpe ou galette faite avec du lait caillé, de la farine de blé noir ou de sarrasin, cuite sur un poêle spécial appelé *galettoire*. (Voir ce mot). On les appelle aussi *galetores*.

Galetous (*Cuisine de campagne*). — *Formule 2,064.* — Employer :

Farine de sarrasin.....	grammes	250
Œufs.....	nombre	4
Eau-de-vie.....	petit verre	1
Huile d'olives.....	cuillerées	2
Sel fin.....	pincées à trois doigts	2
Un bol de lait caillé.		

Procédé. — Mettre dans une terrine, l'huile, l'eau-de-vie, le sel et le lait caillé; ajouter la farine à petites doses et délayer la pâte; ajouter enfin les œufs un à un pour éviter les grumeaux; il faut que cet appareil représente une bouillie claire comme l'appareil à crêpes.

Ces sortes de crêpes sont très usitées dans les préparations culinaires des campagnards limousins. Elles ont un goût aigrelet qui plaît, mais elles ne se conservent pas. Elles sont très nourrissantes.

GALUE, *s. f.* — L'un des noms vulgaires de la sardine en Gascogne.

GALICHONS, *s. m. pl. (Petits-fours)*. — Genre de petits-fours dont Aix avait autrefois la renommée. Ce terme n'est autre que l'altération ou le patois du mot *calisson*. (Voir ce mot.)

Galichons d'Aix. — *Formule 2,065*. — Employer :

Amandes douces mondées.	grammes	250
Pignons mondés.....	—	250
Sucre en poudre.....	—	500
Sirop aromatisé abricots, anis, etc.)		

Procédé. — Piler les amandes en ajoutant peu à peu du sirop dont le parfum déterminera le nom de l'arome; ajouter aussi le sucre par petites doses. Quand la pâte est homogène et mollette la sortir du mortier et la faire dessécher sur le feu. A l'aide de la poche à douille, coucher sur du pain azyme posé sur un papier sur plaque, de petites pastilles d'un centimètre environ. Les glacer et les faire cuire au four tiède.

GALIS, *s. m.* — Terme de chasse. Endroit où le chevreuil a gratté la terre avec le pied.

GALICIEN, *s. m. (Gâteau)*. — Ce gâteau a été créé dans la maison Frascati, à Paris.

Formule 2,066. — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Farine.....	—	375
Oeufs frais.....	nombre	16

Procédé. — Mettre dans une bassine les œufs et le sucre et travailler sur un feu doux; lorsque la masse est montée, mélanger la farine avec les précautions d'usage, et cuire cette pâte dans des moules à manqués. Faire cuire les biscuits et les laisser refroidir. Les couper transversalement en deux, les garnir d'une crème à la pistache; réunir les deux parties et abricoter le tout. Glacer avec une glace à la pistache et décorer à la douille à moka avec une crème pistache et parsemer le tout de pistaches hachées menu. (E. Darenne).

GALIMAFRÉE, *s. f.* — Au figuré, cette expression désignerait un mauvais ragoût fait avec des viandes réchauffées. En Gascogne, pays où les surprises agréables sont légendaires, on prépare ce délicieux mets d'une façon qui, certes, est l'une des meilleures gasconnades.

Galimafrée au jambon (*Cuisine gasconne*). — *Formule 2,067*. — Couper un morceau de jambon de salaison récente; en retirer l'os du milieu, le

mettre dans une grande casserole de terre avec du saindoux et lui faire prendre couleur avec des fonds d'artichauts, des carottes nouvelles et des petits oignons. Un instant après, égoutter la graisse et ajouter des fèves fraîchement écossées, quelques piments doux coupés par le milieu, des haricots vers coupés, et garnir le tout avec sarriette, estragon, une pincée de sucre et du vin blanc.

Faire cuire doucement à l'étouffée en surveillant que rien ne s'attache au fond; il faut avoir soin d'ajouter un peu d'eau de façon à conserver un jus gélatineux. Un quart d'heure avant de servir, ajouter des petits pois écossés ou des poids gourmands en gousse; ces derniers doivent cuire plus longtemps. Au moment de servir, si le jus n'était pas assez corsé, le lier avec du beurre manié. Dresser le jambon au milieu du plat et les légumes autour.

Remarque. — La nomenclature des légumes varie selon les ressources, mais ils doivent être frais. C'est donc au printemps, jusqu'en juin, que le mets peut être avantageusement préparé. Dans le Nord, et surtout en Pologne, on prépare la galimafrée avec du mouton et du porc frais.

GALIPETTES, *s. m. pl.* — En conserve alimentaire se dit des champignons qui restent après avoir fait le tri ou choix des différentes grosseurs de champignons. Ce sont les champignons trop mûrs, noirs, queues ou débris qui servent pour la duxelle, les gratins ou la sauce italienne.

GALLE, *s. f.* All. *galle*; angl. *gallnut*; ital. *galla*; esp. *agalla*. — Excroissance charnue produite sur diverses parties des végétaux, par les piqûres d'insectes, notamment les *cynips* et les *diptolèpes*.

Plusieurs espèces de galle ont été employées en médecine, notamment la *noix de galle*, qui n'est autre que la galle du chêne, aussi appelée *galle du Levant*.

En Perse, on regarde comme un aliment analogue aux truffes et aux champignons, une espèce de galle, charnue et succulente, de la grosseur d'une petite pomme api, qui croît sur une variété de sauge. A Scio, on confit au sucre et au miel les galles encore vertes d'une autre variété de sauge, *Salvia pomifera*. Les Sciotes les utilisent comme garniture des mets recherchés. On les considère comme astringentes, stimulantes et aphrodisiaques.

GALLINACÉS, *s. m. pl.* — Ordre d'oiseaux dont le type est le coq; ils sont essentiellement caractérisés par un bec voilé à sa partie supérieure, des ailes courtes, le vol lourd; ils vivent généralement en société et se nourrissent de grains. La plupart sont polygames; certains, comme le pigeon, la colombe, sont monogames.

Tous les gallinacés peuvent faire partie du garde-manger culinaire.

GALLON, *s. m.* — Mesure de capacité employée en Angleterre pour les liquides; elle équivaut à 4 litres 54 centilitres. On l'emploie aussi dans l'Amérique du Nord, où elle varie de 3 litres 7 décilitres à 4 litres 3 décilitres.

GALLOT, *s. m.* — L'un des noms vulgaires de la tanche de mer.

GALOZIME, *s. m.* (*Chimie culinaire*). — Lait en fermentation, surchargé d'acide carbonique et d'alcool.

GAMBRA, *adj.* — Espèce de perdrix originaire de l'Europe méridionale, qui tient le milieu entre la perdrix rouge et la bartavelle. Sa chair exquise quand elle est jeune, se prépare comme la perdrix et le perdreau.

GAMELLE, *s. f.* All. *Napf*; angl. *wooden bowl*; ital., *gamella*. — Ecuelle de bois ou de métal; mais on entend plus spécialement sous cette dénomination la *gamelle militaire* en fer blanc, de la capacité d'un litre pour les soldats de l'armée de terre, et de six litres pour les marins, dans laquelle huit hommes mangent à la même gamelle.

GANEPELLONNE, *s. f.* — Variété de châtaignes de Périgueux. Elles sont petites, sucrées et farineuses.

GANGA, *s. m.* (*Tetrao bonafra*). — Oiseau de l'ordre des gallinacés, variété de gélinote qui vit en troupes nombreuses dans le midi de la France et en Afrique. Le ganga se distingue par le tour de ses yeux qui est noir, son bec presque droit; le devant de ses pieds est couvert de plumes fines jusqu'à l'origine de ses doigts; les ailes sont longues et pointues. L'ensemble du plumage est agréablement varié; le dessus est nuancé d'olivâtre, de jauné clair, de noir et de roux; la gorge est noire avec un collier roux; le reste du corps est blanc. La femelle est de la même grosseur que le mâle, mais la couleur de ses plumes est moins vive.

Il ne faut pas confondre cette variété, qui est beaucoup plus grosse que son congénère le *ganga-cata* ou gélinote des Pyrénées (Voir GÉLINOTE), qui est d'une couleur grise et se rapprochant davantage de la perdrix. (Voir la fig. au mot TÉTRAS.)

HYGIÈNE. — La chair du ganga est très agréable, ses propriétés actives lui valurent le nom de *ganga-cupidon*. Facile à la digestion et accepté par tout le monde, c'est un aliment précieux pour les débilités et les épuisés.

USAGE CULINAIRE. — Le ganga se prépare comme la perdrix et la gélinote (Voir PERDRIX et PERDREAU), mais en Afrique, son pays d'origine, on le prépare selon la méthode suivante :

Ganga à l'africaine. — *Formule 2,068*. — Dépouiller l'oiseau en lui enlevant la peau avec les plumes, le vider, le découper comme un poulet pour sauter. Prendre la graisse, les abatis, le foie, le cœur et les mettre dans une casserole avec du lard et des aromates; faire pincer, mettre du riz, du sel, du beurre, du safran et de l'eau; remuer jusqu'à l'ébullition et tenir couvert sur un feu doux pendant 18 à 20 minutes.

Pendant ce temps, saler, poivrer et faire sauter le ganga à la poêle dans du beurre ou de l'huile. Retirer les abatis et dresser le riz sur un plat en le garnissant du ganga. Le ganga doit être jeune, il est alors exquis et ce mets constitue alors le vrai *ganga cupidon*.

GANYMÈDE, *s. m.* — Chez les Grecs et les Romains, les plus beaux des jeunes gens choisis parmi la classe du peuple pour servir dans les festins. Comme les *hébés*, les ganymèdes avaient ordre de ne rien refuser aux convives. De là les dénominations de garçon et de fille aux serviteurs des festins, des repas, des cafés, des hôtels et des restaurants.

GAOUR, *s. m.* (Prononcez *ga our*). — Dans les grandes Indes, espèce de bœuf qui sert à l'alimentation.

GARANCE, *s. f.* (*Rubia*). — Des racines de la garance commune on peut tirer une sorte de bière fermentée.

Bière de garance (*Boisson fermentée*). — *Formule 2,069*. — Laver les racines de garance, les hacher et les mettre dans une tige avec de l'eau, de la levure de bière et du sucre. Il en résulte, après cinq à six jours de fermentation, une liqueur vineuse bonne à boire.

Eau-de-vie de garance (*Distillation*). — *Formule 2,070*. — En distillant la bière de garance, on obtient une eau-de-vie qui, étant rectifiée, peut être employée pour la confection des liqueurs.

GARBURE, s. m. (Potage). — Etymologie espagnole de *garbias*, ragoût; puis, *garboura* et *garbrier*, par altération de *mots* et de *mets*. — Soupe épaisse, composée de pain, de seigle, de choux et de lard, le tout gratiné.

Enfin, sous la dénomination de potage garbure, en francisant le mot, Carême ouvre toute une série de potages.

Garbure à l'ancienne (*Soupe; cuis. de campagne*). — *Formule 2,071*. — Ciseler le quart d'un petit chou frisé; couper par tranches minces du pain de seigle et laver un morceau de petit-salé, maigre de poitrine; le couper par morceaux carrés de 10 centimètres de long sur 5 centimètres de large, de façon qu'il y ait autant de morceaux que de personnes à servir. Mettre le tout dans une casserole de terre avec de l'eau et assaisonner. Remuer jusqu'à l'ébullition pour ne pas laisser attacher. Faire cuire.

Aux trois quarts cuits, mettre la casserole au four en saupoudrant avec de la mie de pain de seigle et du fromage râpé et faire gratiner.

Remarque. — Cette soupe de campagne se prépare encore de nos jours aux pieds des Pyrénées. Elle doit être épaisse et gratinée. On se sert d'abord de la soupe et on mange ensuite le lard. La perfection en a fait un mets et un potage; mais pour rester dans l'ordre des choses naturelles, le gratin devra toujours être préalablement cuit dans le bouillon.

Garbure aux carottes (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 2,072*. — Faire une purée de carottes réduite en pâte et y ajouter un peu de glace. Couper du pain rassis en tranches minces et les beurrer; mettre entre deux tranches de ce pain de la purée de carottes, comme pour faire un sandwich. Passer dessus, avec une brosse, un peu de beurre fondu.

Mettre au four pendant dix minutes et servir ensuite sur un plat avec du bon consommé.

Potage garbure (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 2,073*. — Faire blanchir et rafraîchir deux petits choux coupés et parés par quartiers; les faire cuire dans du consommé réduit avec un peu de poitrine de mouton et de lard. Quand les

choux sont cuits, y joindre quelques petites saucisses. Préparer, d'autre part, des tranches de pain coupées minces, les saupoudrer de fromage de gruyère et les passer au four jusqu'à ce que le fromage fondant se colore.

Égoutter les choux et les couper en lames; mettre dans la soupière un lit de croûtons sur lesquels vous placez les choux, les saucisses et le lard coupé en dés, faire gratiner le potage et le servir avec du consommé qui a servi à cuire les choux.

Garbure à la béarnaise (*Potage*). — *Formule 2,074*. — Pour douze personnes, faire blanchir un petit chou coupé en quatre et six laitues partagées. Oter le bois de la tige et ciseler un peu le chou. Mettre chou et laitues dans une braisière avec une poignée de petits pois et autant de haricots verts; du petit-salé coupé en tronçons; un morceau de jambon, un saucisson sans ail et du confit d'oie. Faire braiser le tout en arrosant avec du bouillon un peu gras. Un quart d'heure avant de servir, sortir les viandes et les couper par tranches. Coucher dans un plat creux les choux et mettre une couronne de petit-salé, de jambon, de saucisson et au milieu l'oie confite. Plier les laitues en deux et les dresser dessus en couronne, en alternant chacune d'elles de garnitures. Arroser le tout de son fond et saupoudrer de mie de pain de seigle et mettre gratiner un instant au four. D'autre part, couper la croûte du pain de seigle en bandes et les ciseler en travers; faire roussir le pain au four et le mettre dans la soupière avec un peu de légumes; verser dessus un bon bouillon et servir la garbure gratinée en même temps que le potage.

Garbure à la béarnaise (*Soupe*). — *Formule 2,075*. — On fait aussi la garbure en mettant ces mêmes viandes dans un pot au feu et en le garnissant des légumes susmentionnés, ainsi que de fèves fraîches. Un instant avant de servir, on retire les viandes et les légumes que l'on découpe et dresse sur un plat rond et creux. On fait griller des croûtes de pain de seigle ciselées que l'on sert dans la soupe avec quelques légumes. On l'accompagne du plat substantiel.

Remarque. — On remarquera que la première de ces formules est appelée *soupe* et la quatrième *potage*, cela pour bien distinguer le potage fait avec du bouillon frais, de la soupe dont les viandes et les légumes sont cuits ensemble dans la même marmite.

Garbure au vin de Xérès (Potage). — *Formule 2,076.* — Ce potage pourra aussi être appelé à l'anglaise ou à l'américaine. Faire un roux dans une casserole, ou bien émietter du pain de seigle, mouiller d'un bon consommé; ajouter du poivre en grains, une perdrix ou un faisan, un morceau de jambon *Genuine* et une bouteille de vieux vin de Xérès pour 5 litres de consommé. Laisser cuire. Pendant ce temps, faire blanchir quelques laitues et la même quantité de choux frisés; les faire braiser avec du petit-salé. Aussitôt le gibier cuit, le sortir, en lever les filets et en faire des croûtons à potage; piler le restant et en faire un fumet avec lequel on arrosera les choux et les laitues.

Dix minutes avant de servir, dresser les légumes dans une timbale ou légumier en les déccrant avec le jambon et le petit-salé. Passer le potage au tamis et le mettre dans la soupière avec les croûtons de gibier. Ce potage doit être corsé et riche en principes toniques. Servir les légumes en même temps.

Garbure aux nouilles (Potage). — *Formule 2,077.* — Préparer ou acheter de bonnes nouilles, les blanchir à l'eau salée. D'autre part, préparer une *brunoise* (Voir ce mot) composée de choux, de

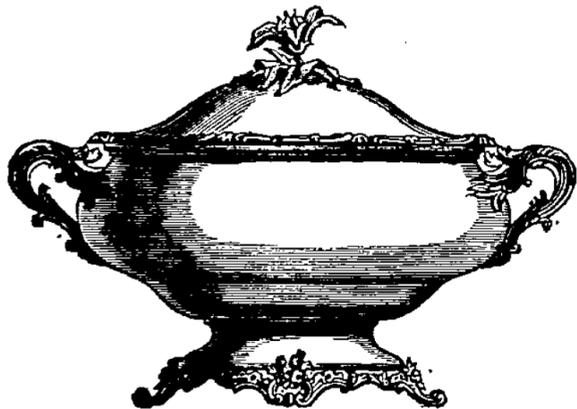


Fig. 604. — Soupière à consommé.

carottes, navets, poireaux, céleris; les blanchir et les faire revenir dans une casserole avec du beurre fin, sel et sucre et laisser tomber à glace.

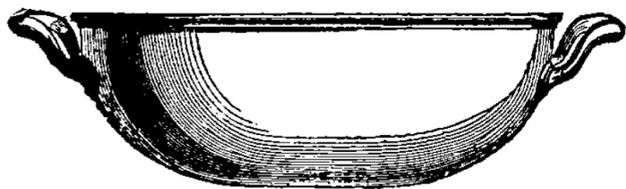


Fig. 605. — Légumier à nouilles.

Dresser dans un légumier beurré une couche de nouilles, et de parmesan râpé et une couche de brunoise, et ainsi de suite; finir par les nouilles et le fromage. Mettre dessus du beurre fin et faire gratiner d'un jaune d'or. Servir séparément un bon consommé, du fromage râpé et les nouilles gratinées.

Garbure à l'italienne (Soupe). — On peut aussi la dénommer *garbure à la milanaise*. — *Formule 2,078.* — Préparer une minestra à la milanaise (Voir ce mot) très épaisse; à l'aide de l'écumoire, sortir la partie consistante, la mettre dans un légumier avec de la purée de tomates très réduite et du fromage de parmesan râpé; faire gratiner. Servir le liquide de la soupe dans une soupière et le gratin séparément. On mange d'abord le gratin et la soupe après.

Garbure aux pois gourmands (Potage). — On pourra aussi l'appeler *Potage garbure à la genevoise* ou *Garbure à la suisse*. — Se faisant surtout excellent dans ce pays. — *Formule 2,079.* — Choisir trois ou quatre laitues romaines, jeunes et tendres, les ciseler, les laver et les égoutter. Prendre une quantité relative de pois gourmands; les effiler et les essuyer. Mettre dans une casserole de terre un morceau de jambon, du petit-salé et un oignon clouté; y ajouter un peu de beurre et mettre les laitues et les pois gourmands, en ajoutant du poivre et un peu de sucre. Faire cuire doucement à l'étouffée en arrosant avec de l'eau; après environ deux heures de cuisson, sortir le lard et le jambon et les couper par tranches. Goûter les légumes et ajouter du sel s'il était nécessaire (n'étant pas salé). Dresser dans un légumier, en alternant le jambon, les légumes, le lard et des petites saucisses fraîches, grillées au beurre. Couvrir le légumier et le maintenir au chaud. Réserver un peu de légumes et leur réajouter un bon tiers de litre de petits pois fins; les faire cuire à l'étouffée.

Mettre alors tous les légumes de la casserole de terre dans une soupière de consommé avec quelques croûtes grillées de pain bis et servir le potage en même temps que le légumier garni.

Remarque. — Dans les hôtels et les pensions de la Suisse on sert le potage seul selon l'ordre du menu et les légumes garnis comme deuxième entrée; ce mode est toujours bien accueilli dans une table d'hôte.

Garbure aux laitues. — *Formule nouvelle 295.* — Faire blanchir des laitues, bien les égoutter, les ficeler par petits paquets et les mettre dans une braisière foncée de bardes de lard, carottes, oignons et bouquet garni; mouiller de bouillon et laisser cuire.

Lorsqu'elles sont parfaitement cuites, les retirer, les déficeler, les dresser dans un plat creux, allant au four, par lits alternés de tran-

ches de pain bis, poivrer, et, lorsque le tout est dressé, arroser du bouillon de leur cuisson et faire gratiner au four.

Ce potage étant très épais, on sert du bouillon à part.

Garbure aux choux à la méridionale. —

Formule nouvelle 296. — Laver, ciseler grossièrement de petits choux milans, bien les égoutter; ciseler également un bel oignon; mettre le tout dans une casserole avec de la graisse d'oie et faire colorer sur un feu vif; ajouter alors une ou deux cuisses ou ailes d'oie confite, comme il est d'usage dans le Midi, et mouiller avec du bouillon. Quand le tout est parfaitement cuit, dresser les choux dans un plat allant au four par lits alternés de tranches de pain bis très minces; poivrer et terminer par un lit de choux; mouiller avec le bouillon de la cuisson, juste assez pour pénétrer le tout; faire gratiner.

Aussitôt gratiné, couper en filets la chair de l'oie, la dresser sur la garbure et servir. On sert à part du bouillon chaud afin que chacun puisse à volonté délayer la garbure dans son assiette.

Remarque. — On peut, si on le désire, saupoudrer chaque lit de fromage râpé et ajouter à l'oie confite du jambon cru, que l'on dresse également sur la garbure, après l'avoir coupé en filets

GARD (*Géogr. gastr.*). — Ce département doit son nom à la rivière qui le traverse du nord-ouest au sud-ouest; la vigne y est l'objet d'une culture très importante et on en compte au moins 95 000 hectares, qui produisent environ 1 500 000 hectolitres de vins. Les plus estimés sont ceux de l'arrondissement d'Uzès, de Javel, Beaucaire, Saint-Gilles, Roquemaure, Langlade, Uchau, Ledenon, le grand cru de Fronton, etc.

Nîmes, le chef-lieu de ce département, est, après Béziers, le premier marché du midi pour les liquides, vins, eaux-de-vie, *trois-six*, outre un commerce considérable d'épicerie en gros, de miel, d'huiles, de denrées coloniales, de grains, de farines, etc. Au nord de Nîmes, s'étendent les *garrigues*, collines d'une aridité sans exemple, brûlées par un soleil ardent, où l'on ne trouve ni sources, ni fontaines et où l'olivier et le figuier croissent rabougris. Ces collines n'en constituent pas moins l'Eden, où tout rentier ou commerçant nîmois a bâti ou veut bâtir son *mazet*, petite villa, pour goûter, à leurs heures de loisir, sinon l'ombre et le frais,

du moins le repos. Nîmes est la ville de France la plus riche en antiquités romaines; mais nous n'entreprendrons pas ici d'en faire la description.

C'est au sud de cette ville que s'étend, recouverte de cailloux diluviens, la fertile plaine du Vistre, qu'un chaînon de collines sépare, au sud, des graus, des salines, des étangs et des marais du canton d'Aigues-Mortes.

Le climat du département du Gard est froid dans le canton de Trèves, le bassin de la Dourbie, ainsi que dans la région des hautes chaînes des Cévennes, dans l'arrondissement du Vigan; mais les vallées abritées de ces chaînes, et tout le reste du pays, jouissent du climat méditerranéen avec son ciel pur et ses chaleurs persistantes favorables au mûrier, à l'olivier, à la vigne, mais aussi avec son mistral, vent violent et glacé qui rend insupportables les plus beaux jours.

L'olivier est, avec la vigne, l'arbre fruitier le plus cultivé de la contrée; à son sujet nous croyons intéressant de citer les proverbes suivants, bien connus dans le pays, et où l'on fait parler l'olivier dans le patois de la contrée :

« *Espillo mé, té vestirai; ountcho mé lou pé, t'ountcharai lou bé.* »

Que l'on peut traduire ainsi :

Déshabille-moi, c'est-à-dire émonde-moi, dit l'olivier, je t'habillerai; graisse-moi le pied, je te graisserai le bec.

« *Maï pendou, maï rendou.* »

Ce qui veut dire : plus les olives restent sur l'arbre, plus elles rendent de l'huile.

Toutes les productions agricoles de ce département sont variées et abondantes; les céréales sont surtout récoltées dans les territoires d'Uzès et de Saint-Gilles; les pommes de terre, les fèves, les pois chiches et les lentilles viennent en abondance. La culture du châtaignier est très répandue dans la région montagneuse, où elle constitue la principale ressource; celle du mûrier pour l'élevage du ver à soie a aussi une grande importance. Les pâturages, très étendus, nourrissent de nombreux troupeaux, soit pour la boucherie, ou la production du lait pour la fabrication du beurre et des fromages.

Non seulement l'agriculture est importante dans ce département, mais la production industrielle se chiffre par cent quinze millions de francs, environ. On y trouve aussi plusieurs sources d'eaux minérales.

GARDE-MANGER, *s. m.* All. *Speisekammer-Speiseschrank*; ang. *safe*; ital. *dispense*. — Dans les grandes cuisines, local aéré et frais où l'on garde les aliments. Dans les ménages populaires, petite armoire formée de châssis garnis de toile métallique où l'on enferme les mets et les aliments que l'on veut conserver pour les préserver des mouches. (Voir CUISINE.)

GARDE-NAPPE, *s. m.* All. *Tischtuchbewahrer*; angl. *table-mat*. — Plaque d'argent, de métal, de céramique, d'osier ou de bois que l'on pose au milieu de la table pour préserver la nappe de la chaleur des plats.

GARDE-REPAS, *s. m.* — Appareil en métal argenté, à compartiments mobiles et à bain-marie, pour conserver chaud le repas tout entier et de façon à ce qu'il puisse être servi tout à la fois. Cet ustensile de table a été créé pour les gens affairés et les services de chemins de fer, auxquels il rend de grands services. On l'appelle aussi *déjeuner américain*.

GARDON, *s. m.* (*Cyprinus rutilus*). — Poisson de rivière et de lacs d'Europe à écailles larges d'un noir verdâtre sur le dos et d'un blanc argenté sous le ventre. Très commun dans la Seine, il est surtout préparé en friture, étant donné la multitude de petites arêtes qui l'écartent de l'application à d'autres méthodes culinaires.

GARENNE, *s. f.* All. *Kaninengehæge*; angl. *warren*; ital. *garèna*; de *garer*, lieu réservé. — Petit bois taillis situé au milieu d'une plaine ou sur le versant d'une montagne et exposé au levant ou au midi et où les lapins et les perdreaux se réfugient. Une garenne doit être plantée de prunelliers, de mûriers, de framboisiers, de genêts, de romarins, et surtout de genévriers, les perdreaux et les grives étant très friands des fruits de ces arbrisseaux.

Pour peupler une garenne de lapins, il suffit d'y mettre plusieurs femelles pleines, sans s'occuper d'eau, ni de logement, le lapin creusant sa maison lui-même. Une douzaine de femelles peuvent produire, au bout d'une année, cinq cents lapins et plus du triple dans deux ans.

GARGANTUA, *s. m.* (*Gâteau*). — *Formule 2,080*. — Farcir un biscuit génois (Voir ce mot) avec une marmelade d'abricots cuits avec des fruits confits hâchés et dans laquelle on ajoute un peu de marasquin. Le glacer à l'abricot et décorer le milieu avec une prune confite; l'entourer de cerises et garnir le tout d'amandes effilées et grillées.

GARGOTE, *s. f.* All. *Garküche*; angl. *cheap eating-house*; ital. *betola*. — Petit cabaret où l'on donne à manger à bas prix. *Gargoter*, faire une mauvaise cuisine. *Gargotier*, celui qui tient une gargote; celui qui fait une cuisine malpropre sans art et sans principe.

GARGOULETTE, *s. f.* — Espèce d'aiguière ou vase à long col, en terre poreuse, dans lequel on fait rafraîchir de l'eau. (Voir ALCARAZA.)

GARNETSE, *s. m.* — Mesure de capacité en usage en Russie pour les substances sèches; elle est de la contenance de trois litres.

GARNISSAGE, *s. m.* — Action de garnir, résultat de cette action.

GARNITURE, *s. m.* All. *Beilage*; angl. *furniture*; ital. *garnitura*; rus. *pripawoi*. — Substance

alimentaire qui sert à garnir une autre.

Comme tous les mets et les entremets servent réciproquement à se garnir les uns les autres, selon le genre de préparation qu'on en fait, pour être complet je les traite chacun à leur ordre alphabétique. En effet, les crustacés, les mollusques, les cryptogames et polypes servent à garnir des gros poissons; tantôt les gros poissons, réduits en farce et modelés en forme de chapelet, s'enroulent autour d'un homard ou d'une langouste. Les légumes servent aussi à garnir les viandes de boucherie comme celles-ci servent à garnir les légumes sous forme d'escalopes, de saucisses, de grenadins, de ris, etc. Hachée, la viande garnit la pâtisserie qu'elle transforme en petits pâtés, en cannelon, en vol-au-vent et réciproquement la pâtisserie sous forme de bouchées, de petits pâtés, de fleurons, garnit, tantôt des grosses pièces de boucherie, tantôt des légumes herbacés. D'autres fois encore, la garniture n'est que le résultat de l'assaisonnement avec lequel on prépare le mets principal.

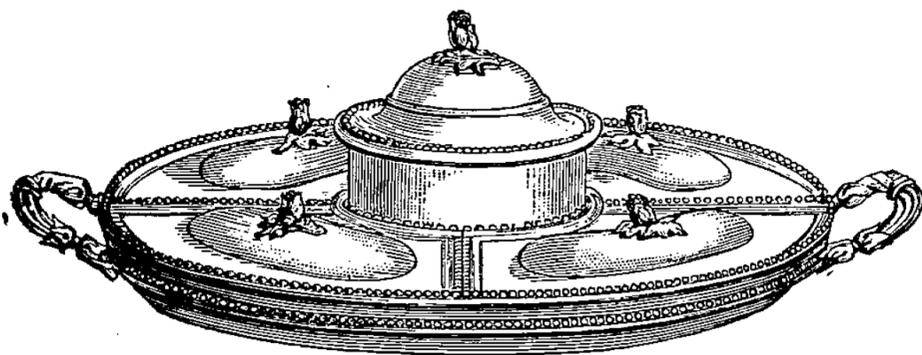


Fig. 619. — Garde-Repas ou déjeuner américain.

On trouvera donc, à leur nom respectif, la formule de chaque garniture, où je prie le lecteur de vouloir bien se reporter. (Voir aussi le tableau synoptique.)

GARONNE (*Géogr. gastr.*). — Ce département est situé sur la frontière de la région du sud-ouest de la France; il a pour chef-lieu Toulouse. La Haute-Garonne se divise, au point de vue topographique, en deux parties : l'une montagneuse et l'autre en plaines et collines. Ses principales productions gastronomiques sont la pomme de terre, le colza, les céréales, les vins, les huiles, les eaux-de-vie. Toulouse est un centre des marchés français pour l'Espagne. Les vins de ce département sont peu estimés comme vins de table; ils sont très spiritueux et très colorés et ne se conservent pas.

GAROUIL, *s. m.* — L'un des noms vulgaires du maïs. (Voir ce mot.)

GARROT, *s. m.* (*Anas Clangula*). — Oiseau du genre canard à bec court, déprimé, rétréci et étroit à la pointe, à queue pointue. Il vit presque toujours dans l'eau, son vol est très rapide mais peu élevé. Les garrots ne vivent dans nos contrées tempérées que pendant l'hiver, l'été ils émigrent dans le nord de l'Europe et de l'Asie. On le prépare surtout rôti et en salmis. Ses propriétés sont stimulantes et aphrodisiaques. (Voir CANARD.)

GARUM, *s. m.* (*Garum*). — Sorte d'apéritif en forme de saumure que les anciens extrayaient en salant des poissons et les exposant au soleil pour leur faire exsuder le jus. Ces liquides âcres, très condimentés, passaient pour exciter les facultés de l'amour. Le plus recherché se préparait avec le scombres ou maquereau; c'était le *garum nigrum*. On le servait en pot et chacun ajoutait à volonté du vin, du vinaigre ou de l'huile, d'où les noms d'*hydrogarum*, *œnogarum*, *oxygarum*, *oléogarum*, etc. (Athénée, Deipnos, Livre II, chap. 20). Il est bon de rappeler que le *garum* des anciens, ou du moins une préparation analogue, a été retrouvée par Rabelais (Rondelet, *Doctor rondibilis*) et l'évêque Guillaume Pellicier. Cet apéritif si renommé était un mélange de la chair et de la saumure du picarel (*Smaris vulgaris*), de la sardine et de l'anchois (Rondelet et ses disciples, ou la botanique à Montpellier au XVI^e siècle, par Planchon). Les Annamites font encore aujourd'hui usage de cette boisson et pas un soldat, *linhs*, ne se met en campagne sans avoir sa musette pleine de *garum*, *nuocman*,

qui remplace pour eux le tafia de nos soldats. Si nous poussons plus loin les investigations, nous retrouvons encore aujourd'hui le *garum*, modifié dans l'*anchowis-sauce* des Anglais.

GARVANCE, *s. m.* — Etymologie espagnole, dérivé de *garbanzos*, pois chiche, qui n'est autre que le pois gourmand (Voir ces mots). Ces pois se préparent comme les haricots secs; mais ils doivent être de l'année pour être tendres à la cuisson; il faut les mettre tremper la veille dans un vase avec deux fois leur hauteur d'eau tiède. Pour favoriser la cuisson, quelques personnes y ajoutent un peu de carbonate de soude ou bien un peu de cendre de bois enveloppée dans un sachet. Dans l'un comme dans l'autre de ces cas, il faut toujours égoutter l'eau dans laquelle ils ont cuit.

Remarque. — En Espagne, ce pois est magnifique et croît spontanément. On en distingue deux sortes : celui que l'on mange l'été avec la gousse, et qui n'est autre que le *pois gourmand*, et celui que l'on mange dans les autres saisons et qui fait partie du mets national espagnol l'*olla podrida*. (Voir ces mots.)

Garbanzos au jambon (*Cuis. espagnole*). — *Formule 2,081.* — Faire tremper des pois la veille dans de l'eau tiède; les cuire dans l'eau; à moitié de leur cuisson, égoutter l'eau, mouiller avec du bouillon et garnir avec du jambon ou du petit-salé, une laitue ciselée, un oignon clouté, muscade râpée et sel. Laisser cuire jusqu'à réduction; tout étant cuit, lier les garbanzos avec du beurre frais, les dresser dans un légumier et découper le jambon ou le lard avec lequel on les garnit.

On en fait aussi des purées et des soupes.

Garvance (*Potage purée de*). — *Formule 2,082* — Faire tremper les pois la veille dans l'eau tiède, et le lendemain les cuire à l'eau salée avec oignon clouté, bouquet garni et des couennes de porc frais ou un jambonneau mi-sel. Etant cuits, écraser les pois garvance et les passer au tamis. Mouiller la purée avec du consommé ou du bouillon et couper les couennes ou le jambonneau en petits dés; les mettre dans la soupière et verser le potage dessus. Servir.

Remarque. — Ce potage peut être simplifié en utilisant sa cuisson en place de bouillon; le cas échéant, il prendra la dénomination de soupe. On le rehaussera par un assaisonnement suffisant et en y ajoutant du beurre.

GASPACHO, *s. m.* (Prononcez *Gaspachio*. *Cuis. espagnole*). — *Formule 2,083*. — Piler au mortier une gousse d'ail avec une pincée de cumin, sel et poivre; monter cet appareil avec de l'huile et du vinaigre. La sauce montée la mettre dans un bain-marie ou dans une timbale d'argent sur la glace.

D'autre part, on aura émincé des concombres et marinées au gros sel au moins deux heures avant; les égoutter dans une serviette, par pression. Peler et égrener la même quantité de belles tomates rouges, les ciseler; émincer aussi un piment d'Espagne; ciseler quelques échalotes, persil et cerfeuil hachés; couper des petites rondelles de pain et les humecter d'eau.

Mélanger le tout avec la sauce ou appareil déjà préparé et assaisonner de haut goût. Mettre le saladier ou la timbale sur la glace et servir très froid. (CHARLES LE SÉNÉCHAL, *chef, chez le duc de Fernand Nunez, à Madrid*).

Remarque. — En Espagne, surtout dans la province d'Andalousie, où cette salade est très estimée, on la sert principalement l'été. Elle est rafraîchissante et tonique.

GASTRALGIE, *s. f.* All. *Magenkrampf*; Angl. *gastralgy*; ital. et esp. *gastralgia*. — Douleur de l'estomac dont la cause est inconnue et que l'on considère comme un symptôme de gastrite chronique. Le traitement de la gastralgie consiste dans l'emploi des antispasmodiques, des toniques, des amers, et revenir peu à peu, selon les dispositions de l'estomac, à un régime alimentaire substantiel, que l'on augmente progressivement.

GASTRÉ, *s. m.* — Espèce d'épinoche de mer qu'on trouve sur nos côtes.

GASTRIQUE, *adj. (Suc)*. All. *gastrich*; ital. et esp. *gastrico*. — Fluide particulier versé dans l'estomac par une multitude de petites cavités sécrétaires appelées *follicules gastriques*, en petite quantité pendant la vacuité de l'estomac, mais coulant en abondance lorsque les parois de cette cavité sont excitées par le contact des aliments et surtout des aliments solides. Ce liquide non mélangé de matières alimentaires est clair, limpide, d'une légère teinte citrine s'il est en quantité un peu considérable, d'une saveur à la fois salée et acidule, plus dense que l'eau. Concentré, il décompose les carbonates et même peu à peu les chlorures, ce qui a fait croire à tort à la présence de l'acide chlorhydrique dans ce liquide. Il doit son acidité à l'acide lactique, fait soupçonné par Chevreul et démontré

par Cl. Bernard. Il contient, en outre, des chlorures de sodium, de potassium, d'ammonium, un peu de phosphate de chaux, une substance organique azotée visqueuse, liquide, qui, modifiée par l'acide lactique même, et altérée par divers procédés d'extraction, constitue la *pepsine* (Voir ce mot). (E. LITTRÉ et CH. ROBIN.)

GASTROLATRE, *adj. et subs.* — Celui qui met toutes ses jouissances dans la nourriture; adorateur passionné de la bonne chère.

GASTROLOGIE, *s. f.* De *gastro*, estomac, et *logos*, doctrine. — Connaissance approfondie sur la science culinaire. « Votre œuvre, si vous pouvez la conduire à bonne fin, sera magistrale et le premier traité complet de *gastrologie*. » (Dr CÉSAR DE PAEPE; *lettre à l'auteur*, 1889).

GASTRONOME, *s. f.* — Garniture qui s'applique à toutes les viandes noires braisées, aux gibiers à plumes ou à poils.

Gastronome (Garniture). — *Formule 2,084*. — Faire braiser un filet de bœuf, un faisan, un canard ou un gigot de chevreuil avec légumes et une bouteille de vieux vin de Madère, ou de Xérès. Changer de braisière et allonger avec du bon fond de veau. Réduire à glace. La garniture se compose de truffes tournées en olive, de ris de veau en gros dés, de marrons glacés, de rognons de coq. On dresse par groupes ou en ragoût et l'on entoure la garniture de crêtes de coq très blanches réservées au bain-marie. On sert le surplus de la sauce et de la garniture dans une timbale en argent.

Remarque. — Il est important de ne pas perdre de vue que la sauce gastronome est une glace de fond de veau réduite avec le mets braisé et le vin de Madère ou Xérès. Ce qui, étant donné la circonstance, doit faire une excellente sauce Choufroid. Il faut donc, surtout, ne pas y ajouter de demi-glace ou de sauce espagnole.

GASTRONOMIE, *s. f.* All. *Gastronomie*; rus. *lakamstwo*; angl. *gastronomy*; ital. *gastronomia*. De *gastro*, estomac, et *nomos*, loi. — Art, science de régler l'estomac, et de faire bonne chère. Qui s'occupe de gastronomie. La gastronomie s'étend sur tous les domaines de la science alimentaire. Berchoux nous donna, en 1801, c'est-à-dire il y a bientôt un siècle au moment où j'écris, un poème, *La Gastronomie*, qui le rendit célèbre et qui est encore goûté par les gourmets.

GASTROSOPHE, *adj.* De *gastro*, ventre et estomac, et *zophe*, qui aime. — Qui aime la gastronomie et qui fait de la philosophie gastronomique. « Le même *gastrosophe* (Brillat-Savarin) le déclare un peu plus loin, une chair tendre, sublime et de haut goût. » (FONSSAGRIVES, *Dict. de la Santé*, p. 367.)

GATEAU, *s. m.* All. *Kuchen*; rus. *piroghe*; angl. *cake*; ital. *focaccia*. Dans l'ancien français *gastaus*, de *gastel*, parce que ce pain délicat se gâtait vite. — Terme générique de toute la pâtisserie, à l'exception des entremets et des petits-fours.

Je classe ici quelques-uns des gâteaux en renom qui auraient pu prendre place à leur lettre alphabétique, cela pour démontrer immédiatement qu'un nombre considérable de gâteaux formant la nomenclature des entremets de pâtisserie ont pour base la pâte génoise. Tandis que les entremets de cuisine sont plus originaux et plus distincts. (Voir **POUDING**, **GLACES**, **CRÈME**). Je donne aussi quelques exemples de la pâtisserie que je traite au complet à son article, de même que l'on trouvera à leur nom respectif toute la pâtisserie qui n'est pas mentionnée ici. (Voir **BISCUIT**, **PÂTE**, **PÂTISSERIE**, **PETITS-PAINS**.)

Gâteau anglais (*Pâtisserie sèche*). — *Formule 2,085*. — Employer :

Amandes mondées.....	grammes	250
Sucre en poudre.....	—	300
Œufs.....	nombre	8
Kirsch.....	décilitre	1

Procédé. — Piler les amandes au mortier en ajoutant d'abord un ou deux blancs d'œufs; mettre le sucre, les œufs et le kirsch et faire mousser. Foncer des moules à damier en pâte sucrée, mettre

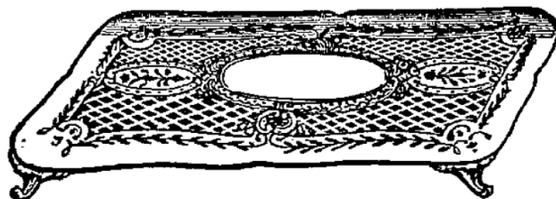


Fig. 621. — Plateau de pâtisserie vu de profil.

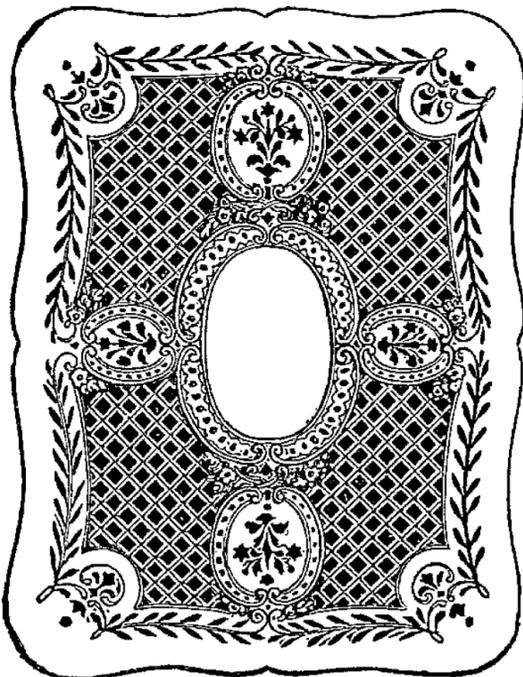


Fig. 622. — Le même vu de face.

au fond un peu de marmelade d'abricots et verser dessus l'appareil. Faire cuire dans un four moyen. En les sortant du four, les abricoter et les glacer à blanc avec une glace au kirsch; saupoudrer aussitôt avec des amandes grillées et hachées. On les vend enveloppées dans du papier d'étain noué avec une faveur violette.

Gâteau de pain bis aux cerises (*Pâte allemande*) *Schwarz-Brod Kuchen mit Kirschen*. — *Formule 2,086*. — Employer :

Sucre en glace.....	grammes	125
Sucre de clous de girofles...	—	20
Cannelle en poudre.....	—	20
Beurre fin.....	—	125
Mie de pain bis.....	—	150
Œufs frais.....	nombre	6

Procédé. — Travailler, dans une terrine tiède, le beurre ramolli avec les sucres, la cannelle et les jaunes d'œufs; faire mousser le tout et ajouter la mie de pain passée au gros tamis; beurrer un moule à kouglof plat, le saupoudrer de mie de pain bis et le passer au four chaud; le retirer et mettre un peu d'appareil ou pâte au fond du moule et poser sur la pâte une rangée de belles cerises noires en ayant soin qu'elles ne touchent pas les parois du moule; mettre encore de l'appareil et des cerises jusqu'à ce que le moule soit plein. Saupoudrer de mie de pain et cuire dans un four chaud pendant une bonne demi-heure; saupoudrer de sucre et de cannelle et le servir froid.

Gâteau à la duchesse, A. (*Pâtisserie*). — *Formule 2,087*. — Employer :

Noisettes torréfiées....	grammes	150
Sucre en poudre.....	—	200
Farine tamisée.....	—	15
Beurre fin.....	—	30
Blancs d'œufs.....	nombre	8
Vanille.		

Procédé. — Piler les noisettes avec le sucre et les passer au tamis de métal; battre les blancs d'œufs et faire tomber en pluie la farine en versant le beurre fondu. On cuit l'appareil dans des cercles à flancs foncés et entourés de papier blanc. Les cuire dans un four doux et les glacer au kirsch.

Gâteau à la duchesse, B. (*Pâtisserie*). — *Formule 2,088*. — Employer :

Amandes mondées.....	grammes	500
Sucre en poudre.....	—	500
Orangeat haché.....	—	100
Farine.....	—	125
Sel.....	—	15
Marasquin.....	décilitre	1
Œufs frais.....		20

Procédé. — Piler les amandes avec huit œufs ; travailler douze jaunes d'œufs avec le sucre dans une terrine ; étant mousseux, ajouter les amandes, l'orangeat et le marasquin. Monter les douze blancs d'œufs et les mélanger en même temps que la farine dans la masse. Cuire cette pâte dans des moules plats. Siroper au marasquin avec un pinceau et glacer avec une glace au marasquin.

Gâteau ananas (Entremets de pâtisserie). — *Formule 2,089.* — On fait ce gâteau de deux formes, l'une imitant l'ananas debout et l'autre l'ananas couché ; c'est de ce dernier dont nous nous occupons ici.

Procédé. — Cuire une pâte génoise dans un moule ovale, ou bien rogner un biscuit rond en lui donnant la forme ovale ; le couper horizontalement ; tremper les moitiés de biscuit dans un sirop d'ananas à 32 degrés ; les fourrer d'une marmelade d'abricots. Préparer, d'autre part, un biscuit cylindrique et long, en couper une partie pour le maintenir d'aplomb, l'arrondir dans les bouts, le couper

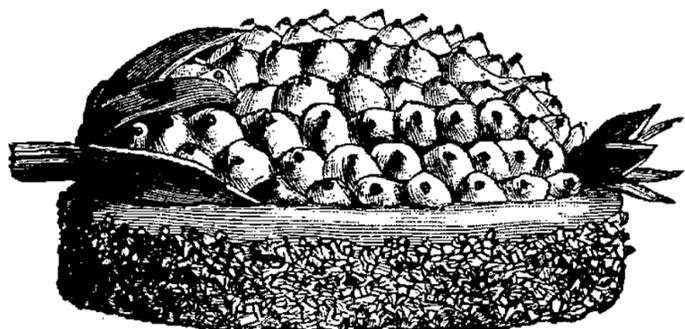


Fig. 610 — Gâteau ananas couché. (Dessin de Lacam).

par tranches, les imbiber de sirop à l'ananas ; mettre une tranche d'ananas entre chaque tranche de biscuit ; les abricoter, les mettre à leur juxtaposition sur le biscuit ovale et décorer l'ananas avec de la meringue italienne (Voir MERINGUE). Glacer avec du fondant jaune à l'ananas ; faire des points noirs au chocolat et imiter le bouquet, les feuilles et la tige par de la pâte d'amande verte. Garnir le tour de la base d'amandes grillées et effilées.

Gâteau ananas (Entremets de pâtisserie). — *Formule 2,090.* — On prépare des biscuits en pâte génoise ; on les trempe dans le sirop d'ananas à 32 degrés ; on les abricote en intercalant entre les tranches de biscuit des tranches d'ananas. On donne à cet entremets une forme ovale et non pyramidale, de façon à imiter le fruit. On le dresse sur un fond en pâte sèche. On le décore à la meringue italienne et on l'achève comme le *gâteau ananas couché*. (Créé par Chiboust).

Gâteau carré ananas (Entremets de pâtisserie). — *Formule 2,091.* — Cuire de la pâte génoise dans un moule carré, la couper transversalement ; imbiber les tranches d'un sirop à l'ananas, avec le pinceau ; le fourrer d'abricots à l'ananas hachés et le couvrir de meringue à l'italienne ; bosseler au milieu et former aux quatre coins des poires que l'on décore de points noirs pour imiter de petits ananas ; on les glace en jaune ; poser au milieu un rond d'ananas et garnir les espaces d'orangeat. (P. Lacam.)

Gâteau d'ananas (Entremets). — Aussi appelé *Christo*. — *Formule 2,092.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	125
Ananas haché.....	—	50
Farine de gruau tamisée.	—	125
Beurre fin.....	—	125
Sel fin.....	—	10
Œufs frais.....	nombre	3

Procédé. — Travailler le sucre avec les jaunes d'œufs et y ajouter peu à peu les trois blancs liquides en travaillant toujours ; ajouter l'ananas, puis la farine et le beurre fondu. Coucher la pâte dans des moules à génois. Cuire et glacer à l'ananas et coller aussitôt une belle tranche d'ananas au milieu du gâteau.

Gâteau pralin (Pâtisserie). *Formule 2,093.* — Employer :

Amandes brutes.....	grammes	125
Sucre en poudre.....	—	125
Blanc d'œuf.....	nombre	1
Vanille.		

Procédé. — Hacher menu les amandes ; les travailler dans une terrine avec le blanc d'œuf et la vanille. Foncer des moules à diplomates avec de la pâte sucrée ; mettre au fond un peu de marmelade d'abricots. Garnir l'appareil et cuire dans un four moyen. (Lacam.)

Gâteau au café (Pâtisserie). — *Formule 2,094.* — Employer :

Amandes mondées.....	grammes	125
Sucre en poudre.....	—	125
Beurre fin.....	—	100
Œufs.....	nombre	2
Essence, ou fort café...	décilitre	1

Procédé. — Piler les amandes avec les œufs et ajouter le café, le sucre et le beurre. Faire mousser le tout ; le beurre doit être préalablement ramolli. Garnir des moules en pâte sucrée et mettre de la

marmelade d'abricots au fond. Garnir de l'appareil; les cuire au four moyen; les glacer au café et mettre une demi-cerise au milieu.

Gâteau composé (Pâtisserie). — *Formule 2,095.* — Employer :

Farine tamisée	grammes	250
Sucre en poudre	—	250
Beurre fin	—	250
Amandes mondées	—	250
Fruits confits hachés	—	125
Zeste et jus de citron	nombre	1
Œufs	—	2

Procédé. — Former la fontaine avec la farine; broyer les amandes avec les œufs et pétrir le tout. Coucher dans des cercles à flans; les dorer et les rayer; les cuire dans un four doux. (LACAM.)

Gâteau d'avelines (Pâtisserie). — *Formule 2,096.* — Employer :

Avelines torréfiées	grammes	125
Sucre concassé	—	200
Fécule	—	100
Sel fin	—	5
Œufs frais	—	7
Vanille.		

Procédé. — Piler les avelines avec le sucre en morceaux et passer au tamis; les mettre dans une terrine avec un œuf entier, la vanille et six jaunes d'œufs; faire mousser le tout. Battre les six blancs d'œufs et les mettre dans la masse en même temps que la fécule. Coucher la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné. Le cuire dans un four doux. Le glacer au café et le praliner autour avec des amandes grillées et hachées. On décore le dessus en inscrivant *noisettes* ou *avelines*. Ce décor peut-être fait à l'aide de papier découpé posé sur le gâteau. On saupoudre de sucre et on lève le grillage en papier. (LACAM. Voir AVELINE.)

Gâteau crème d'amande (Entremets). — *Formule 2,097.* — Foncer un cercle à flan avec une abaisse de rognures de feuilletage; garnir l'intérieur à moitié avec de la crème d'amande (Voir ces mots) et couvrir d'une mince abaisse de pâte à feuilletage; souder les bords, dorer dessus, le piquer et le rayer. Cuire à four chaud. (Voir AMANDE.)

Petits Gâteaux à la groseille. (Pâtisserie). — *Formule 2,098.* — Découper un biscuit génois à l'emporte-pièce uni; pratiquer un petit creux au milieu; faire une bordure autour à la glace

royale ou à la meringue; saupoudrer de petit sucre rose et garnir le creux avec de la gelée de groseille de Bar-le-Duc. On l'appelle aussi *gâteau de Bar-le-Duc*.

Gâteau sablé de Caen (Pâtisserie de détail). — *Formule 2,099.* — Ce gâteau, qui a pris une extension remarquable depuis 1870, est devenu le gâteau à la mode dans plusieurs villes de province. Caen a été l'une des premières villes à le vulgariser.

Employer :

Farine tamisée	grammes	500
Beurre fin	—	375
Sucre en poudre	—	150
Sel fin	—	3
Œufs cuits durs	nombre	3
Lait	décilitre	1

Procédé. — Former la fontaine et mettre au milieu le sucre, le sel, le lait, le beurre et les jaunes d'œufs durs écrasés avec la lame du couteau; pétrir et faire une pâte mollette; laisser reposer et *fraisier* deux fois.

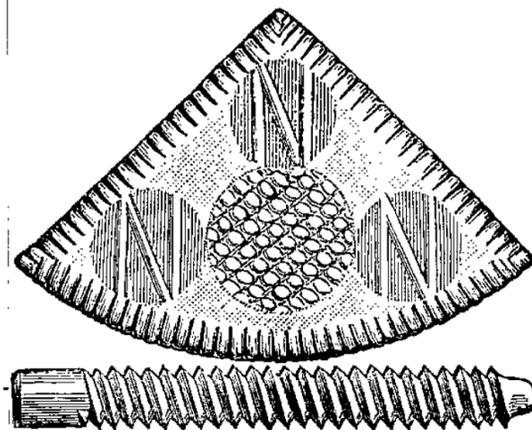


Fig. 611. — Gâteau sablé de Caen avec la gaufreuse Lacam.

Former des boules d'égale grosseur avec la pâte; les abaisser en forme ronde; les diviser en quatre avec le couteau et gaufrer les bords à l'aide de la pince Lacam, ou mieux gaufreuse Lacam, qui, en trois mouvements, s'en acquitte, tandis qu'il faut un temps considérable avec la pince de l'ancien système. Décorer le dessus avec un bouchon sculpté en creux dont une figure représentera la lettre N, ce qui expliquera que cette pâtisserie a été créée sous le second Empire; il serait préférable de la remplacer par la lettre C, initiale de la ville de Caen. (Voir SABLÉ, HOULGATTE, TROUVILLE, LISIEUX.)

Gâteau tortillon de Capter (Pâtisserie). — Aussi appelé *gâteau de Bordeaux*. — *Formule 2,100.* — Employer :

Levure de pain.....	grammes	200
Farine.....	—	500
Beurre ramolli.....	—	200
Sucre en poudre.....	—	200
Sel fin.....	—	10
Zeste de citron.....	nombre	1
Œufs frais.....	—	8
Sel.		

Procédé. — Former la fontaine et mettre le levain au milieu avec un peu de sel. Pétrir en ajoutant les œufs un à un; ajouter le zeste de citron et le sucre par petites doses et le beurre ramolli en crème. Quand tout est absorbé, la pâte doit être mollette; on la met dans une terrine que l'on dépose dans un lieu tiède pendant une nuit. Le lendemain on rompt la pâte et l'on dresse des couronnes sur papier beurré. On les fait lever à l'étuve; les faire refroidir, les dorer et les ciseler; on leur applique des tranches de cédrat autour et du petit sucre. On les fait cuire dans un four moyen pour que la couleur reste dorée.

Gâteau du Brésil. (Pâtisserie). — *Formule 2,101.* — Employer :

Beurre frais.....	grammes	250
Noisettes.....	—	125
Amandes mondées.....	—	125
Fécule.....	—	100
Sel fin.....	—	10
Œufs frais.....	nombre	7
Un peu de lait, vanille.		

Procédé. — Piler les amandes et les noisettes avec un œuf entier et un peu de lait; mettre dans une terrine six jaunes d'œufs et les travailler avec le sucre et la vanille; ajouter les amandes et les noisettes; faire mousser; battre les six blancs d'œufs et les ajouter à la masse en même temps que le beurre et la fécule; mêler sans écraser. Cuire cette pâte à four moyen dans des moules à pain de Gènes, foncés de papier beurré au fond. Les glacer à la vanille en les sortant du four; les cassonner autour et mettre une pincée de pistaches hachées au milieu.

Gâteau danois. (Pâtisserie). — *Formule 2,102.* — Faire une abaisse en rognure de feuilletage; la couper en croissant assez gros, au milieu surtout; garnir avec de la marmelade de pommes après avoir relevé les bords; couvrir la marmelade avec un appareil pralin (Voir ce mot), saupoudrer de sucre et repasser un instant au four.

Gâteau à la diplomate. (Entremets). — *Formule 2,103.* — Foncer un moule à flan, en pâte sucrée, le garnir à moitié d'une crème aux marrons

à la vanille, avec un peu d'abricots au fond. Finir de garnir le gâteau à ras, à la crème d'amande au beurre. Le cuire dans un four doux; le glacer à la vanille en le sortant du four et saupoudrer dessus de pistaches hachées. (Voir aussi les mots DIPLOMATE et PETITS-FOURS).

Gâteau divan. (Entremets de pâtisserie). — *Formule 2,104.* — Cuire un biscuit en pâte génoise et le foncer avec de la marmelade d'abricots dans laquelle on a ajouté des amandes hachées. On le garnit autour avec de l'ananas en forme de dents équerres; on place dessus une tranche d'ananas, on coule sur le gâteau une marmelade d'abricots, réduite de façon que les dents soient bien couvertes; garnir le tour d'amandes hachées.

Gâteau Danicheff. (Entremets). — *Formule 2,105.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Amandes en poudre....	—	65
Beurre frais.....	—	65
Farine de gruau.....	—	185
Sel fin.....	—	5
Œufs frais.....	nombre	6

Procédé. — Battre le sucre et les œufs sur le feu jusqu'à ce que la masse soit montée; ajouter alors la poudre d'amande, la farine et le beurre fondu. Le cuire dans un moule creux à macédoine; y mettre un fond en pâte sèche et coller le biscuit dessus; garnir le milieu d'une marmelade d'abricots au kirsch. Abricoter le tour du gâteau et le cassoner, c'est-à-dire appliquer avec la main de la cassonade. Faire une meringue à l'italienne à l'abricot et dresser en dôme dessus; glacer à la glacière, puis avec un fer rougi faire des losanges sur la meringue; glacer enfin à l'abricot cuit au soufflé. Ce gâteau se sert généralement avec la glace de ce nom (Voir GLACE).

Gâteau Dora. (Pâtisserie). — *Formule 2,106.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Amandes mondées.....	—	125
Farine de gruau.....	—	125
Fécule.....	—	200
Beurre fin.....	—	125
Sel fin.....	—	10
Blancs d'œufs.....	nombre	9

Procédé. — Fouetter le sucre sur un feu doux avec les blancs d'œufs en italienne; aussitôt ferme, ajouter les amandes pilées avec du lait et de la vanille; y joindre la farine, la fécule et le beurre

fondu. Foncer des moules à pain de Gènes en pâte sucrée, garnir et faire cuire à four moyen. Aussitôt froid, mettre par dessus une couche de confiture de framboises. Surmonter le tout d'une pyramide de pâte à meringue vanillée et faire une bordure en petits points autour. Passer à l'étuve, glacer à la vanille très clair et semer des pistaches hachées et de la brillantine par dessus.

Gâteau écossais. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,107.* — Coucher une pâte génoise dans un moule plat, uni et rond; la cuire et garnir le gâteau d'une couche de meringue, épaisse de deux centimètres. Placer sur la moitié de la meringue un carton et glacer de l'autre et décorer le bord; abricoter le tout et garnir de petit sucre; garnir la rayure du milieu d'une bordure de pistaches et d'une autre de sucre rose.

Gâteaux secs écossais. (*Pâtisserie de détail*). — *Formule 2,108.* — Abaisser une pâte sucrée; lever des rondelles de six centimètres de diamètre; passer un coup de rouleau pour les rendre ovales; les pincer autour avec la pince Lacam et la passer dessus pour la rayer. Les dorer et mettre une pincée de sucre dessus. Les cuire dans un four moyen.

Gâteau égyptien. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,109.* — Foncer de papier blanc un moule à charlotte, uni, et garnir le fond et les parois avec des gaufrettes soudées au sucre cuit. Garnir d'une crème Chantilly; couvrir la crème d'un fond sec et vert; renverser la charlotte; décorer les jointures avec de la glace verte et blanche.

Gâteau émir. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,110.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Avelines.....	—	30
Amandes mondées.....	—	30
Crème d'amandes.....	—	200
Farine de gruau.....	—	100
Beurre fin.....	—	60
Sel fin.....	—	10
Œufs frais.....	nombre	12

Procédé. — Piler les avelines et les amandes avec un œuf; mettre dans une terrine avec la crème, le sucre, onze jaunes d'œufs et travailler le tout pour rendre la masse mousseuse. Fouetter quatre blancs d'œufs et les mélanger avec le beurre fondu et la farine, avec les précautions d'usage pour ne pas écraser la pâte. La coucher dans des cercles à flan d'égale grandeur. Les cuire dans un four doux;

les laisser refroidir; les couper transversalement et garnir d'une couche de crème à la vanille, le dessus d'une couche de crème d'amande, et monter ainsi de suite. Glacer le gâteau ainsi fourré d'une glace au noyau et le décorer avec des fraises pralinées et des pistaches effilées.

Gâteau Trois frères. — Ce gâteau, qui doit tout son succès au moule dont la création appartient aux frères Julien, célèbres pâtissiers parisiens dont le dernier est mort en 1890, a eu plusieurs recettes; mais celle qui doit se rapprocher le plus de l'originelle, si l'on se rapporte au goût, est celle de la formule 437. (Voir BISCUIT). Ces célèbres industriels ne nous ont pas légué leur secret; négociants avant tout, ils se sont plus occupés de faire leur fortune que de vulgariser au profit de tous le résultat de leurs recherches. On n'en continuera pas moins à manger des gâteaux aussi exquis que ceux

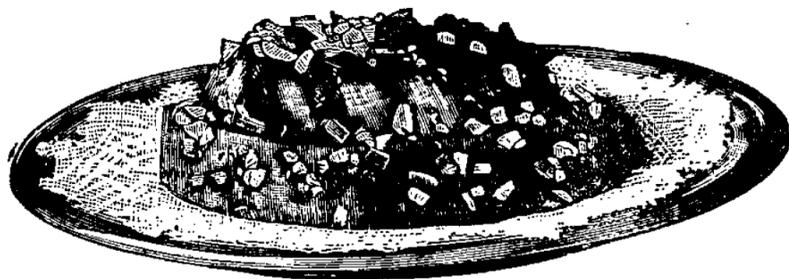


Fig. 612. — Gâteau trois frères.

qui ont puissamment contribué à faire leur fortune, hélas! qu'ils n'ont pu emporter! Que la terre leur soit légère.

Gâteau créole. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,111.* — Faire un biscuit en pâte génoise; creuser une cavité, la garnir d'une crème à Saint-Honoré au blanc d'œuf; le masquer tout autour avec de la crème; y jeter dessus des amandes effilées et grillées. Le passer un instant au four moyen.

Gâteau excelsior. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,112.* — Faire cuire une pâte génoise dans un moule à biscuits de Savoie; le creuser en conservant le couvercle et remplir la cavité avec un salpicon de fruits confits imbibés de kirsch et de marasquin; remettre le couvercle; le fixer sur un fond sec, le poser sur un plat. Abricoter le gâteau, le glacer à l'abricot et le garnir de pistaches hachées et de cassonade.

Gâteau à la Cambacérés. — (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,113.* — Cuire de la pâte à Savarin dans un moule à gelée; le siroper au vin

de Madère, l'abricoter et le glacer au vin de Madère. Le décorer avec des moitiés de mirabelles.

Gâteau à la Chambord. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,114.* — Ce gâteau a pris naissance à Blois. — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Beurre fin.....	—	200
Farine de riz.....	—	200
Amandes mondées.....	—	125
Sel fin.....	—	10
Œufs frais.....	nombre	8
Un peu de lait vanillé.		

Procédé. — Battre le sucre avec les œufs dans une bassine sur un feu doux ; quand elle sera montée, mettre la bassine dans de l'eau et continuer de battre pour faire refroidir ; piler les amandes au lait et ajouter la farine de riz et le beurre fondu. Cuire cette pâte dans des moules à biscuits génois, dans un four moyen. On le fourre à la crème vanille à la pistache, et on glace également à la pistache dans laquelle on a pilé des amandes et des pistaches ; étant glacé, saupoudrer de pistaches hachées.

Gâteau chinois. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,115.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Amandes en poudre.....	—	65
Raisins de Malaga épluchés.....	—	65
Fruits mélangés et hachés.....	—	100
Farine fine.....	—	180
Beurre fin.....	—	180
Sel fin.....	—	10
Kirsch.....	décilitre	1
Œufs frais.....	nombre	6

Procédé. — Battre le sucre et les œufs sur un feu doux ; piler au mortier les raisins, les amandes, les fruits hachés, l'abricot et le kirsch. Mélanger à la masse et ajouter en dernier le beurre et la farine. Coucher cette pâte dans un moule dit à *trottier* ; cuire dans un four un peu chaud. Le glacer au kirsch et mettre la moitié d'un chinois dans chacun en alternant un jaune et un vert.

Gâteau chinois Link. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,116.* — Employer :

Amandes amères.....	grammes	100
Amandes douces.....	—	100
Sucre en poudre.....	—	250
Farine tamisée.....	—	150
Sel fin.....	—	10
Œufs frais.....	nombre	7
Sirop à 28 degrés.....	décilitre	1
Eau de fleurs d'oranger.....	—	1
Eau de noyau.....	—	1

Procédé. — Piler les amandes avec deux œufs, ajouter le sucre dans une terrine et peu à peu le sirop, l'eau de fleurs d'oranger et l'eau de noyau ; fouetter et faire mousser le tout. Ajouter cinq blancs d'œufs fouettés et la farine. Beurrer et poudrer des moules à rosace, y coucher la pâte et les cuire dans un four moyen.

Gâteau Cardinal. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,117.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Amandes mondées.....	—	250
Fruits confits hachés.....	—	60
Farine fine.....	—	125
Beurre fin.....	—	125
Œufs frais.....	—	10
Vanille.		

Procédé. — Piler le sucre et les amandes et les passer au tamis ; mettre dans une terrine et travailler avec 5 œufs entiers, 5 jaunes et la vanille. Faire mousser, ajouter les fruits hachés, les 5 blancs fouettés ferme, la farine et le beurre fondu. Coucher l'appareil dans un des moules à biscuit génois ; les faire cuire à four doux et les glacer à l'orange de couleur foncée et les décorer.

Gâteau d'avelines. (*Entremets de pâtisserie*). — Aussi appelé *Avelinier*. — *Formule 2,118.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Noisettes.....	—	125
Farine tamisée.....	—	200
Beurre fin.....	—	200
Sel fin.....	—	10
Œufs frais.....	nombre	9
Vanille.		

Procédé. — Piler les amandes avec trois œufs ; d'autre part, battre les huit œufs avec le sucre sur un feu doux ; faire monter la masse ; ajouter les amandes, la farine et le beurre fondu. Cuire la pâte dans des moules à génois dans un four moyen. Les glacer avec l'appareil suivant :

Glace au fondant.....	grammes	500
Noisettes torréfiées.....	—	125
Rhum.....	décilitre	1

Procédé. — Piler les noisettes avec la glace, passer au tamis ; recueillir et mettre dans le poëlon avec le rhum, chauffer à point et glacer.

Gâteau bûche. (*Entremets*). Aussi appelé *Bûche de Noël*. — *Formule 2,119.* — Faire une pâte génoise, ou mieux, une pâte à biscuit de seigle selon la *formule 431*. Coucher l'appareil sur une

plaque carrée; faire cuire; garnir de marmelade d'abricots et rouler le biscuit; le laisser refroidir. Couper de cinq à dix tranches, selon la longueur que l'on veut donner à la bûche; garnir chaque tranche d'une crème moka ou d'une crème au chocolat. Réajuster les tranches à leur juxtaposition et placer le biscuit sur un fond vert ou sur un plat.

Préparer d'autre part, une crème au beurre et à l'essence de café ou au chocolat; marquer la bûche tout autour en l'unissant; ajouter quelques nœuds

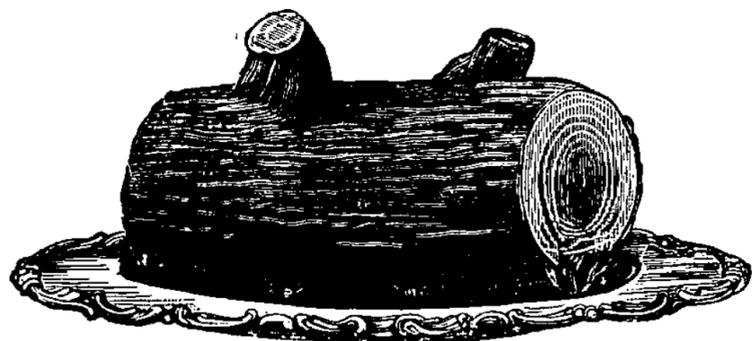


Fig. 613. — Gâteau bûche, ou bûche de Noël.

en biscuit découpés à l'emporte-pièce. Unir les deux extrémités avec la lame du couteau, après avoir fait des filets en couleur pour imiter les veines. A l'aide de la poche à douille à breton, garnir le gâteau en long, très régulièrement, de même que les nœuds, de façon à imiter l'écorce de l'arbre.

Remarque. — Si l'on voulait pousser plus loin l'art de l'imitation, on pourrait faire une décoration squameuse en y introduisant de la mousse imitée au cornet. Il est bien entendu que l'on peut varier aussi le genre de biscuit.

Gâteau Augustin. (*Entremets de pâtisserie*).
Formule 2,120. — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	300
Farine tamisée.....	—	125
Beurre fin.....	—	125
Amandes hachées fines.....	—	300
Sel fin.....	—	10
Oufs frais.....	nombre	7
Vanille.		

Procédé. — Travailler dans une terrine le sucre, les jaunes d'œufs et la vanille; ajouter à la masse mousseuse les amandes, la farine, les blancs d'œufs fouettés et le beurre fondu. Coucher la pâte dans des moules à breton, les cuire et les glacer au chocolat; garnir le puits d'une crème fouettée à la vanille, en formant une pyramide; décorer cette pyramide en faisant des points au moka.

Gâteau andalous. (*Entremets de pâtisserie*).
— *Formule 2,121.* — Employer :

Fondant naturel.....	grammes	125
Jaunes d'œufs.....	nombre	6

Procédé. — Cuire un biscuit génois et le fourrer aux marrons pralinés; mettre le fondant et les jaunes d'œufs et fouetter sur un feu doux pour le faire monter un peu ferme; glacer le gâteau. Faire un grillage losange dessus; dans chaque case mettre de la marmelade d'abricots, et par dessus de la gelée de groseille; couvrir une partie de ces cases en alternant de pistaches hachées. Excellent quand il est bien exécuté.

Gâteau Balzac. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,122.* — Cuire une pâte génoise dans un moule à manqué; le fourrer largement d'une crème beurre au pralin; le glacer au fondant au café clair foncé; le décorer au beurre praliné et le garnir autour d'amandes pralinées.

Gâteau d'Aboukir. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,123.* — Cuire de la pâte génoise dans un moule pyramidal; la couper par tranches et garnir chacune d'elles d'une crème à la purée de marrons; glacer le gâteau au fondant à la purée de marrons; aussitôt glacé, saupoudrer sur tout le gâteau des pistaches hachées.

Gâteau arlésien. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,124.* — Cuire de la pâte génoise dans des moules à breton; les abricoter et les monter en pyramide; les glacer au kirsch; couronner le gâteau par une grosse boule de meringue glacée au chocolat; garnir d'une couronne de cerises à la base de la meringue. Saupoudrer le restant du gâteau de pistaches hachées.

Gâteau duchesse aux fraises. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,125.* — Cuire une pâte à gâteau régent (Voir ce mot) dans un moule à manqué; le trancher transversalement en trois; garnir les tranches d'une purée de fraises mélangée à de la crème pâtissière; replacer les tranches à leur juxtaposition et glacer avec du fondant rose à la purée de fraises. Décorer le dessus et le tour avec des fraises glacées et de l'angélique ou de la pâte d'amande verte pour imiter les feuilles. Cassoner le tour du gâteau en ajoutant un peu de sucre rose.

Gâteau adriatique. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,126.* — Incorporer une quantité relative d'amandes hachées dans de la pâte sucrée;

foncer un cercle à flan et le cuire garni de noyaux ; glacer les bords supérieurs à la glace au kirsch. Garnir la croûte avec l'appareil suivant :

Marmelade d'abricots.....	grammes	150
Amandes grillées et effilées..	—	50
Raisins de Smyrne.....	—	50
Kirsch.....	décilitres	2

Procédé. — Faire chauffer le tout dans un poêlon en remuant et garnir le gâteau. Ce gâteau jouit d'une grande réputation à Venise et à Trieste.

Gâteau alcazar. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,127.* — Ce gâteau, qu'on appelle aussi *Charles V*, devrait se nommer *gâteau à l'abricot*.

Fourrer un biscuit génois de marmelade d'abricots ; le décorer dessus avec la poche et douiller à moka en faisant des losanges en pâte d'amande ; passer au four vif, gommer et couler de la marmelade d'abricots dans les losanges. Abricoter le tour et le garnir d'amandes grillées.

Gâteau albufera. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,128.* — Employer :

Sucre en poudre..	grammes	125
Amandes mondées.....	—	125
Fécule.....	—	60
Oeufs frais.....	nombre	5
Eau de fleur d'oranger.		

Procédé. — Foncer des cercles à flan avec de la pâte sucrée ; d'autre part, travailler dans une terrine les jaunes d'œufs avec le sucre ; faire mousser ; ajouter les amandes et l'eau de fleurs d'oranger ; travailler encore ; battre les blancs et les mélanger à la pâte en même temps que la fécule, en prenant les soins d'usage pour ne pas écraser les blancs. Mettre la pâte dans les flans et mettre dessus deux tranches de cédrat et saupoudrer de sucre ; cuire dans un four doux.

Gâteau à la d'Aigrefeuille. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,129.* — Lacam, le pâtissier bien connu, a dédié cette création en souvenir de l'ami de Cambacérès, tous deux magistrats à Montpellier, où ils étaient connus par leur réputation de disciples d'Épicure.

Cuire de la pâte génoise dans un moule rond à biscuit et préparer l'appareil suivant :

Noisettes grillées.....	grammes	60
Noix sèches mondées.....	—	60
Glace de fondant.....	—	100
Kirsch.....	décilitre	1
Vanille.		

Procédé. — Piler les noix et les amandes avec un peu de glace et mettre le tout dans un poêlon sur le feu, avec vanille et kirsch. Garnir le gâteau avec cet appareil dedans et dessus ; le glacer au kirsch avec pistaches hachées, le décorer d'une couronne de moitié pistaches autour. L'été on peut remplacer les noix par des amandes grillées, au sirop.

Gâteau damier. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,130.* — Cuire de la pâte génoise dans un moule carré ; laisser refroidir et fourrer le gâteau avec une crème au moka pralinée, ou bien avec une crème à la purée de marrons. Tracer au cornet garni de glace, en appuyant contre une règle, des lignes droites et larges de deux centimètres ; en faire autant en sens inverse, de façon à former des carrés très réguliers. Garnir la moitié des cases de glace au chocolat, et l'autre de glace

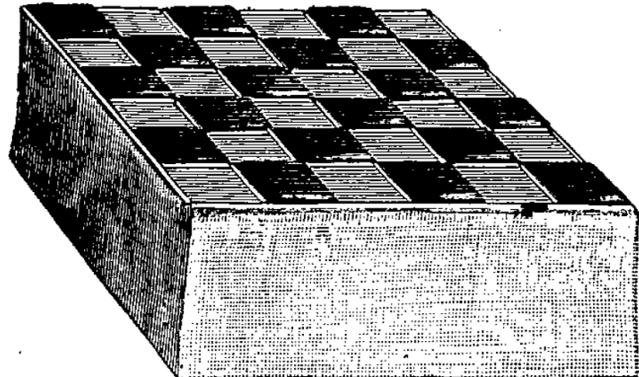


Fig. 614. — Gâteau damier, dessin de Lacam.

au kirsch, de façon à imiter parfaitement le damier. Former deux cordons blanc et noir autour des cases.

Gâteau Amanda. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,131.* — Coucher et cuire une pâte génoise dans un moule rond ; l'abricoter et dresser un dôme au milieu et glacer à l'abricot réduit et le reglaser au fondant au café. Faire une guirlande à la crème au moka autour, et saupoudrer des amandes hachées et grillées sur la glace.

Gâteau Champigny (*Pâtisserie*). — *Formule 2,132.* — Ce gâteau a été créé par le pâtissier Doret, en mémoire de la célèbre bataille avec les Allemands qui eut lieu au village de ce nom, en 1870. — Faire une abaisse carrée avec de la rognure de feuilletage ; la garnir avec de la marmelade d'abricots ; recouvrir, souder les bords en mouillant ; piquer, faire cuire et le poudrer en sortant.

Gâteau Quillet (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,133*. — Voilà encore un gâteau qui est resté le monopole de la maison de ce nom, située rue de Bucy. Mais ici comme ailleurs, le praticien possède un laboratoire de chimie qui est le goût; il analyse et, la pratique aidant, après quelques essais, il trouve sinon juste, du moins tout aussi bon et quelquefois meilleur.

Pour reproduire exactement le dessin d'après nature, j'ai acheté un gâteau à la maison même; je l'ai fait photographier et graver. On pourra donc le reproduire d'une façon exacte avec ou sans inscription. On obtiendra un gâteau supérieur au Quillet en suivant exactement les indications suivantes. Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Farine de gruau tamisée....	—	500
Beurre fin.....	—	500
Sel fin.....	—	8
Œufs.....	nombre	16
Vanille		

Procédé. — Mettre le sucre, la vanille, le sel et les œufs dans une bassine et battre sur un feu très doux; faire monter en ayant soin de ne pas trop chauffer la pâte et continuer de battre hors du feu pour que la pâte soit presque froide; ajouter alors la farine en pluie avec le beurre fondu. Coucher la pâte dans des moules ronds à biscuit et les faire cuire dans un four modéré. Les laisser refroidir et les garnir avec l'appareil suivant :

La crème à Quillet. — *Formule 2,134*. — Employer :

Beurre fin.....	grammes	250
Sirop à 28 degrés.....	litre	1/2
Sirop d'orgeat.....	décilitres	2
Lait frais.....	décilitre	1
Vanille fendue.....	gousse	1/2
Jaunes d'œufs.....	nombre	8

Procédé. — Mettre les sirops, la vanille, le lait dans une casserole sur le feu et faire cuire; verser le liquide sur les jaunes d'œufs en remuant avec le fouet; remettre sur le feu et retirer sans laisser bouillir; laisser refroidir l'appareil. Le verser doucement dans une terrine sur le beurre préalablement passé au tamis; homogénéiser le tout.

Tenir l'appareil en lieu froid. Garnir le gâteau en dedans et décorer le dessus avec cette crème; écrire dessus le mot *Quillet* et garnir le tour de sucre blanc grené.

Gâteau d'Arcole. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,135*. — Foncer un moule carré en pâte à foncer et le garnir de moitié de frangipane; passer dessus deux bandes de pâte en long; les dorer; le cuire et saupoudrer de sucre en sortant du four.

Gâteau Bolivar. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,136*. — Cuire une pâte génoise, la garnir d'une bonne couche de pâte; meringuer en forme sphérique et semer par dessus des amandes effilées; saupoudrer de sucre et passer une minute au four chaud.

Gâteau Bulgare. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,137*. — Cuire de la pâte génoise dans un moule carré; meringuer à l'italienne en

donnant une forme pyramidale et carrée; abricoter et glacer le gâteau de deux côtés au chocolat et de deux autres au kirsch, en alternant les couleurs. Décorer entre chaque glace avec du beurre au moka, le surmonter d'une moitié de prune; abricoter le gâteau et le cassoner.

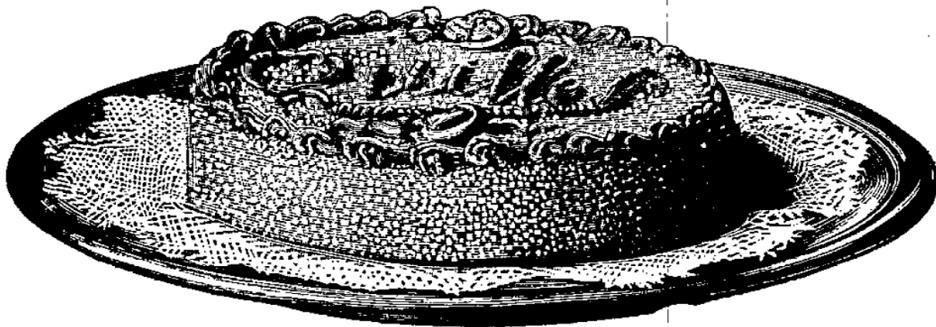


Fig. 615. — Gâteau Quillet.

Gâteau Carpeaux. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,138*. — Ce gâteau a été créé en mémoire du célèbre sculpteur de l'Académie de Musique.

Employer :

Amandes brutes.....	grammes	125
Noisettes grillées.....	—	125
Sucre en poudre.....	—	300
Blancs d'œufs.....	nombre	6
Crème de marrons à la vanille.		

Procédé. — Piler les amandes et les noisettes avec le sucre et passer au tamis; battre les six blancs très fermes; mélanger le tout, en forme de meringuage; à l'aide de la poche, coucher sur des plaques beurrées des gâteaux ovales, longs de 20 centimètres et larges de 12 centimètres. Cuire dans un four moyen; farcir les deux gâteaux avec de la crème de marrons à la vanille et coller les

moitiés l'une contre l'autre ; glacer au café et garnir le tour d'amandes grillées. Ecrire le mot *Carpeaux* en beurre au moka au milieu.

Petit gâteau Châteaubriand. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,139.* — Foncer un cercle à flan en pâte sucrée et garnir à moitié d'une marmelade d'abricots et de l'angélique hachée. Achever de remplir avec de la pâte génoise et faire cuire. Abricoter le dessus et semer de l'angélique en dés ; poudrer de sucre et passer une seconde au four.

Gâteau cerisier. (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,140.* — Cuire une pâte génoise dans un moule carré ; la couper horizontalement et la farcir à la crème purée au pralin ; découper des

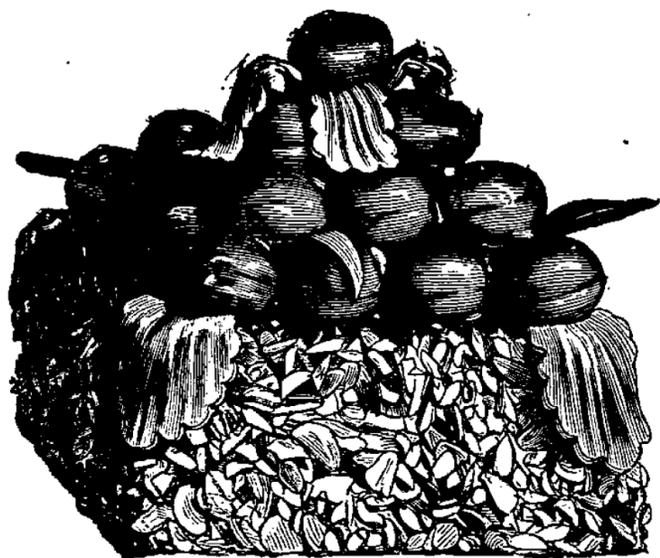


Fig. 616. — Gâteau cerisier (Dessin de Pierre Lacam).

petits biscuits gros comme une noix muscade en les arrondissant d'un côté, les farcir à l'abricot et les coller deux à deux l'un contre l'autre ; abricoter le biscuit et le garnir autour d'amandes grillées ; poser une feuille de pâte d'amande verte sur chaque coin et monter dessus une pyramide avec les cerises imitées en commençant par une rangée de quatre ou six ; les glacer à l'abricot rose et décorer avec de l'angélique et de la pâte d'amande verte.

Gâteau à la Fantine. (*Entremets*). — *Formule 2,141.* — Cuire une pâte génoise dans un moule octogone en forme de bordure ; l'abricoter et le glacer au noyau ; décorer les facettes du haut avec des amandes et de l'angélique ; poser le gâteau sur un plat et garnir le pain d'une crème vanille à la Chantilly ou d'un appareil à bavarois (Voir ce mot).

Gâteau Bonvalet. (*Entremets*). — *Formule 2,142.* — Cet entremets a été créé par la Maison parisienne, bien connue. — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	700
Beurre fin.....	—	350
Amandes mondées.....	—	200
Fécule.....	—	175
Farine de riz.....	—	175
Farine de gruau.....	—	175
Sel.....	—	20
Oufs frais.....	nombre	15
Vanille.		

Procédé. — Piler les amandes avec un tiers du sucre, en ajoutant un à un quatre blancs d'œufs ; les passer au tamis et réserver sur une assiette. D'autre part, travailler dans une terrine le restant du sucre, le beurre, la vanille et quatre œufs entiers ajoutés les uns après les autres ; faire mousser et ajouter les farines et les amandes pilées ; mélanger le tout. Beurrer et glacer à la fécule trois moules à *trois frères* et coucher l'appareil dedans ; les cuire à four doux. Les glacer au kirsch ; les poser sur un plat froid et garnir le vide d'une glace à la vanille ou une crème à la Chantilly.

Gâteau Berchoux (*Grosse pièce de pâtisserie*). — *Formule 2,143.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Avelines pilées et passées au tamis	—	250
Beurre fin.....	—	250
Fécule.....	—	100
Sel.....	—	20
Oufs.....	nombre	16

Procédé. — Battre sur un feu doux les œufs et le sucre. Quand la masse est montée, ajouter les avelines, la fécule et le beurre fondu. Coucher l'appareil dans des moules à breton ou des cercles à flan de différentes grandeurs fixés sur plaque et les cuire dans un four chaud ; étant froid, glacer la moitié avec de la glace au kirsch et l'autre moitié à la pistache tendre ; passer une seconde au four pour leur donner du brillant et monter les biscuits les uns sur les autres en alternant les couleurs ; décorer les interstices des gâteaux avec de la glace royale rose ou avec du beurre au moka, selon qu'il doit attendre ou être servi de suite. Il est bien entendu qu'il peut être dressé sur socle, sur plafond ou sur compotier, selon l'occurrence et les exigences du service.

Remarque. — Les ouvrages de pâtisserie ne font pas mention de sel dans leur formule parce que, dans la manière de procéder, il n'en entrerait point jusqu'à ce jour. Cependant, la pratique m'a démontré que la pâtisserie qui contient un peu de sel, sans qu'il domine, est non seulement plus agréable, moins fade, plus franche de goût, mais plus parf-

mée et plus aromatique; cela s'explique par la propriété qu'a le sel de conserver les huiles essentielles. D'ailleurs, en salant légèrement toutes les substances sucrées, les pâtisseries feront œuvre d'hygiénistes, les gâteaux étant surtout consommés par les jeunes gens qui ont le plus besoin de ce condiment de premier ordre (Voir SEL). Je ne saurais donc trop insister sur ce point dans l'intérêt du goût et de la santé.

Gâteau Madère (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule nouvelle 297*. — Employer :

Sucre en poudre.	grammes	180
Amandes en poudre.	—	60
Farine.	—	125
Beurre.	—	125
Oufs.	—	4
Parfum Madère.		

Procédé. — Hacher le beurre avec la farine et mettre cet appareil sur un papier. Séparer les blancs des jaunes d'œufs; travailler les jaunes au mortier avec le sucre et la poudre d'amande. Après avoir battu les blancs bien fermes, les ajouter avec précaution et, en dernier lieu, la farine et le beurre hachés ensemble, et mélanger doucement.

D'autre part, beurrer un moule à biscuit plat, le saupoudrer d'amandes hachées, le garnir de l'appareil préparé et faire cuire à four doux.

Lorsque ce biscuit est cuit, le couper en deux abaisses d'égale épaisseur; les imbiber d'un sirop Madère à 18°, garnir les deux abaisses de pulpe d'abricot sucrée; remettre les deux abaisses l'une sur l'autre et abricoter le gâteau partout avec de l'abricot cuit au soufflé; glacer au fondant rose très clair. (L. Girardin.)

Cet entremets, par son mélange de farine et de beurre comme il est indiqué ci-dessus, est délicieux.

Gâteau Porte-Bonheur (*Entremets de Pâtisserie*). — *Formule nouvelle 298*. — Ce nouvel entremets, fort en vogue au moment de la Pentecôte, doit son charme à la petite colombe en porcelaine que l'on place dans l'intérieur, à l'instar du *baigneur* qui remplace la fève dans le gâteau des rois. On pique dessus la devise significative : « *Qui la colombe trouvera ; joie et bonheur aura.* »

Employer :

Amandes en poudre.	grammes	125
Sucre en poudre.	—	125
Orangeat ou fruits confits.	—	50
Beurre.	—	30

Farine.	grammes	25
Blancs d'œufs.	nombre	4
Vanille en poudre.		

Procédé. — Hacher grossièrement l'orangeat ou les fruits confits; les mélanger avec le sucre, la poudre d'amande et la farine pour leur permettre de se trouver régulièrement disséminés dans toute la composition.

D'autre part, battre les blancs d'œufs très fermes et mélanger le tout vivement; ajouter en dernier lieu le beurre fondu et la vanille.

Beurrer et fariner un moule ovale uni; y mettre l'appareil et cuire à four moyen. Poser l'entremets sur papier et plaque bien droite en le sortant du four, y introduire la petite colombe et le glacer au fondant.

Pour que ce gâteau conserve son brillant, il faut, avant de le glacer, l'abricoter à un abricot cuit à 118°, au thermomètre Girardin.

Cet entremets dont la recette nous est communiquée par M. L. Girardin se décore avec la silhouette qui porte son nom.



Gâteau Porte-bonheur.

Gâteau aux cerises. — *Formule nouvelle 299*. — La recette de ce gâteau préparé avec le levain chimique composé de crème de tartre et de bicarbonate de soude, nous est communiquée par L. Girardin. — Employer :

Sucre.	grammes	250
Farine de Hongrie.	—	125
Fécule de pomme de terre.	—	125
Cerises noires.	—	250
Sel et poivre.	—	12
Crème de tartre.	—	15
Bicarbonate de soude.	—	7
Oufs entiers.	—	4
Jaunes d'œufs.	—	2
Lait cru.	—	6

Procédé. — Travailler les œufs entiers et les jaunes avec le sucre; y ajouter ensuite, peu à peu, le lait, la farine et la fécule, puis ensuite le sel, le poivre, la crème de tartre et le bicarbo-

nate de soude. Verser cet appareil dans deux moules à pain de Gênes hauts, beurrés et farinés; ajouter dans chaque moule les cerises dénoyautées. Cuire à four moyen.

Gâteau délicat. — *Formule nouvelle 300.* — Cet entremets de pâtisserie se prépare de la façon suivante :

Employer :

Amandes en poudre.	grammes	250
Sucre en poudre.	—	250
Fécule	—	60
Jaunes d'œufs.	nombre	8
Œuf entier.	—	1
Parfum anisette et kirsch.		

Procédé. — Travailler au fouet la poudre d'amande, le sucre, avec l'œuf et les jaunes; ajouter le parfum. Lorsque la pâte est montée, mélanger le tout avec la fécule.

D'autre part, foncer en pâte sucrée fine un moule à biscuit plat; garnir avec l'appareil, sucrer à la glacière et cuire à four moyen.

GAUDES, s. f. pl. — De *gaude* (*réséda luteola*), en raison de la couleur jaunâtre de cette farine. — Nom que l'on donne en Bourgogne et en Franche-Comté à la farine de maïs et à la bouillie faite avec celle-ci. Cet aliment est nourrissant, mais d'une digestion difficile pour les estomacs qui n'y sont pas habitués (Voir MAÏS).

Gaudes à la Bourguignonne. — *Formule 2,144.* — Délayer dans de l'eau froide, en procédant comme pour la farine ordinaire, de la farine de maïs selon la quantité de bouillie que l'on désire et la consistance que l'on veut lui donner. Mettre de l'eau sur le feu et la saler; aussitôt bouillante, y verser la farine de maïs bien délayée sans être grumeleuse, et remuer avec une grande cuillère de bois. Remuer constamment pour ne pas qu'elle s'attache au fond de la casserole, et laisser cuire trente minutes.

Lorsque les gaudes sont cuites, ajouter un fort morceau de beurre très frais, et servir accompagné de lait froid ou de crème, que chacun ajoute à volonté dans son assiette. Certains même remplacent le lait par du vin; mais cet amalgame ne convient pas à tout le monde.

Les gaudes, quand elles sont refroidies, conservent la forme du vase dans lequel on les a laissées. Elles offrent l'aspect d'un blanc-manger que l'on coupe par tranches. Cet aspect a suggéré l'idée d'y ajouter du sucre pour qui l'aime.

GAUDE, s. f. (*Réséda luteola, L.*). All. *Wau*; angl. *lyer's-weed*; ital. *guado*. — Plante fumariacée, espèce de réséda à tige droite, cannelée, croissant dans les lieux incultes, employée à la teinture jaune.

C'est en raison de sa couleur analogue à celle de la farine de maïs qu'on a donné à cette dernière le nom de *gaude*.

GAUFRE, s. f. All. *Waffel*; ang. *wafer*; ital. *cialda*. — Sorte de pâtisserie cuite entre deux fers chauds et dont la surface présente des dessins en reliefs; elle est ainsi appelée par comparaison à la *gaufre*, rayon de miel.

On peut diviser les gaufres en trois genres, qui sont :

Les gaufres *ordinaires*;

Les gaufres *finés*;

Les gaufres *roulées*.

Elles forment plusieurs sous-variétés soumises aux méthodes des pays qui les approprient selon leur goût.

Gaufres ordinaires. — *Formule 2,145.* — Employer :

Sucre en poudre.	grammes	250
Farine fine.	—	250
Beurre frais.	—	150
Zeste de citron.	nombre	1
Œufs.	—	2
Lait et eau de fleur d'oranger.		

Procédé général. — Mettre le sucre dans une terrine avec le zeste, l'eau de fleur d'oranger; humecter avec du lait et ajouter peu à peu les œufs et la farine de façon à ne pas laisser former de grumeaux; ajouter le beurre fondu; allonger la pâte de façon à ce qu'elle soit liquide et laitée; la laisser reposer en lieu tiède pendant une demi-heure avant de s'en servir.

Chauffer les fers, les beurrer et mettre une cuillerée de pâte et faire cuire des deux côtés.

Gaufres à la hollandaise. — *Formule 2,146.* Employer :

Farine tamisée.	grammes	200
Sucre en poudre.	—	160
Beurre.	—	80
Zeste d'orange.	nombre	1
Œuf.	—	1

Procédé. — Former la fontaine et former une pâte mollette que l'on divise en morceaux gros comme une noix allongée, et mettre dans le gaufrier chaud; les cuire et les poser sur un tamis.

Gaufres à la flamande (*Cuis. belge*). —
Formule 2,147. — Employer :

Farine fine tamisée.....	grammes	250
Sel fin.....	—	10
Beurre frais.....	—	75
Levure de bière.....	—	30
Œufs frais.....	nombre	4
Lait frais.....	litre	1/2

Procédé. — Faire tiédir le lait et en mettre un peu dans une terrine avec le sel pour le faire fondre; ajouter la levure, la délayer et continuer de travailler la pâte en ajoutant le lait et la farine, puis les quatre jaunes d'œufs un à un; faire fondre le beurre et l'ajouter. Quand la pâte est bien homogénéisée, fouetter les blancs d'œufs et les mélanger avec, sans trop les écraser. Couvrir la terrine d'un linge et faire lever la pâte en lieu tiède pendant deux à trois heures. On procède alors à la confection des gaufres avec des fers spéciaux du pays.

Gaufres d'orange à l'allemande. — *Formule 2,148.* — Employer :

Amandes mondées.....	grammes	250
Sucre en poudre.....	—	125
Farine tamisée.....	—	75
Œufs frais.....	nombre	3

Procédé. — Effiler les amandes et travailler le tout dans une terrine avec la spatule, afin d'en faire une pâte mollette. Coucher la pâte sur des plaques cirées et cuire dans un four moyen; à moitié cuite, retirer du four et couper des gaufres de 5 sur 7 centimètres carrés; remettre au four pour achever de cuire; aussitôt cuites, les rouler sur une baguette de bois unie, de façon à former des tuyaux. Tremper chaque bout dans de la pâte à meringue, et ensuite dans des pistaches hachées. Faire sécher à l'étuve.

Gaufres aux raisins à l'allemande. — *Formule 2,149.* — Employer :

Avelines torréfiées.....	grammes	250
Sucre concassé.....	—	125
Farine tamisée.....	—	75
Œufs frais.....	nombre	3
Sucre en grains et raisin de Corinthe.		

Procédé. — Piler les avelines avec le sucre; ajouter les œufs et la farine; faire une pâte homogène et mollette; cuire sur plaque cirée comme les précédentes et semer par dessus des raisins de Corinthe et du sucre rose en grains. Terminer comme les précédentes en trempant les bouts dans de la meringue et dans des amandes hachées.

Gaufres à la polonaise (*Wafflé Polsski*). —
Formule 2,150. — Employer :

Farine tamisée.....	grammes	250
Sucre en poudre.....	—	50
Zeste de citron.....	nombre	1
Œufs frais.....	—	4
Crème fraîche.....	décilitres	4

Procédé. — Mettre dans une terrine la crème, le sucre, le zeste et délayer la farine; ajouter les œufs un à un pour éviter les grumeaux. Cuire la pâte dans un gaufrier rond d'office; à mesure que les gaufres sont cuites, les garnir d'une marmelade d'abricots et les mettre les unes sur les autres sur un plat rond et les servir aussitôt.

Gaufres au Porter (*Wafflé Poternic*). — *Formule 2,151.* — Employer :

Beurre fin.....	grammes	360
Farine tamisée.....	—	250
Levure de bière.....	—	125
Porter (bière brune)....	décilitre	1
Crème fraîche.....	—	4
Œufs frais.....	nombre	10

Procédé. — Mettre le beurre dans une terrine tiède et le travailler pour le rendre mousseux; y ajouter les jaunes d'œufs, la bière tiédie, la levure, la farine et en faire une pâte; la laisser reposer en lieu tiède une demi-heure. Fouetter les blancs et la crème séparément et les incorporer dans la pâte. Cuire dans des gaufriers d'offices et les servir chaudes sur serviette et accompagner d'une gelée de fruits.

Gaufres à l'italienne. — *Formule 2,152.* — Employer :

Farine tamisée.....	grammes	50
Sucre en poudre.....	—	50
Sucre à la cannelle....	—	15
Amandes pilées menues.	—	50
Beurre.....	—	20
Œufs frais.....	nombre	1
Un grain de sel fin.		

Procédé. — Piler les amandes et les mettre dans une terrine avec les sucres, le beurre; mouiller en ajoutant l'un après l'autre les deux œufs et faire une pâte ferme avec la farine en fontaine sur la table. Abaisser cette pâte de trois millimètres d'épaisseur; couper des morceaux de pâte, longs de 6 centimètres sur 3 de large; les poser sur les moules en demi-lune, préalablement beurrés; dorer la pâte et la couvrir avec des amandes hachées et pralinées. Cuire à four moyen. Tremper les bouts dans de la pâte à meringue et ensuite au sucre de couleur et en grains.

Gaufres fines en cigarettes. — *Formule 2,153.* — Employer :

Glace royale.....	grammes	250
Amandes broyées.....	—	125
Farine tamisée.....	—	30
Blancs d'œufs.....	nombre	8
Vanille.		

Procédé. — Piler les amandes au mortier avec 5 blancs d'œufs ; ajouter la glace et triturer pour rendre la pâte lisse, et la mettre dans une terrine avec la vanille, trois blancs d'œufs et la farine ; en faire une pâte liquide ; l'étendre mince sur une plaque cirée ou beurrée ; la cuire dans un four chaud et la découper en sortant du four par carrés de dix centimètres ; vite les rouler de la grosseur d'une grosse cigarette.

Remarque. — A Paris, il y a des spécialistes qui se chargent d'une façon admirable de la fabrication de ces gaufres et les marquent au nom des établissements qui en font un débit plus ou moins important et les expédient en province à un prix de bon marché qu'on ne pourrait obtenir en en fabriquant pour son propre compte.

Gaufrettes Eiffel. — *Formule 2,154.* — Ainsi appelées en souvenir de la grande Exposition. — Employer :

Farine tamisée.....	grammes	500
Sucre en poudre.....	—	125
Beurre fin.....	—	300
Sel fin.....	—	50
Œufs frais.....	nombre	4
Essence d'amandes amères .	gouttes	5

Procédé. — Former la fontaine avec la farine et mettre le restant au milieu ; faire une pâte molle ; l'abaisser au rouleau, la découper à l'emporte-pièce cannelé et cuire dans les fers à gaufres.

Gaufres à la vanille. — *Formule nouvelle 301.* — Employer :

Farine	grammes	125
Beurre	—	125
Levure de bière	—	10
Sucre	—	10
Sel	—	3
Jaunes d'œufs	nombre	3
Blancs fouettés	—	2
Lait	décilitres	2
Sucre vanillé		

Procédé. — Travailler pour le ramollir le beurre dans une terrine et lui mêler un à un les jaunes d'œufs ; ajouter la levure, le sucre, le sel, la farine et le lait peu à peu et délayer le tout

de façon à former une pâte lisse. Couvrir la terrine, la laisser en lieu tiède et lorsque la pâte est levée, la rompre.

D'autre part, battre les blancs d'œufs en neige et les incorporer à la pâte.

Chauffer le gaufrier, le beurrer avec du beurre clarifié, faire couler d'un côté une cuillerée de pâte, cuire la gaufre sur un feu doux en retournant le gaufrier et, lorsqu'elle est dorée, qu'elle se détache, la retirer et la saupoudrer avec le sucre vanillé.

Gaufrettes en cornet. — Aussi appelées *oublies* ou *plaisirs*.

Ces gaufrettes qui se cuisent dans un gaufrier rond, sont bien connus dans les grandes villes où elles font, par leur légèreté, les délices des enfants qui en peuvent manger beaucoup sans inconvénient. Pour leur préparation, voir OUBLIE.

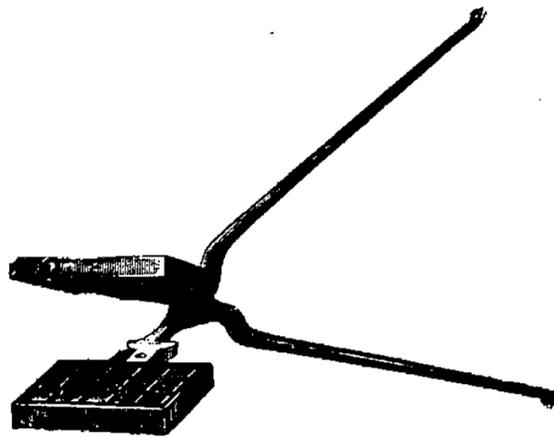


Fig. 620. — Gaufrier ou fers à gaufres.

GAUFREUSE, s. f. — Petite vis de bois servant à gaufrer la pâtisserie. — Cette création est due à M. Pierre Lacam, l'un des meilleurs ouvriers

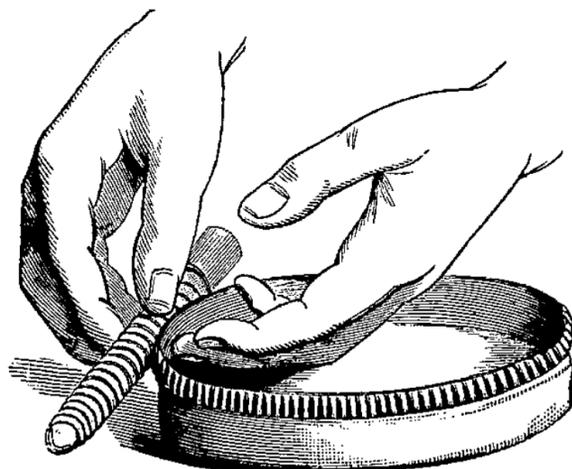


Fig. 621. — Gaufreuse Lacam.

de la pâtisserie moderne ; cet instrument de bois joint à sa simplicité l'avantage de la commodité pratique. Il remplace en tout la *pince*, mais est,

à proprement parler, une *gaufreuse* servant surtout à *gaufre* toute pâtisserie. (Voir GATEAU.)

GAUFRIER, *s. m.* — Fers à manche en forme de tenaille qui servent à cuire les gaufres. (Voir ce mot.)

Gaufrage. — Action de *gaufre*, c'est-à-dire imprimer sur la pâte des dessins à l'aide de fers chauds ou de moules à dessins incrustés.

GAULOIS, *s. m.* — La pâtisserie a consacré elle aussi un de ses produits en souvenir de nos ancêtres.

Gaulois (*gâteau*). — *Formule 2,156*. — Garnir une abaisse de biscuit avec une purée de marrons faite avec des marrons glacés, c'est-à-dire broyés et ramollis avec de la crème au beurre. Une fois l'abaisse garnie à l'intérieur, faire sur le dessus un dôme peu élevé avec la même crème. Abricoter légèrement le tout et glacer au café. Décorer à la poche avec la crème de marron. (E. DARÈNNE.)

Gauloises (*Pâtisserie de détail*). — *Formule 2,157*. — Coucher de la pâte à pain de Gênes (Voir ces mots) dans des moules à diplomates; les cuire dans un four moyen; les abricoter et les saupoudrer d'amandes hachées et grillées.

GAVIAL, *s. m.* — Reptile saurien qui habite le Gange: ainsi appelé par opposition à l'alligator, qu'on trouve en Amérique, et au crocodile, qui habite le Nil ou autres fleuves d'Afrique. Il a cinq à six mètres de long; museau grêle et très allongé, pieds de derrière palmés et dentelés. Pour l'usage alimentaire, voir CROCODILE.

GAYETTES, *s. m. pl.* Dérivé de *Caillette*, à cause de ses propriétés de cailler. — Mets préparé avec le mou, le foie et les rognons de porc, le tout assaisonné et enveloppé dans une toile abdominale.

Gayettes (*Cuis. provençale*). — *Formule 2,158*. — Couper en gros dés le mou, le foie et les rognons de porc frais; les assaisonner dans une terrine avec sel, épices fines, gousse d'ail, persil haché; ajouter un tiers de son volume de viande maigre de porc hachée en farce. Amalgamer le tout; en faire des boules régulières de la grosseur d'une bille de billard; on les enveloppe de toile abdominale ou crépine et on les fait cuire dans une plaque ou sautoir, en les arrosant avec du saindoux. On les sert facultativement froides ou chaudes.

GAZ, *s. m.* All. *Gas*; angl. *gas*; rus. *gaz*; ital. *fluido volatile*. — Nom général donné à tous les fluides aériformes.

Ces corps fluides, dont les molécules intégrantes n'ont aucune force de cohésion et qui, ne pouvant affecter aucune forme par eux-mêmes, prennent exactement celle des vases dans lesquels on les enferme. Les gaz dits *non permanents* sont des *vapeurs* qui reprennent l'état solide ou liquide lorsqu'on les soumet à une forte pression; au contraire, les *gaz permanents* conservent l'état aériiforme à toutes les températures et à toutes les pressions. Les gaz simples, c'est-à-dire chimiquement décomposables, sont au nombre de quatre: l'*oxygène*, l'*hydrogène*, le *chlore* et l'*azote*.

Dans le langage vulgaire, on donne plus particulièrement le nom de *gaz* à celui qui se dégage de la houille et qui sert à l'*éclairage* et au *chauffage*.

Les emplois multiples du gaz lui assurent une très large place dans la cuisine. Nous avons déjà parlé de ses nombreuses applications culinaires mais cet agent peut encore être utilisé à d'autres usages et devient un auxiliaire précieux par les nombreuses applications auxquelles il se prête.

L'éclairage. — Au point de vue de l'éclairage, il donne non seulement une lumière économique, constante et régulière, mais il peut servir en même temps à un renouvellement de l'air ou ventilation. Cette ventilation, obtenue en faisant brûler un ou plusieurs becs sous la hotte, est pour ainsi dire nécessaire à la santé du personnel, et, de plus, elle enlèvera toutes les odeurs spéciales de la cuisine.

La commodité. — La commodité indéniable des petits moteurs à gaz, leurs dimensions restreintes, leur entretien presque nul, la facilité de leur mise en marche, permettent de les utiliser très avantageusement dans les diverses manutentions d'une cuisine de quelque importance. Les mouvements d'eau, les monte-plats, les ascenseurs peuvent être très facilement actionnés par des moteurs à gaz de faible force et nous rappellerons, à ce propos, que la grande diversité de forces des moteurs à gaz, depuis un huitième de cheval jusqu'à cent chevaux, permet de ne prendre que la force exactement nécessaire. D'autre part, les frais d'exploitation et de premier établissement de ce genre de moteurs sont relativement faibles et bien vite regagnés par les services qu'ils peuvent rendre.

Le chauffage. — Le chauffage par le gaz est tout indiqué pour les locaux accessoires des cuisines. Grâce aux appareils perfectionnés actuellement construits, on obtient un chauffage instantané aussi faible ou aussi intense que l'on désire. D'autre part, ce chauffage se recommande encore par l'absence de toute manutention de combustible et de toute mauvaise odeur dans la pièce, avantages précieux tant au point de vue de la propreté du local que du bien-être du personnel qui l'occupe.

La cuisine. — Au point de vue de la cuisine, nous n'avons pas à revenir sur les appréciations que l'on trouvera chaque fois que cela sera utile. Disons cependant encore qu'il existe à notre connaissance de grandes cuisines, datant de plusieurs années (l'une même a 15 ans de date), aménagées pour un nombreux personnel et dans lesquelles le gaz est exclusivement employé. Outre les avantages ordinaires du gaz, il a été constaté dans ces établissements une dépense très faible.

GAZEAULA, s. m. (Pâtisserie bordelaise). — Gâteau qui jouit d'une grande renommée à Bordeaux, son pays d'origine. Il a été créé par Gazeau, célèbre pâtissier bordelais. — *Formule 2,159.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Farine tamisée.....	—	250
Beurre fin.....	—	250
Sel fin.....	—	5
Œufs frais.....	nombre	20
Essence d'amandes amères..	gouttes	4

Procédé. — Fouetter à froid le sucre avec dix blancs d'œufs ; d'autre part, fouetter ferme les dix autres blancs d'œufs et faire fondre le beurre un peu chaud. Mélanger à la masse la farine et le beurre et enfin les blancs d'œufs en neige.

Foncer des moules cannelés et ovales avec de la pâte sucrée ; mettre au fond des moules de la crème d'amande et remplir avec la pâte ci-dessus. Faire cuire dans un four un peu chaud. En les sortant du four, les décorer avec de la meringue à 9 blancs. (Voir MERINGUE). On les couvre d'abord d'une couche de meringue et on leur fait des points avec la douille à breton. Les poudrer de sucre et les passer au four vif pour saisir la meringue et les retirer de suite.

GAZELLE, s. f. (Antilope dorcas). All. *Gazelle* ; angl. *gazelle* ; ital. *gazella* ; esp. *gazela* ; de l'arabe *ghaza*. — Espèce d'antilope qu'il ne faut pas con-

fondre avec l'antilope *leucoryx*, appelée *algazelle*, dont les cornes recourbées en arc de cercle descendent jusqu'aux flancs.

La gazelle est originaire du nord et de l'ouest de l'Asie, ainsi que du centre de l'Afrique ; en Perse elle se trouve dans la province de Laer où on la nomme *ahou*. Un peu plus grosse que le chevreuil, elle lui ressemble aussi par son pelage qui est fauve sur le dos mais blanc sous le ventre avec une bande brune ; ses jambes de devant sont plus courtes que celles de derrière, ce qui lui donne plus de facilité pour courir en montant qu'en descendant ; ses cornes sont disposées en lyre, annelées et sans arêtes ; ses yeux sont d'une douceur et d'une beauté proverbiales ; elle vit en troupes et se nourrit d'herbes aromatiques, de bourgeons, de grains, de broussailles ; rumine et n'a pas d'incisives à la mâchoire supérieure. De mœurs fort douces, cet animal pourrait être élevé à l'état domestique.

HYGIÈNE. — Tendre, succulente, aromatique, à fibres fines, la chair de la gazelle est d'une digestion facile et ne le cède en rien à celle du chevreuil avec laquelle elle a beaucoup d'analogie ; le râble rôti est un mets recherché qui convient très bien aux convalescents. Les autres parties s'accommodent comme le chevreuil (Voir ce mot). En Afrique, où ce gibier est très commun, on le prépare de la façon suivante :

Gigue ou cuissot de gazelle à l'indienne. — *Formule 2,160.* — Faire braiser un cuissot de gazelle désossé selon la règle ; aromatiser avec un verre de tafia (variété de rhum que l'on donne aux soldats dans les expéditions) ; quand la gazelle est à peu près cuite, faire cuire du riz dans trois fois son volume de bouillon avec sel, oignon clouté, feuilles de safran et de la graisse de gazelle. Le riz doit rester entier ; dresser le riz sur un grand plat et poser la gigue dessus ; arroser le tout avec le fond de la viande braisée. (JULES GARDE).

Escalopes de gazelle aux chardons. (Cuis. africaine). *Formule 2,161.* — Préparer des escalopes taillées dans la noix d'une gigue de gazelle ; les aplatir légèrement, les saupoudrer et poivrer ; les passer à feu vif à la poêle ou dans un sautoir ; les mouiller avec du jus ou de la sauce espagnole, un filet de jus de citron.

D'autre part, cuire des artichauts préalablement parés ; dégager les fonds ; les sauter au beurre avec poivre, muscade et sel. Dresser les escalopes en

turban et mettre au milieu une pyramide de fonds d'artichauts.

Remarque. — On peut aussi dans les restaurants, pour faciliter le service de détail, dresser l'escalope sur le fond d'artichaut ou mieux celui-ci sur l'escalope. (JULES GARDE).

GAZELLE BLEUE (*Capra leucophræ*). — Cet animal n'est autre qu'une espèce de chèvre particulière au Cap, d'un pelage blanc mêlé de noir. Aussitôt après avoir mis bas, elle abandonne ses petits. Sa chair, très délicate, se prépare comme celle des autres gazelles.

GAZEUSES (*Hygiène des boissons*). Les eaux gazeuses sont entrées récemment dans nos habitudes et nous sommes en train d'abuser de cette innovation utile, comme nous abusons de tout. La consommation de l'eau de Seltz va s'accroissant tous les jours, et il y a, sous ce rapport, une ivrognerie véritable, moins grave et moins repoussante que l'autre, sans contredit, mais que l'hygiène doit toutefois dénoncer. L'argument d'indulgence invoqué en faveur des boissons gazeuses : qu'elles constituent un moyen de suppléer aux spiritueux et de limiter les ravages de l'alcoolisme, me toucherait beaucoup si je pouvais en admettre la valeur ; mais il n'en est rien et l'eau de Seltz, inoffensive dans son usage accidentel, et de temps en temps, cesse de l'être, sans compensation, quand on la fait entrer dans le régime quotidien.

Je ne parlerai pas ici des boissons gazeuses fermentées, c'est-à-dire de celles dans lesquelles le gaz acide carbonique est produit par la fermentation des matières sucrées (Voir BIÈRES, CIDRES, VINS MOUSSEUX, etc.), mais bien des eaux gazeuses naturelles ou artificielles.

Les eaux gazeuses naturelles, telles que celles de Seltz, de Chateldon, de Pougues etc., renferment d'autres substances que l'acide carbonique, mais ce principe domine et elles lui doivent leurs propriétés. Ce sont de véritables médicaments qu'on prend surtout, avec fruit, à la source même et que l'on remplace, pour les usages domestiques, par l'eau gazeuse ordinaire, simple dissolution de cinq litres de gaz acide carbonique dans un litre d'eau. Cette eau gazeuse, chargée de principes divers, constitue les limonades gazeuses aux groseilles, au citron, aux framboises, aux grenades, qui sont aujourd'hui d'un usage si répandu dans la saison chaude. Les anciens parlaient d'eaux *enivrantes* ; ils désignaient ainsi, sans doute, des eaux naturelles, acidules et gazeuses. Qui sait si la fable

mythologique du Léthé ne reposait pas sur quelque chose d'analogue ?

L'eau gazeuse simple se prépare en grand à l'aide d'appareils ingénieux, arrivés aujourd'hui à un grand degré de perfection, et en faisant réagir sur des carbonates ou bicarbonates un acide fort. Le carbonate de chaux, employé d'abord, a l'inconvénient de donner quelquefois des eaux d'un goût désagréable ; le bicarbonate de soude, proposé par M. Gaffard, évite cet inconvénient. Ces eaux gazeuses, recueillies dans des siphons, se trouvent aujourd'hui partout.

Un perfectionnement qui a rencontré une grande faveur est l'invention des petits appareils dans lesquels on prépare soi-même son eau gazeuse en faisant réagir de l'acide tartrique sur du bicarbonate de soude, isolés de l'eau, laquelle ne contient, par conséquent, que du gaz acide carbonique. Les appareils gazogènes de Briett, de Fèvre, sont connus de tout le monde. Les proportions des deux substances qu'il faut faire réagir pour charger de gaz un litre d'eau sont : 14 grammes d'acide tartrique et 16 grammes de bicarbonate de soude. Quand on se dispense de ces appareils et qu'on veut préparer soi-même une eau gazeuse dans un verre ou une bouteille par la dissolution successive de l'acide tartrique et du bicarbonate de soude, il faut se rappeler qu'on boit alors, non plus de l'eau gazeuse simple, mais une eau gazeuse contenant du tartrate de soude dissous. Moins agréable au goût, cette eau a l'avantage d'être un peu laxative. Si on en faisait abus elle aurait encore plus d'inconvénients que l'eau gazeuse ordinaire parce qu'elle introduirait journellement dans l'économie de petites quantités d'un sel alcalin. La manifestation d'accidents scorbutiques pourrait, très à la longue, il est vrai, résulter de cette habitude.

Le *soda-water*, dont les Anglais font un usage si habituel après le repas, est une dissolution de 1 gr. 20 de bicarbonate de soude dans un peu moins d'un litre d'eau gazeuse.

Le *soda-powder* de nos voisins se prépare avec deux paquets : l'un contenant dans du papier blanc deux grammes d'acide tartrique l'autre, contenant, dans du papier bleu, trois grammes de bicarbonate de soude. Cette quantité sert pour un litre. On ne mettrait qu'un quart des paquets si l'on ne voulait préparer qu'un seul verre d'eau gazeuse. Il conviendrait alors de dissoudre chaque substance dans un demi-verre d'eau et de réunir les deux solutions.

L'eau gazeuse, ou de Seltz, agit sur l'économie, et par l'eau qu'elle renferme, et par son acide car-

bonique. L'intempérance, en ce qui concerne l'eau, n'a que les inconvénients digestifs et généraux que j'ai déjà indiqués (Voir BOISSONS AQUEUSES), mais le gaz acide carbonique a en lui-même une action propre à laquelle on ne songe pas assez. Il stimule les digestions, avantage pour les estomacs accidentellement paresseux, inconvénient pour les estomacs valides qui en prendront l'habitude et ne pourront plus, dès lors, bien fonctionner en dehors de cette stimulation. C'est donc une servitude très inopportune. De plus, la réputation de *stomachique* dont jouit l'eau gazeuse porte les gens qui l'introduisent dans leurs habitudes à se dispenser de surveiller leur régime; enfin l'acide carbonique exerce sur le système nerveux une action qu'il faut aussi faire entrer en ligne de compte. Il n'est pas rare de voir des personnes impressionnables (et je suis de ce nombre) qu'un verre d'eau gazeuse met dans un état cérébral particulier que l'on caractérise par le mot *pointe de Champagne*. Les effets exhilarants qui donnent à ce dernier vin une partie de son attrait sont dus certainement, en partie, au gaz acide carbonique. Le mot d'ivrognerie que j'appliquais tout à l'heure à l'abus des eaux gazeuses n'a donc rien d'impropre. Cette action est de même nature au fond, mais elle est passagère; on ne saurait cependant, quand elle se répète presque tous les jours, la considérer comme absolument inoffensive (Voir CHAMPAGNE).

Un danger plus réel toutefois, et qui mérite d'être signalé, c'est de voir des accidents d'empoisonnement par le plomb se produire quand on se sert de siphons dont l'armature et le tube central, au lieu d'être en étain fin, sont faits d'un alliage contenant des proportions plus ou moins considérables de plomb. Des faits de cette nature ont été signalés et ils méritent de fixer l'attention. Le danger est d'autant plus réel que l'eau très chargée d'acide carbonique dissout le plomb avec une certaine facilité. (FONSSAGRIVES, *Dict. de la santé*).

GEAI, *s. m.* (*Garullus*). — Genre d'oiseau de l'ordre des passereaux et de la famille des corbeaux; son plumage, d'un gris ardoisé, avec les ailes ponctuées de bleu et de blanc, varie selon les contrées qu'il habite. On le trouve dans les montagnes élevées: les Alpes, le Piémont et les îles orientales de la Méditerranée.

USAGE ALIMENTAIRE. — La chair du geai n'est guère usitée en alimentation; cependant, lorsqu'il est jeune et gras, elle est assez délicate et nutri-

tive; elle se rapproche de la perdrix et se prépare comme celle-ci. (Voir PERDRIX.) Les chasseurs ne la mangent que lorsqu'elle est faisandée.

GÉBIE, *s. f.* — Petit crustacé de couleur blanchâtre, qui vit sur les côtes; assez semblable au homard, et qu'on emploie quelquefois comme appât pour la pêche du gros poisson. Il se mange comme les crevettes.

GÉLATINE, *s. f.* (*Gelare*). All. *Gallert*; ang. *gelatin*; rus. *stoudène*; ital. *gelatina*. — Principe immédiat des animaux et des végétaux et que l'on extrait sous forme de gelée. Elle est incolore, inodore, insipide et composée d'oxygène, d'hydrogène, de carbone et d'azote.

L'*Ichthyocolle*, ou colle de poisson, a été, pendant de longs siècles, à peu près la seule gélatine déversée dans le public. On en tirait bien des muscles, de la peau et des ligaments, mais en quantité insuffisante pour les besoins de la consommation. En 1681, Papin fut le premier qui eut l'idée de dissoudre les cartilages des os comme aliment. Charles II, roi d'Angleterre, était sur le point de consentir à avoir de la gelée animale pour ses hôpitaux, lorsqu'il s'aperçut que ses chiens de chasse portaient, suspendue, à leur cou, une requête par laquelle ils priaient qu'on ne les privât pas d'une nourriture qui leur revenait de droit. Ce prince léger écarta le projet. Plus d'un siècle après, Proust et Cadet firent des expériences à ce sujet; mais, dans ces derniers temps, M. Darcet exécuta avec le plus grand succès la dissolution des cartilages et des os d'après des procédés qui lui sont propres. Au lieu de s'emparer d'abord de la gélatine que contiennent les os, M. Darcet les dépouille de leur partie calcaire, et, par le moyen de l'acide muriatique étendu, il enlève le phosphate de chaux et obtient un corps solide, qui conserve encore la forme de l'os et qui n'est presque qu'une gélatine durcie. Il met ces os dans des paniers d'osier, qu'il plonge à plusieurs reprises dans de l'eau pour leur enlever les molécules acides qu'ils peuvent contenir; il les dépouille aussi des parties grasses qui y sont attachées, et par ce moyen il donne de la blancheur à la gélatine.

Analyse chimique. — L'analyse a constaté dans cette gélatine, sur 100 parties :

Oxygène.....	27,207
Azote.....	16,998
Carbone.....	47,881
Hydrogène.....	7,914
Total.....	100,000

HYGIÈNE. — On a cru que la gélatine était un aliment de premier choix, mais l'expérience a démontré que la seule qualité de ce produit est la facilité de sa digestion prompte; ses propriétés varient selon les viandes qu'on emploie, selon la viscosité de la gélatine et suivant que la substance a acquis plus ou moins de solidité; ce qui a été exprimé en ces termes dans un rapport à la faculté de médecine de Paris: « Il (M. Darcet) a rendu un véritable service à la société en faisant connaître, pour une foule d'usages, une substance qui jusqu'ici a été presque entièrement perdue. » Mais, je le répète, les expériences faites ont démontré que la gélatine n'a que de très faibles propriétés alimentaires (Voir GÉLOSE).

GÉLATINEUX (*Aliments*). — La gélatine, qui forme la base des tissus cellulaires, est répandue dans tous les organes constitués, comme la peau, les tendons, etc., et comme la proportion du tissu cellulaire est en plus grande abondance dans la jeunesse de l'animal qu'à toute autre époque de la vie, il est possible d'en extraire une plus grande variété d'aliments gélatineux; tels sont, par exemple, les pieds, la tête et la fraise de veau.

Les viandes blanches, qui sont fournies par les jeunes animaux, renferment donc la gélatine en proportion considérable, et cette proportion est d'autant plus forte que ces animaux sont plus jeunes. Ainsi, les viandes blanches sont différentes les unes des autres, suivant qu'elles contiennent en proportions diverses la gélatine, la fibrine et l'albumine, et suivant l'état particulier dans lequel ces substances se présentent. Ces viandes varient aussi suivant leur consistance plus ou moins grande, et, pour établir d'une façon précise les différences qui les séparent, on peut les classer ainsi:

Chairs blanches et glaireuses. — Ces viandes, qui renferment la gélatine à l'état de mucilage glaireux et qui, pour ainsi dire, ne sont pas encore arrivées à l'état d'alimentation, sont fournies par les animaux qui viennent de naître. Les oiseaux qui sortent de la coque, les cochons de lait, les agneaux de lait.

Ces viandes sont indigestes pour la plupart des estomacs et ont besoin d'être relevées par des condiments.

Chairs à fibre molle — Ces chairs sont un peu mieux caractérisées; la gélatine est moins visqueuse, mais la fibrine est encore lâche et molle; elles sont fournies par les animaux qui ont déjà

vécu, marché et pris quelque consistance, c'est-à-dire qui ont quelques mois d'existence; tels sont le veau, le chevreau, l'agneau, les grenouilles.

Ces chairs sont blanches et moins visqueuses que celles dont il est parlé ci-dessus, mais elles relâchent singulièrement certains individus, l'agneau surtout, ce qui peut être avantageux ou nuisible, suivant les indications à remplir.

Chairs blanches, faites. — Dans ces chairs, la gélatine est parfaite; elle ne présente rien de visqueux après la cuisson; elle est unie à de la fibrine, ni lâche, ni molle, mais simplement tendue; déjà l'osmazôme s'y rencontre en faible proportion.

Ces chairs sont fournies par le gibier à viande blanche: jeunes perdreaux, lapins, volailles de basse-cour; par certains poissons de mer et de rivière: merlans, limandes, soles, perche, truite, carpe, si elle est un peu grasse. La chair des poissons est moins consistante et se digère plus promptement que celle de tout autre animal.

Chairs blanches, grasses. — Ces chairs sont pénétrées de lymphe grasseuse, qui entoure la fibrine dans tous les sens. Dans cette catégorie se classent les chairs d'animaux engraisés par la castration; tels sont les chapons, les jeunes poules dont on a enlevé les ovaires et qui sont connues sous le nom de poulardes, les oies, les poules d'Inde, dont la chair ressemble beaucoup à celles de ces animaux.

Parmi les poissons, l'anguille, dont la chair est molle, pulpeuse, pleine de gélatine demi-grasseuse; les carpes grasses, qui présentent une gélatine très onctueuse; les aloses, les saumons et les poissons de ce volume, dont la chair est abreuvée de graisse. La classe des reptiles amphibies nous fournit également différentes espèces de tortues dont la chair visqueuse et grasse est bonne à manger.

Ces chairs grasseuses sont pesantes pour beaucoup d'estomacs.

Chairs blanches et fermes. — Les chairs blanches, fermes et compactes se trouvent dans les petits mammifères, dans les oiseaux et dans les grands animaux, mammifères ou poissons.

Parmi les mammifères, les lapins adultes ont une chair ferme et serrée; parmi les oiseaux, se présentent les volailles adultes non engraisées; la chair des mâles est en général plus ferme que celle des femelles.

Le porc, parmi les grands animaux, donne une chair très serrée, très compacte; c'est un très bon aliment, mais il est des estomacs qui le digèrent difficilement.

Parmi les poissons, ceux qui nagent au large, comme le maquereau, la morue, la raie, le thon, l'esturgeon, offrent un tissu dur et ferme. Il faut observer du reste, par rapport aux chairs qui sont rangées dans cette classe, que la fibrine prend plus de consistance et que l'osmazôme est en proportion considérable à mesure que l'animal croît en âge et en volume.

Nous n'entrerons pas dans l'examen des propriétés nutritives de la gélatine pure, et nous ne rechercherons pas si celle que l'on extrait des os peut concourir à l'alimentation de l'homme; nous nous contenterons de constater que les expériences faites à cet égard, que les travaux et les mémoires des commissions nommées pour la résoudre, n'ont amené qu'un résultat, c'est la confirmation de cette loi: «Aucun principe immédiat, quel qu'il soit, isolément donné, n'est capable de maintenir la vie au-delà d'un certain temps.»

Peu digestifs par eux-mêmes, les aliments gélatineux pris avec modération et confiés à un estomac suffisamment énergique pour en opérer la transformation sans le secours d'un excès d'assaisonnements, ne produisent que peu de chaleur, excitent faiblement les organes et constituent une alimentation peu réparatrice.

Ils conviennent aux personnes d'un tempérament bilieux, d'une constitution sèche, à celles qui exercent une profession n'exigeant pas un exercice trop violent, à l'habitant des climats tempérés. Ils ne conviennent pas aux individus lymphatiques, qui ne pourraient les digérer, s'ils n'étaient accompagnés d'assaisonnements de haut goût. (Dr L. M. LOMBARD).

GELÉE (CLAUDE). — Né en 1600, au château de Chamagne, près de Toul; mort à Rome en 1682. Claude Gelée, dit le *Lorrain*, est l'inventeur de la pâte à feuilletage. Son histoire tient à la fois du roman et de la fable. (Voir LORRAIN.)

GELÉE, *s. f.* All. *Gelée*; angl. *frost*; esp. *gelada*; portug. *geada*; ital. *gelata*. — Substance de provenance végétale ou animale, dont le caractère est de se coaguler en conservant sa transparence.

Dans les préparations culinaires on distingue plusieurs sortes de gelées. Toutes les gelées végétales ont pour base la *pectine* qui en est le principe immédiat. Je classe les gelées en quatre genres:

Les gelées *de légumes*;
Les gelées *de viandes*;
Les gelées *d'entremets*;
Les gelées *de fruits*.

GELÉES DE LÉGUMES (*albuminoïdes*). — On tire ces gelées des plantes légumineuses, des céréales, et en général de toutes les graminées récentes, c'est-à-dire à l'état frais. Ce sont les plus riches en albumine (Voir ce mot) et celles qui conviennent le mieux pour les régimes des malades et des convalescents, étant donné la facilité avec laquelle elles sont assimilées. Elles ont pour base la *pectose*.

Gelée de fèves (*Cuis. de régime*). — *Formule 2,162*. — Choisir des fèves mûres, dans leur gousse; les éplucher, les laver et les mettre dans une casserole (ou dans une marmite à vapeur) avec un peu de sel et les faire cuire à l'étouffée, en ayant soin de toujours maintenir un peu de liquide. Quand les fèves sont cuites, les verser sur un tamis et en recueillir le jus qui s'en échappe en favorisant son expression par une légère pression sur les légumes. Le jus qui en sera sorti constituera une gelée albumineuse des plus riches.

Gelée de haricots (*Cuis. de régime*). — *Formule 2,163*. — Les haricots doivent être mûrs, épluchés et mis avec leur cosse dans la casserole avec du sel et un peu d'eau; faire cuire à l'étouffée et extraire la gelée par pression.

Gelée de lentilles (*Cuis. de régime*). — *Formule 2,164*. — On lave les lentilles dans leur cosse; après les avoir épluchées, on les met dans une casserole avec de l'eau; on les fait cuire à l'étouffée, en ayant soin de maintenir toujours une mince quantité de jus en ajoutant de l'eau au fur et à mesure qu'elle réduit. Lorsqu'elles sont très cuites, on passe le jus par pression dans un linge. Cette gelée est des plus riches en principe *protéique*.

Gelée de pois chiches (*Cuis. de régime*). — *Formule 2,165*. — Choisir des pois chiches avec leur gousse à l'état de parfaite maturité (Voir GOURMAND, CHICHE, GARVANCE et POIS). Les cuire à l'étouffée comme les lentilles et en exprimer le jus.

Gelée d'avoine (*Cuis. de régime*). — *Formule 2,166*. — L'avoine fraîche est mise avec son péricarpe dans un appareil à vapeur avec un peu d'eau; on a soin de maintenir toujours la même quantité

de liquide. Après cinq à six heures de cuisson on en exprime le jus par pression. Si on devait se servir d'une casserole, on devra la mettre au four avec beaucoup d'eau pour faire cuire à l'étouffée. Le jus que l'on obtient prend, étant froid, l'aspect d'une gelée. Cette gelée, qui contient avec son albumine le principe soluble de son péricarpe, est considérée comme le plus puissant aliment des organes de la pensée et l'un des meilleurs moyens à employer pour combattre la dégénérescence physique. (Voir AVOINE).

Gelée de froment (*Cuis. de régime*). — *Formule 2,167*. — En faisant cuire du froment mûr et récent dans de l'eau pendant quatre heures, on obtiendra une coction qui, étant froide, se coagulera. Cette gelée est précieuse pour les diabétiques, étant donnée la forte proportion de gluten et d'albumine qu'elle contient.

Gelée d'orge (*Cuis. de régime*). — *Formule 2,168*. — Procéder comme pour la gelée de froment, l'orge étant particulièrement riche en principe albuminoïdes; cette gelée est émoullente et réparatrice, elle s'emploie avec succès pour combattre les inflammations intestinales.

Gelée de graine de lin (*Cuis. pectorale*). — *Formule 2,169*. — Employer :

Graine de lin.....	grammes	500
Raisin de Malaga.....	—	250
Sucre concassé.....	—	250
Zeste et jus de citron.....	nombre	1
Eau.....	litres	2

Procédé. — Faire bouillir la graine et les raisins avec l'eau pendant une demi-heure; ajouter le sucre et le citron et laisser cuire doucement une heure encore. Passer la gelée dans des tasses à thé et en prendre une cuillerée à bouche toutes les deux heures. Excellente contre le rhume.

Conservation des Gelées. — *Formule 2,170*. — En mettant les gelées parfaitement claires dans des flacons bouchés, ficelés et mis en ébullition au bain-marie pendant quinze minutes, elles se conservent parfaitement bien. Quand on veut s'en servir, on fait chauffer le flacon pour la liquéfier.

GELÉE DE VIANDES. — La gelée de viandes est le plus puissant auxiliaire de la charcuterie et du garde-manger pour le décor des mets froids; c'est surtout pour ce dernier usage qu'elle est d'une précieuse ressource. Mais elle doit réunir la bonté à la

beauté, et contribue alors puissamment à rehausser la valeur des mets qu'elle accompagne, soit comme condiment des pâtés ou garniture et décor.

Les trois qualités indispensables de la gelée sont la limpidité transparente, le bon goût et la consistance. Elle doit pouvoir résister à la température surchauffée d'une salle sans s'altérer. Cependant on tiendra compte de la saison et surtout du mets pour lequel on la destine.

Gelée de charcutier (*Charc. industrielle*).
Formule 2,171 — Employer :

Pieds de porc frais.....	nombre	12
Couennes fraîches.....	kilos	2
Jarret de veau.....	nombre	1
Jarret de bœuf.....	—	1
Eau.....	litres	20

Procédé. — Mettre dans une chaudière ou marmite, l'eau, puis ajouter les jarrets coupés en deux, les couennes de lard et les pieds de porcs ficelés, pour pouvoir les apprêter ensuite à la Sainte-Menehould; ajouter aussi des os, s'il y en a. Faire cuire sur un feu régulier pendant quatre heures.

Sortir les os et les couennes et laisser le jarret jusqu'à la fin, et ajouter l'assaisonnement suivant :

Vin blanc sec.....	litres	2
Oignons cloutés.....	nombre	2
Carottes moyennes.....	—	2
Poireaux.....	—	2
Racines de persil.....	—	4
Thym, laurier, poivre en grains concassés.		
Le sel nécessaire.		

Faire cuire pendant deux heures; sortir les pieds, s'ils sont très tendres, et goûter la gelée; l'amener à bon goût en ajoutant les assaisonnements nécessaires. C'est alors qu'on mettra cuire les galantines si on en a à cuire; elles bonifieront sensiblement la gelée (Voir GALANTINE). Essayer la gelée. Pour faire l'épreuve on met un peu de gelée dans un moule en fer blanc, mince de parois, que l'on pose sur la glace pendant quelques minutes. Si elle n'était pas assez consistante, continuer la cuisson pendant une ou deux heures.

Passer la gelée au tamis dans une marmite; la laisser reposer et la dégraisser à plusieurs reprises. Lorsqu'elle est presque froide, avant qu'elle se coagule, la décanter et la mettre dans plusieurs terrines pour activer le refroidissement et l'empêcher ainsi de tourner. Laisser refroidir jusqu'au lendemain.

Clarification de la gelée. — La graisse étant l'ennemie la plus directe de la limpidité, il faut

donc avoir soin d'enlever celle qui se trouvera dessus la gelée. Mettre la gelée sur le feu dans une marmite et la faire fondre avec une poignée de cosses de pois torréfiées; battre dans une terrine deux décilitres de sang de veau, mouton ou bœuf, avec un filet de vinaigre à l'estragon et l'ajouter à la gelée en remuant vivement. Aussitôt que l'ébullition commence, écumer la gelée et la retirer du feu. Battre quatre blancs d'œufs, y mettre un peu d'eau et les précipiter dans la gelée. Faire mijoter un instant à petit feu et passer la gelée à travers le filtre en laine. La gelée est alors claire.

On doit éviter de mettre des tranches de citron dans la gelée en raison de la présence dans le *péricarpe*, ou blanc de citron, d'un alcaloïde appelé *hespéridine*, qui fait blanchir la gelée. On ne mettra donc, le cas échéant, que le zeste et le jus de citron en proscrivant rigoureusement le blanc qui est une cause certaine d'insuccès dans la clarification.

Gelée de veau et volaille (*Haute Cuisine*). — *Formule 2, 172.* — Dans les maisons particulières, comme dans les cafés-restaurants, hôtels de premier ordre, on ne fait point, et avec raison, des gelées spéciales de poulet, de veau, etc., qui appartiennent à la cuisine de régime. Le but que l'on cherche à atteindre c'est d'obtenir une bonne gelée, franche de goût et suffisamment consistante pour en permettre un décor net et transparent.

Mettre dans une marmite de vingt litres d'eau environ les os et débris de veau, les abatis de volaille, deux pieds de veau et un kilo de couenne fraîche de porc. Faire écumer et garnir de légumes comme pour le pot-au-feu; ajouter du poivre concassé et une bouteille de vin blanc sec; ajouter une poignée de cosses de pois torréfiées au four et faire cuire doucement pendant quatre heures au moins. Ce bouillon, si les viandes sont fraîches, sera déjà limpide grâce à la propriété albuminoïde et carbonique des cosses de pois. On passe le bouillon, on le goûte, on essaie la gelée, et, si elle n'était pas assez ferme on ajoutera quelques feuilles de gélatine.

Procéder alors à la clarification (Voir ce mot).

Chimie culinaire de la clarification. — Je rappellerai ici que le principe de cette opération consiste à séparer les molécules en suspension dans le liquide. L'albumine et le carbone sont à cet effet les meilleurs agents. Le sang des animaux, de mouton de préférence, le foie de veau, contenant beaucoup d'albumine, agissent mieux avec le blanc d'œuf, qui ne suffit pas toujours à lui seul pour

obtenir le succès de la clarification. Les cosses de pois torréfiées, comme un peu de charbon de bois, ont la propriété d'annihiler certaines matières colorantes et la fermentation acide qui peut se développer dans la gelée. Ces deux corps sont indispensables dans l'obtention d'une bonne gelée de conserve. Si la gelée était trop colorée en brun, rouge ou safran, si elle était même laitée, avec une pincée de noir animal ajoutée à la clarification, la gelée redeviendra claire sans altérer en rien ses qualités alibiles.

Le filtrage de la gelée. — *Formule 2, 173.* — Lorsque l'on a une grande quantité de gelée à passer, on doit avoir soin de procéder à cette opération près du fourneau, en lieu chaud, pour éviter la coagulation de l'étamine qui sert de chausse. On ne doit pas non plus mettre dans le filtre le dépôt de la clarification, qui est une cause de refroidissement et d'obstruction des pores du filtre. Il est aussi préférable de mettre la gelée dans plusieurs vases, de façon à obtenir un refroidissement plus prompt et à ne pas se servir d'une terrine contenant une grande quantité de gelée. Lorsqu'on filtre de la gelée il faut avoir soin de remettre dans la casserole, pour la maintenir chaude, la première partie filtrée qui est toujours un peu trouble.

Coloration de la gelée. — Le cuisinier ou le charcutier qui désirera joindre la satisfaction du goût à celui de l'œil ne colorera que très peu la gelée avec un peu de caramel; la teinte jaune d'or est la plus appétissante des couleurs; on pourra, si la nécessité du décor l'exige, colorer légèrement en jaune avec du safran en feuilles. Il ne faut pas faire abus du safran, il communique un goût très prononcé qu'il faut éviter. Toutes autres couleurs sont superflues et de mauvais goût.

Conservation de la gelée. — *Formule 2, 174.* — Les moyens préventifs contre l'altération de la gelée consistent à la maintenir en lieu frais et sec; le timbre à glace est souvent une cause d'altération en raison de la température humide et variée qu'on fait subir à la gelée en la sortant de la glace pour s'en servir et en la touchant avec les doigts, ce qui suffit pour créer un milieu propre au développement des cryptogames. Il est donc important de ne jamais apporter la gelée dans une température chaude et de ne jamais la mettre en contact direct avec la glace. On pourra conserver la gelée limpide pendant quelques semaines en la mettant dans une terrine vernissée, profonde; aussitôt coagulée, y

verser dessus du suif clarifié et chaud, ou bien une couche d'huile d'olive. Lorsqu'on désire s'en servir il faut verser l'huile, essuyer la gelée, démouler et en couper la partie supérieure; beaucoup plus facile est la séparation de la graisse, qui forme plaque; on l'enlève, on démoule et on retranche la partie qui a été en contact avec elle et on taille les croûtons selon les besoins du décor. Ces moyens ne conserveront la gelée transparente qu'un certain temps et, après être entamée, elle sera soumise aux mêmes conditions atmosphériques d'altération que celles simplement maintenues en lieu froid. Après deux ou trois jours, la gelée se trouble, simple effet de la fermentation; il faut alors la clarifier de nouveau.

S'il s'agit de conserver des gelées destinées à l'alimentation des convalescents et des malades, on aura recours à l'ébullition, par le système Appert. Enfermées dans des flacons en verre, bouchés et ficelés, ou dans des boîtes émaillées à couvercle à vis, elles seront soumises à l'ébullition pendant vingt minutes au bain-marie.

Décoration à la gelée. — *Formule 2,175.* — La décoration à la gelée est le plus important auxiliaire et certainement celui qui contribue le plus au succès d'un artiste. Les croûtons de gelée (Voir ces mots), on ne saurait trop le répéter, doivent être réguliers et posés, sans être touchés avec les doigts, sur un plat de température moyenne. Il faut surtout éviter de mettre les plats d'argent sur la glace, car aussitôt dans la salle la buée en ternirait immédiatement l'éclat, dont les reflets en font toute la beauté (Voir BORDURE). La gelée hachée, mise dans une poche à douille, est entre les mains d'un artiste d'une ressource précieuse. Mais il est surtout important, en charcuterie comme en cuisine, de ne pas ensevelir la pièce sous un amas de gelée, et surtout de ne pas perdre de vue qu'une miette de gelée tombée sur le bord du plat ne peut pas être essuyée sans en altérer l'éclat. Pour procéder à cette opération, il faut avoir le dessin arrêté et agir d'une main ferme et sûre, car dans le décor par la gelée, comme dans celui des socles, il n'y a pas de passable ni de médiocre: le décor est net, appétissant ou ridicule.

Petit attelet à la gelée. — *Formule 2,176.* — Tout l'art de faire ces petits aspics consiste dans le décor de l'intérieur. Ils sont généralement faits avec des blancs d'œufs cuits durs, des truffes noires, des piments et des feuilles de persil, le tout

coupé à l'emporte-pièce le plus petit et selon le dessin que l'on désire reproduire.

Couper en forme carrée et de la longueur du petit moule à aspic une pomme de terre cuite, un navet ou tout autre légume blanc; qu'il soit beaucoup plus petit que le moule, le traverser en long avec la lame de l'attelet jusqu'au sujet; le tremper dans de la gelée et en décorer très régulièrement les quatre faces; l'introduire dans le moule et boucher la pointe du moule avec de la pâte. Poser le moule debout dans une casserole de glace hachée et remplir le moule de gelée incolore. Quand l'aspic sera congelé, retirer l'attelet; démouler et repiquer l'attelet de façon que le petit bout se trouve du côté du sujet. Piquer une truffe glacée pour le soutenir en dessous et appliquer l'attelet à la grosse pièce. Cette opération ne doit se faire qu'après avoir décoré la pièce à exposer.

Gelée de volaille (Cuis. russe). — *Formule 2,177.* — Employer :

Eau froide.....	litres	10
Poules découpées.....	nombre	2
Jarret de veau sans os.....	—	1
Jarret de bœuf sans os.....	—	1
Vin vieux de Xérès.....	litre	1
Pieds de veau coupés en deux.....	nombre	2

Procédé. — Mettre le tout dans une petite marmite; assaisonner de légumes et très peu de sel, et laisser cuire pendant cinq heures au moins.

Passer le consommé, le clarifier avec du foie de veau et un blanc d'œuf, le passer à travers un linge et le mettre dans des bols en argent pour être servi froid en gelée.

Gelée de poulet (Cuis. de régime). — *Formule 2,178.* — Employer :

Eau.....	litres	3
Pied de veau.....	nombre	2
Poulets.....	—	2
Amandes douces mondées.....	grammes	50
Blanc de poireau.....	nombre	1
Oignon clouté.....	—	1
Très peu de sel.		

Procédé. — Mettre le tout dans la marmite et faire cuire trois heures sans écumer; passer, clarifier et faire refroidir dans des tasses.

Gelée à l'anglaise (Cuis. de convalescent). — *Formule 2,179.* — Faire cuire quatre pieds de veau dans quatre litres d'eau jusqu'à ce qu'ils soient défaits. Passer la gelée et l'assaisonner avec :

Sucre concassé.....	grammes	200
Sel marin.....	—	50
Poivre en grains.....	—	5
Fleur de muscade.....	—	5
Gingembre et cannelle.	—	10
Zeste et jus de citron..	nombre	1

Clarifier en ajoutant l'assaisonnement et laisser mijoter une demi-heure; passer et réserver dans des tasses.

GELÉES D'ENTREMETS. — Sous ce terme générale, je classe les gelées à base de gélatine, sucrées et aromatisées par des essences aromatiques ou esprit parfumé. Ces sortes d'entremets sucrés, très appréciés autrefois, ont cédé le pas à la renommée d'autres entremets devenus plus à la mode. Voici un choix complet des meilleures gelées.

Appareils pour les gelées. — (*Entremets froid*). — *Formule type 2,180.* — Employer :

Eau.....	litre	1 1/2
Gélatine blanche.....	grammes	55
Sucre concassé.....	—	350
Sel.....	—	3
Jus de citron.....	nombre	1

Procédé général. — Faire fondre la gélatine avec un litre d'eau dans une casserole fraîchement étamée; à défaut dans un poêlon d'office. Après une demi-heure, ajouter le jus de citron et le sucre fondu dans un demi-litre d'eau; fouetter un blanc d'œuf et le jeter dans la gelée en remuant avec une cuillère d'argent jusqu'à l'ébullition. Laisser clarifier par une douce ébullition pendant une demi-heure au plus, un quart d'heure au moins. Passer la gelée à la chausse, à défaut dans une serviette serrée dont on aura attaché les coins au quatre pieds d'un tabouret renversé. Recueillir la première partie de la gelée, qui est toujours un peu trouble, la remettre dans le poêlon; quand elle coule limpide, la recueillir dans un saladier. Cette gelée est incolore, sucrée, légèrement acidule; elle servira de base à toutes les gelées.

Remarque. — Le procédé et les doses sont identiques pour toutes les gelées de ce genre: il faut avoir soin de ne jamais mettre les essences dans la gelée avant qu'elle soit clarifiée, comme il faut surtout éviter de mettre des écorces d'orange ou de citron, qui suffiraient pour en empêcher la clarification, cela pour les mêmes causes que j'ai indiquées plus haut (*Voir Chimie culinaire de la clarification*). On devra aussi tenir compte de la valeur de la gélatine: celle qui provient du poisson est la

meilleure; en tous les cas, elle doit être blanche. Il n'est pas sans importance non plus de faire parfaitement dissoudre la gélatine avant d'y ajouter le sirop ou sucre fondu. La réduction ne doit pas être de plus d'un cinquième.

Gelée au kirsch (*Entremets froid*). — *Formule 2,181.* — Préparer un appareil sucré selon la formule 2,180 et ajouter *un* décilitre de vieux kirsch et *trois* gouttes d'essence de noyau. Cette gelée doit rester ainsi transparente. On la met dans un moule ouvragé et on la fait refroidir en lieu froid. On le démoule en le trempant dans l'eau chaude et en le ressortant de suite; on l'essuie et on le renverse sur une serviette à thé à franges.

Servir de la pâtisserie sèche séparément.

Gelée au marasquin. — (*Entremets froid*). *Formule 2,182.* — Préparer un appareil selon la formule 2,180; y ajouter un bon décilitre de marasquin; faire congeler et démouler sur une serviette à franges. La servir avec des gâteaux de melon dressés séparément.

Gelée au rhum (*Entremets froid*). — *Formule 2,183.* — Préparer un appareil à gelée, selon la formule 2,180. Ajouter un décilitre de vieux rhum. Faire congeler en lieu froid et démouler sur une serviette à franges.

Gelée à la cinnamome (*Cuisine israélite*). — *Formule 2,184.* — Préparer un appareil selon la formule 2,180, y ajouter *un* décilitre de kirsch et *trois* gouttes d'essence de cannelle. Faire geler et démouler sur une serviette à franges.

Gelée au vin de Champagne (*Entremets sucré*). — *Formule 2,185.* — L'appareil selon la formule 2,180 étant prêt, y ajouter *un* décilitre de vieux cognac et *un* décilitre de vin muscat. Verser la moitié de la gelée dans des coupes à champagne; les emplir à moitié et fouetter le restant de la gelée sur la glace; étant mousseuse et blanche au point de se coaguler, remplir les verres avec la mousse. On sert à chaque convive un verre, en passant en même temps une pâtisserie sèche. Cette gelée est agréable et commode pour le service des restaurants et des tables d'hôte peu nombreuses.

Gelée aux fruits (*Entremets d'hiver*). — *Formule 2,186.* — Préparer un appareil à gelée selon la formule 2,180; la parfumer au cognac, chemiser

un moule avec une partie de la gelée, garnir les creux du décor et les parois du moule avec des fruits confits (poires, cerises, chinois, prunes et noix vertes), préalablement ramollis dans un poêlon

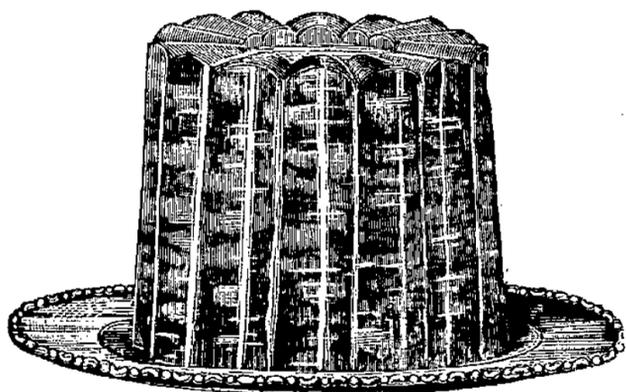


Fig. 622. — Gelée aux fruits confits.

avec de l'eau et bien égouttés; remplir le moule de gelée et le mettre dans un lieu froid. Le démouler sur un plat rond sans serviette.

Gelée aux framboises (*Entremets d'été*). — *Formule 2,187*. — Remplir un moule à timbale nni et préalablement chemisé de gelée, avec de belles framboises bien mûres mais entières; verser dessus un appareil selon la formule 2,180; la faire coaguler. On pourra aussi l'appeler *pain de framboises à la gelée*.

Gelée de fraises (Voir FRAISE, *Pain de fraises à la Fontange*).

Gelée aux myrtilles (*Entremets d'été*). — *Formule 2,188*. — Chemiser un moule avec de la gelée selon la formule 2,180. Remplir le moule de myrtilles et de gelée. Faire geler sur la glace et servir sur un plat rond sans serviette.

Gelée aux abricots (*Entremets sucré*). — *Formule 2,189*. — Chemiser un moule avec de la gelée selon la formule 2,180, parfumer cette gelée à l'essence d'abricot. Garnir le moule avec de belles moitiés d'abricots cuits en compote et bien égouttés, en versant peu à peu de la gelée et en la faisant coaguler sur la glace pour en former des couches détachées. Faire glacer, démouler et décorer le tour de la gelée d'une bordure de moitiés d'abricots.

Remarque. — Cette formule peut s'appliquer aux pêches, aux pommes, aux poires et en général à tous les fruits servant de compote. Ce genre d'entremets a l'avantage de pouvoir être fait en toutes saisons,

Gelée à l'anisette (*Entremets froid*). — *Formule 2,190*. — Préparer un appareil incolore selon la formule 2,180; y ajouter un décilitre d'esprit parfumé (Voir ces mots), ou bien un décilitre de kirsch et trois gouttes d'essence d'anis (Voir ESSENCE); la faire congeler et démouler sur une serviette à franges. Servir des biscuits de Milan à l'anisette en même temps.

Remarque. — Il est surtout important de ne pas se servir des anisettes distillées de commerce pour parfumer les gelées qui blanchiraient immédiatement. Il est donc indispensable à la réussite de se servir d'essence de préférence à tous autres produits anisés.

Gelée au citron (*Entremets froid*). — *Formule 2,191*. — Préparer un appareil selon la formule 2,180; y ajouter du jus de citron et trois gouttes d'essence de citron. Faire geler dans un moule ouvragé et démouler sur une serviette à franges; servir de la pâtisserie sèche en même temps.

Gelée à l'orange (*Entremets froid*). — *Formule 2,192*. — Procéder en tout et pour tout comme il est indiqué pour la gelée au citron, en remplaçant celui-ci par du jus et de l'essence d'orange.

Gelée à la vanille (*Entremets froid*). — *Formule 2,193*. — Mettre une gousse de vanille dans l'appareil selon la formule 2,180, avant clarification; passer, mettre dans un moule ouvragé. Faire congeler et démouler sur une serviette à franges. Servir de la pâtisserie sèche séparément.

Gelée au café (*Entremets*). — *Formule 2,194*. — Préparer un appareil selon la formule 2,180, lui ajouter un décilitre de vieux cognac, de l'essence de café et colorer légèrement. Faire geler, démouler sur une serviette et servir de la pâtisserie en même temps.

Gelée de cacao (*Entremets froid*). — *Formule 2,195*. — Préparer un appareil selon la formule 2,180, l'aromatiser avec du vieux cognac et quelques gouttes d'extrait de cacao. Colorer légèrement en brun avec du caramel. Faire geler et démouler sur une serviette pliée.

Gelée à la menthe (*Entremets froid*). — *Formule 2,196*. — Faire la gelée comme il es

prescrit à la formule 2,180, lui additionner un décilitre de kirsch et trois gouttes d'essence de menthe; la faire coaguler et la démouler en lieu froid.

Remarque. — Je pourrais donner ici un nombre très considérable de gelées qui ne varient que par l'arome; je laisse au cuisinier et à l'exigence du travail le soin d'en varier l'essence, selon l'opportunité.

Autrefois on faisait des gelées de *rose*, de *romarin*, de *violettes*, de *muguet*, etc. Je n'en parlerai pas, ces produits étant du domaine de la parfumerie et non de la cuisine. Je ne donne pas les recettes des gelées appelées *rubannées* de blanc, de rose, de vert, etc.; autant de couleurs peu appétissantes qui ne doivent jamais figurer dans ce genre de gelée, la transparence et la couleur des fruits seuls en font tout l'attrait des sens.

GELÉES DE FRUITS. — Je classe sous cette dénomination les gelées sucrées obtenues par l'addition des sucs de fruits avec du sucre. Cette division est faite pour ne pas confondre dans le même terme générique de *gelées végétales*, les *gelées de légumes* albuminoïdes, confondues jusqu'à ce jour avec les gelées des fruits mucilagineux. Il était en effet très important de discerner ces deux préparations culinaires qui diffèrent complètement de goût, de provenance, de propriété et d'effets sur l'organisme.

Chimie culinaire de la gelée de fruits. — On obtient la gelée par les fruits à pulpes et pépins, à baies ou à noyau contenant du mucilage et de la pectine, dont le type principal est la groseille. L'acide pectique a été découvert par le chimiste Braconnot, de Nancy, en 1825, qui parvint à séparer la substance des fruits et des racines, telles que carottes, céleris, navets, oignons, pommes de terre, scorsonères, pivoines, patiences, etc.

Les nombreuses expériences auxquelles je me suis livré m'ont démontré que la gelée se combine par l'action de l'acide pectique lorsque, ayant mis parties égales de suc de fruits et de sucre fondu et chauffé, il pèse 25 degrés au saccharimètre. Ce degré est précis et l'on peut mettre le sucre au hasard, on obtiendra toujours un résultat certain à la cuisson. Si on avait trop mis de l'un des produits, on ajouterait de l'autre jusqu'à l'obtention du poids.

Il est bon d'ajouter que les fruits pour les gelées doivent être frais. La fermentation des jus ou des fruits rendrait nulle la combinaison par un surcroît et une transformation des acides.

Partant de ce fait qu'une gelée est à son point précis à 25 degrés, il reste à connaître la quantité de *gélouse* qu'il faut pour combiner la gelée. Il ne s'agirait plus, dès lors, que d'opérer sur des jus sucrés quelconques, en ajoutant la pectine nécessaire et les essences aromatiques pour obtenir n'importe quelle gelée (Voir GÉLOSE).

HYGIÈNE. — Les gelées de fruits acidulés sont très agréables et d'une digestion facile. Il n'en est pas toujours de même des gelées provenant de grandes fabriques de confitures, où l'on emploie le plus souvent de l'acide salicylique comme moyen de conservation. Il est donc prudent pour la santé de faire ses gelées soi-même.

Gelée de fruits. — *Formule 2,197.* — La groseille et l'épine-vinette contiennent suffisamment d'acide pectique pour réussir l'opération à partie égale de suc et de sucre; mais les autres sucs de fruits sont trop doux et il faut avoir recours à la groseille ou à la gélatine, selon les variétés de jus.

Procédé général. — Egrapper et mettre les fruits acidulés et à baies, tels que groseilles, mûres, épines-vinettes, framboises, etc., dans une bassine (dans laquelle on aura passé un peu d'eau pour mouiller le fond pour éviter de s'attacher), sur un feu doux; faire crever les fruits et en extraire le suc à l'aide d'un petit presseur à fruits ou bien par pression en les mettant dans un linge, en le tirant et le tordant. Peser le suc et mettre le même poids de sucre, le tout dans une bassine. Le faire chauffer un instant et en retirer un peu dans un verre ou un petit pot et l'essayer avec le pèse-sirop; lorsqu'il marquera 25 degrés, cuire la gelée. Si on n'avait pas de saccharimètre, on essayerait la gelée en en laissant tomber une goutte sur une assiette froide; si elle se fige étant froide, la gelée est à point.

Il est important de ne pas laisser la gelée trop longtemps dans la bassine, elle acquerrait l'oxyde de cuivre; après dix minutes hors du feu on commencera à remplir les pots et on les laissera dans la cuisine jusqu'au lendemain. On couvre les gelées d'un papier imbibé d'alcool et sur chaque pot on ficelle un papier que l'on humecte d'huile fine pour empêcher la pénétration de l'air. On les conserve en lieu frais et sec.

Gelée de canneberge (*Confiserie russe*). — *Formule 2,198.* — En Russie, on utilise fréquemment une variété d'airelle très estimée dans ce pays pour l'usage alimentaire et que l'on appelle

kloukwa; c'est l'airelle canneberge, à peu près inconnue chez nous.

Procédé. — Faire crever les fruits égrappés du *kloukwa* dans une bassine avec un tiers de baies de groseille. Presser le fruit pour en extraire le suc et mettre partie égale de suc et de sucre. Terminer selon le procédé général.

Gelée de mûres (*Confiserie de campagne*). — *Formule 2,199.* — Cueillir des mûres sauvages à leur parfaite maturité; les mettre dans une bassine et les faire crever sur un feu doux; en extraire le suc et le faire cuire avec son poids de sucre. Terminer selon la règle. Cette gelée est excellente, elle réussit aussi bien que la groseille.

Gelée d'azerolles. — Voir la formule 53 et procéder exactement de la même façon et en suivant les mêmes doses.

Gelée d'épine-vinette (*Conf. de campagne*). — *Formule 2,200.* — Cette gelée se fait vers la fin d'octobre, alors que les baies sont à maturité. Cueillir et égrapper l'épine-vinette et employer :

Sucre cuit à 35 degrés.....	kilog.	1
Épine-vinette	—	1.500

Procédé. — Jeter l'épine-vinette dans le sucre, la faire crever; passer le jus par pression et remettre dans la bassine. Faire cuire à 25 degrés. Terminer en suivant les règles plus haut prescrites.

HYGIÈNE. — Cette gelée, très rafraîchissante est agréablement parfumée; on l'emploie comme aliment de régime pour combattre la dysenterie et la diarrhée. Elle est astringente et d'un goût aigrelet qui plait généralement à tout le monde.

Gelée de framboise. — *Formule 2,201.* — On prend moitié framboise et moitié groseille; on les met dans une bassine sur un feu doux pour les faire crever. Extraire le jus et mettre son poids de sucre concassé dans le bassin avec le suc. Faire bouillir, écumer et l'amener à 25 degrés. Terminer la gelée selon la règle.

Gelée de fraise. — *Formule 2,202.* — Procéder comme pour la gelée de framboise en mettant moitié fraise et moitié groseille et ensuite le même poids de suc et de sucre; cuire et terminer selon la règle.

Gelée d'airelle ou myrtilles. — Voir la formule 53.

Gelée fine de groseilles (*Confiserie*). — *Formule 2,203.* — Egrapper les groseilles à l'aide d'une fourchette, en mettre un quart de blanches; passer un peu d'eau dans le fond de la bassine pour éviter que les groseilles s'y attachent; les mettre dans la bassine sur un feu très doux, en les écrasant avec la spatule. Quand elles sont crevées et qu'elles ont mijoté un instant, on retire la bassine et on verse le contenu dans un tamis posé sur une terrine; on presse légèrement avec une spatule de temps en temps, et on filtre le suc à la chausse ou à travers une serviette. Il faut éviter, pour les gelées, de se servir de pressoir, qui donne un peu plus de suc, il est vrai, mais ce suc contient un mucilage laiteux qui empêche la transparence de la gelée.

On met le suc avec le même poids de sucre concassé dans la bassine, sur un feu vif; quand la gelée monte, on trempe l'écumoire et on l'agite. On peut reconnaître de *visu* quand la gelée est à point; elle monte généralement deux fois et ensuite les bouillons s'abaissent; on lève l'écumoire, on la laisse retomber et, quand elle fait nappe, on la retire, on l'écume et on la met en pots. Mais pour plus de sûreté, il est préférable de se servir du saccharimètre ou d'essayer la gelée en en mettant une goutte sur une assiette.

Remarque. — Aujourd'hui que l'on a trouvé le moyen de faire une batterie bi-métallique argent et cuivre, il est de la bonne hygiène de se servir de bassins à intérieur d'argent ou argenté. Quelle qu'anodine soit l'influence nocive de l'oxyde de cuivre sur les substances alimentaires, il est toujours prudent de l'écarter. En tous les cas, lorsque l'on se servira de vases de cuivre, on aura soin de ne pas laisser séjourner longtemps les gelées dans la bassine.

Gelée demi-fine de groseilles (*Conf. industrielle*). — *Formule 2,204.* — Celle-ci ne diffère de la précédente que par l'absence de groseille blanche et parce que dans les grandes fabriques de confiserie on remplace le sucre en pain par du sucre provenant de la sciure de sucre, des sucres bruts provenant des îles et simplement clarifiés, ou des sirops de fruits.

Gelée ordinaire de groseilles (*Conf. industrielle*). — *Formule 2,205.* — On procède comme dans la formule précédente, à l'exception qu'on met

un quart de plus de groseille pour que la gelée soit plus ferme. On exprime le suc à la presse et on le mélange avec des sirops, de la mélasse ou de la cassonade de bonne qualité.

On peut très bien faire cette gelée dans des appareils à vapeur. Les épiciers parisiens qui n'ont pas d'usine à eux s'adressent aux grands fabricants de confitures, auxquels ils donnent des pots ou caillottes marqués à leur nom; tous ces vases, sous prétexte de solidité, sont presque toujours d'une contenance trompeuse et moindre qu'à l'apparence. On pèse les pots et on les remplit aux deux tiers; il y a des maisons qui en font faire quelques kilogrammes de chaque espèce.

Gelée de groseilles mélangées (Conf. fine).

— *Formule 2,206.* — Cueillir des groseilles blanches et rouges, un peu avant maturité, les égrapper avec la fourchette; les mettre dans une bassine humectée avec partie égale de sucre en pain concassé; faire donner, sur un feu doux, un léger bouillon (que les confiseurs appellent *couvert* parce que, anciennement, on couvrait le feu avec des cendres) jusqu'à ce que les groseilles soient submergées. Les égoutter sur un tamis de crin posé sur une terrine et ne presser que légèrement avec une spatule. Remettre le sirop dans la bassine et faire cuire en plein feu; lorsque la gelée fait *nappe* (c'est-à-dire qu'elle se colle à la spatule en couche épaisse) on la retire du feu et on termine comme il est indiqué au procédé général.

Gelée de groseilles entières (Conf. de ménage). — *Formule 2,207.* — Choisir des groseilles blanches, les égrapper et les mettre dans une bassine humectée, sur un feu doux, les remuer avec la spatule; quand elles auront donné le premier bouillon, les remuer et, après un instant, les égoutter sur un tamis de crin posé sur une terrine. Mettre le même poids de sucre et de suc dans une bassine et faire cuire en plein feu; après qu'il aura monté deux fois, l'écumer et l'essayer; étant à point, ajouter un cinquième du poids du suc sans sucre, de groseilles rouges égrappées avec soin. Retirer la bassine au premier bouillon. Garnir les pots de gelée en ayant soin de mettre partout un peu de groseilles entières.

Cette gelée doit être transparente et on doit apercevoir les grains entiers à travers la masse diaphane.

Gelée de groseille framboisée (Conf. fine).

— *Formule 2,208.* — Il ne s'agit pas ici de la gelée

de framboise déjà décrite, mais seulement de parfumer la gelée en ajoutant un quard de suc de framboise au suc de groseille; on procède comme pour la gelée fine de groseille. On peut aussi la faire de la façon suivante :

Formule 2,209. — Employer :

Groseilles égrappées.....	kilog.	1
Sucre concassé.....	—	1
Framboises épluchées.....	grammes	250

Procédé. — Procéder comme pour la gelée fine et, si l'on voulait obtenir une gelée aux framboises entières, on n'aurait qu'à jeter quelques belles framboises entières au moment où elle est cuite à point, en la retirant du feu sans laisser cuire les framboises.

Gelée de groseille sans feu (Conf. champêtre). — *Formule 2,210.* — Les nomades de l'Arabie et de l'Indo-Chine ont une manière à eux de faire la gelée de groseille sans feu qui ne le cède en rien, sous le rapport de la transparence et de la délicatesse, aux plus fines gelées des Européens :

On égrappe les groseilles, on les met entre deux pierres et on en recueille le suc; on met dans un vase de terre un tiers de suc de groseilles pour deux tiers de sucre. On expose la préparation au soleil brûlant; on la transvase en la décantant deux ou trois fois et, lorsqu'elle commence à se coaguler, on la met dans de petites tasses. Le lendemain, on les expose encore au soleil, on les couvre de parchemin et on les conserve à l'ombre. Ces gelées sont exquisées, mais elles ne se conservent pas aussi longtemps que celles qui ont été faites par le feu.

Gelée panachée (Entremets froid). — *Formule 2,211.* — Cette gelée composée constitue un entremets délicieux qui a l'avantage d'être fait en toutes saisons :

Chemiser un moule uni avec une gelée au citron selon la formule 2,180; lever à la cuillère des morceaux de gelée de groseille, de myrtille, de coing, etc., de façon à panacher les couleurs; en emplir le moule aux trois quarts et le remplir avec la gelée au citron. Faire coaguler et démouler sur une serviette à dessert.

Gelée de coing. — (Voir ce mot à la *formule 1,016*).

Gelée de pomme (Conf. usuelle). — *Formule 2,212.* — On choisit des pommes reinettes

blanches ou grises ; ces dernières sont plus gélatineuses, mais les blanches font une gelée plus transparente.

Procédé général. — Peler les pommes après les avoir coupées en quatre, leur enlever l'arme et les jeter au fur et à mesure dans de l'eau citronnée. Faire cuire dans une bassine les pommes coupées en tranches (cinquante pour quatre litres d'eau) sans les remuer, avec jus et zeste de citron ; quand elles commencent à tomber en marmelade, placer un tamis sur une terrine et verser la coction dessus. Laisser filtrer sans pression. Recueillir le jus et le mettre dans la bassine avec le même poids de sucre concassé. Faire cuire comme la gelée de groseille. Quelques confiseurs ajoutent à cette gelée, au moment de la mettre en pots, des écorces d'oranges confites coupées en filets ou du citronnat. Ce sont ainsi de bonnes gelées de ménage, mais non appropriées pour le travail du pâtissier.

Gelée de raisin (*Conf. de campagne*). — *Formule 2,213.* — Dans tous les pays vignobles on peut faire cette gelée, qu'il ne faut pas confondre avec le raisiné (Voir ce mot), qui est une marmelade.

Lorsque les raisins sont mûrs, on les égrappe avec une fourchette ; on supprime les grains tarés et on les met dans une bassine ; on leur fait donner un bouillon sur un feu doux pour faire crever les grains. On les égoutte sur un tamis de crin posé sur une terrine. On pèse le sirop, s'il marque 25 degrés, on peut faire cuire la gelée ; si le jus était trop acidulé, il en marquerait moins, il faudrait alors ajouter du sucre ; au contraire, s'il marque plus de 25 degrés, ce sont des raisins non mûrs qu'il faudrait ajouter pour augmenter l'acidité. On cuit la gelée comme celle de groseille en la terminant de la même façon.

Remarque. — En Espagne, en Grèce et en Italie, les raisins muscats sont tellement sucrés qu'on est obligé d'ajouter des grains non mûrs pour augmenter l'acidité. Chez nous, au contraire, on est presque toujours forcé de faire une addition de sucre. Ajoutons que la gelée de raisin se fait aussi bien avec du raisin noir qu'avec du raisin blanc. Rien n'est aussi variable que ce suc. Si le degré que j'ai indiqué n'est pas atteint, la gelée tourne en acide ; au contraire, s'il dépasse et que la cuisson soit trop prolongée, elle se cristallise. Il est donc préférable de ne pas travailler au hasard et de procéder d'après les indications plus haut prescrites ; en

amenant la préparation à 25 degrés avant de la soumettre à l'ébullition.

Gelée de sorbier. — Procéder comme pour la gelée d'airelles en les substituant par des baies de sorbier. (Voir AIRELLE).

Gelée de rose (*Conf. ancienne*). — *Formule 2,214.* — La gelée connue sous cette dénomination n'est autre que de la gelée de pomme colorée et parfumée avec de l'essence de rose. Pour mieux déguiser la supercherie, les industriels confiseurs ajoutent, au moment de mettre en pots, des pétales de roses.

Gelée de violette (*Conf. ancienne*). — *Formule 2,215.* — On procède de la même façon que pour la gelée de rose, avec du suc de pommes dans lequel on met des violettes au moment de mettre en pots.

Gelée de cerise. — J'ai décrit à l'article cerise ce fruit délicieux et on trouvera la manière de faire la gelée à la formule 854. Il est bon d'ajouter que plus la cerise est juteuse, plus elle donne de suc ; la cerise *Guigne* et celle de *Montmorency* à petit noyau sont plus fortes en pulpe.

Gelée d'ananas (*Conf. des Iles*). — *Formule 2,216.* — Eplucher les ananas parfaitement mûrs ; les mettre, avec du jus de citron, dans une grande marmite étamée et les faire cuire en les conservant fermes. Ajouter au suc du sucre, de façon à ce que le sirop pèse 25 degrés. Mettre alors 30 grammes de *Gélose* par litre de sirop. Cuire et mettre en pots avec de l'ananas coupé en dés.

L'ananas ainsi cuit est mis dans des boîtes avec un peu de suc étendu d'eau ; les boîtes sont soudées, soumises à l'ébullition et expédiées sur Paris, ainsi dépouillées de leur suc.

Si l'on est trompé sur la qualité du fruit, on ne l'est pas du moins sur l'authenticité de la gelée comme dans les préparations suivantes :

Gelée factice d'ananas (*Conf. industrielle*). — *Formule 2,217.* — La gelée d'ananas que les épiciers en renom vendent sont des gelées de pomme, de courge, de melon, de carotte, de betterave, dans le jus desquelles on a ajouté du sucre et de la gélose dans la proportion de 30 grammes de gélose par litre de suc sucré. On coupe de l'ananas de conserve en petits dés, pour imiter la gelée, que l'on a préalablement parfumée à l'essence.

Gelée d'abricot (*Conf. de ménage*). — *Formule 2,218*. — Choisir de beaux abricots mûrs, les fendre, en retirer le noyau. Les faire cuire dans une quantité suffisante d'eau. Les faire égoutter sur un tamis posé sur une terrine qui en reçoit le jus. Ajouter un kilo de sucre par litre de suc et 30 grammes de gélose par litre de sirop. Faire cuire la gelée. On peut à volonté y ajouter, au moment de mettre en pots, des écorces d'oranges taillées en julienne.

Gelée d'orange (*Conf. de ménage*). — *Formule 2,219*. — Préparer le jus d'oranges exprimé, le mélanger avec trois fois son volume d'eau; lui ajouter du sucre de façon à l'amener à 25 degrés; l'aromatiser avec de l'infusion de zeste d'oranges fraîches. Lui ajouter quelques gouttes d'acide pectique, à défaut de l'acide citrique pour l'aciduler légèrement; enfin 30 grammes de gélose par litre de sirop. Filtrer la préparation et la mettre en pots en terminant selon l'usage habituel.

Remarque. — On procédera de la même façon pour les gelées de *citron*, de *mandarine*, de *bigarade* et de toutes les variétés de citrus.

Gelée sans sucre (*Conf. fine*). — *Formule 2,220*. — On peut faire des gelées très agréables avec les fruits d'hiver. On emploie généralement des pommes auxquelles, cependant, on peut ajouter des raisins. On choisit pour cela des pommes parfaitement saines, on les broie au moulin; on ajoute, si on en a, quelques raisins égrappés; on mouille le tout d'un peu d'eau et on exprime le jus au pressoir à fruits. On recueille le suc, on lui ajoute des zestes d'orange et de citron, et on fait réduire dans une bassine sur le feu jusqu'à ce que le suc prenne une consistance sirupeuse. Cette gelée, qui se fait généralement en mars ou avril, est excellente mais moins transparente que les autres.

Falsification. — Les fabricants de confitures font des gelées à n'importe quel fruit, avec des sucres de carotte, de potiron, de melon, de betterave étendus d'eau sucrée et additionnés de gélose, d'amidon, ou simplement de tapioca brut. On fait cuire la préparation jusqu'à consistance coagulable; on ajoute de l'acide citrique; on la colore en rose si l'on doit imiter la gelée de groseilles, en jaune clair si l'on désire représenter la gelée d'ananas, etc., et on la parfume selon la circonstance. De sorte qu'une cuite de cet appareil sert à faire cinq ou six gelées différentes. Il y a mieux, on m'a signalé un industriel de Metz, qui a trouvé le moyen de faire,

à Paris, des gelées de toutes pièces à 24 degrés par des acides, des couleurs, des essences, du sucre et un congélateur, sans qu'il rentre un atome de suc de fruits. On ne saurait donc trop se méfier de la provenance des gelées débitées par les épiciers à la mode.

Gelée de choux rouges (*Pectorale*). — *Formule 2,221*. — Tailler des choux rouges en julienne, les cuire dans une casserole en les submergeant d'eau jusqu'à réduction de la moitié du liquide; passer la coction et la filtrer. Ajouter partie égale de sucre et 30 grammes de gélose par litre de sirop. La faire cuire en consistance de gelée, la parfumer à l'essence d'ananas. La mettre en pots.

Gelée de lichen (*Analeptique, tonique*). — *Formule 2,222*. — On fait une gelée qui a les mêmes propriétés que la coction fraîche du lichen, en employant :

Lichen des montagnes.....	grammes	200
Gélose ou gélatine.....	—	15
Sucre.....	—	400
Vanille.		

Procédé. — Faire tremper le lichen dans de l'eau tiède avec un peu de cristal de soude; le plonger cinq minutes (pas davantage) dans de l'eau en ébullition; le retirer, l'égoutter et le mettre dans une casserole avec deux litres d'eau; y ajouter le sucre, la gélatine et la vanille. Faire réduire de moitié; passer la gelée et la mettre en pots. (Voir LICHEN.)

Gelée de mousse de Corse (*Vermifuge*). — *Formule 2,223*. — La coralline, *Helminthocorton*, *corallina corsica*, est un *Fucus* (Voir ce mot) ou algue marine qui se rencontre principalement dans la Méditerranée. Elle contient de la gélatine, de l'albumine, du chlorure de sodium, etc., du phosphate, du carbonate et du sulfate de chaux. (Voir MOUSSE DE CORSE.)

Procédé. — Employer :

Mousse de Corse.....	grammes	250
Sucre concassé.....	—	400
Gélose.....	—	20
Vin de Chablis.....	litre	1/2
Vanille.		

Procédé. — Laver la coralline ou mousse de Corse, la faire bouillir avec un litre d'eau jusqu'à réduction de moitié; ajouter le vin, la gélose, le sucre et la vanille; donner un bouillon pour dissoudre le tout et passer au tamis de soie. Mettre en pots.

GÉLINOTTE, *s. f.* (*Tetrao bonafra*). — All. *Haselhuhn*; angl. *barn-door fowl*; rus. *riéptschik*; ital. *pollostra*. — Oiseau de l'ordre des gallinacés, vulgairement appelé *poule sauvage*, *poule des bois* et *poule de coudriers*.

En effet, elle a une grande analogie avec la poule, plus petite que celle-ci et plus grande que la perdrix; son plumage est d'un gris roux. On en distingue plusieurs variétés, le *Ganga* (Voir ce mot) qui habite le midi de l'Europe, les Pyrénées et l'Afrique. La gélinotte de l'Europe centrale varie sensiblement de plumage, selon les pays. Celle qui habite la Hongrie, les Ardennes, l'Alsace, la Silésie et tout le nord de l'Europe, a un plumage agréablement panaché; celle qui habite les Alpes, le Caucase est plus grise et un peu plus petite. Les unes comme les autres sont huppées.

Les Hongrois l'appellent oiseau de César, pour dire morceau de roi. Rare chez les Romains, elle était très estimée d'Horace qui, disait-il, n'en pouvait manger que chez l'amphitryon Mécène. C'est un des gibiers les plus appréciés dans la gastronomie russe.

HYGIÈNE. — La chair de la gélinotte est beaucoup plus délicate que celle du faisan et de la perdrix; Gallien la recommandait aux convalescents et aux malades. Les gélinottes de l'année ont une chair parfumée, tendre, blanche et savoureuse, d'une digestion facile et très nourrissante; elle stimule légèrement et réchauffe l'organisme.

Conservation. — En Russie les marchands de gibier conservent la gélinotte gelée, état dans lequel elle ne perd en rien ses qualités; elle est très abondante en *Wologda*, *Arkhangel* et *Kazan*; ces contrées en fournissent pour tout l'hiver et jusque très tard au printemps; les environs de Saint-Petersbourg fournissent la gélinotte d'été et de l'automne, que les marchands de volaille font immédiatement geler avec leurs plumes.

On peut très bien les conserver en préparant le salmis (Voir ce mot) comme d'habitude, en le mettant en boîtes et en le soumettant à l'ébullition. On peut aussi les conserver rôties; dans ce cas on choisit les jeunes, on les vide, on les barde et on les rôtit. Étant cuites, sans être saignantes, on les met entières, avec la barde et la graisse, dans la boîte que l'on soude et met dix minutes en ébullition.

Gélinotte nouvelle rôtie (*Cuis. usuelle*). — *Formule 2,224.* — Les petites gélinottes sont bonnes de novembre en janvier; elles sont alors

tendres, délicates et savoureuses. On plume, vide et barde l'oiseau après l'avoir assaisonné intérieurement avec sel, poivre et baies récentes de genièvre.

On le fait rôtir à la broche ou dans un four; à défaut de l'un ou de l'autre, dans une casserole, sur un feu doux. Il est important de l'arroser souvent avec sa graisse, dans laquelle on fera frire un petit croûton. Il faut surtout éviter de mouiller avec du bouillon, l'eau seule doit allonger le jus de ce gibier exquis.

Salmis de gélinotte (*Haute cuisine*). — *Formule 2,225.* — On peut utiliser pour cela de vieilles gélinottes; on les fait rôtir après avoir piqué l'estomac, salé et garni de baies récentes de genièvre intérieurement. Lever la poitrine, hacher la carcasse, la piler au mortier, la mettre dans une casserole avec un peu d'eau, un mirepoix composé d'oignons, maigre de jambon cru, de rouge de carotte, fragments de thym, un grain de poivre blanc entier, le tout sauté à la poêle. Après deux heures de cuisson, passer la purée au tamis de métal d'abord, puis à l'étamine ou au tamis de crin. Remettre dans une petite casserole avec la poitrine et faire cuire un instant. On ajoute alors facultativement des truffes lamées, hachées, ou des champignons frais avec leur jus.

Remarque. — Comme on le voit, il n'y a pas de vin dans cette sauce, cela à dessein; la sauce salmis devant être un coulis de gibier et non un dérivé de la générale espagnole. On pourra cependant tolérer un verre à bordeaux de vin de Madère, retour des Indes réduit; les vins livrés à l'usage culinaire sous le nom de Madère étant toujours des vins blancs manipulés, dont le moindre inconvénient est de rendre le coulis détestable, je conseille de le passer à côté de la casserole, pour l'offrir au plongeur, en s'abstenant d'y apporter les lèvres, ce liquide n'étant pas digne d'un cuisinier gourmet.

La façon la plus pratique de servir le salmis de gélinotte est de le dresser dans une timbale d'argent avec couvercle. Ce serait un crime de vouloir faire du décor autour d'un mets dont la qualité essentielle est l'exqu Coast du fumet.

Soufflé de gélinotte (*Haute cuisine*). — *Formule 2,226.* — Choisir de jeunes gélinottes aussi fraîches que possible et procéder comme dans la formule 1,690, en remplaçant les filets de volaille par des filets de gélinottes nouvelles. La farce étant terminée, lui ajouter deux blancs d'œufs en neige

et deux cuillerées de sauce salmis faites avec les carcasses selon la formule 2,225. Mettre l'appareil dans une timbale d'argent, le couvrir d'un papier beurré; mettre au bain-marie, au four pour le faire pocher. Servir à part un coulis de gélinottes aux truffes.

Pain de gélinotte à la Skobeleff (*Haute cuisine*). — Aussi appelé *pain de gélinotte à la Russe, escalopes de pain de gélinotte en chauffroid, pain en chauffroid*.

Formule 2,227. — Faire rôtir deux vieilles gélinottes; lever les filets et faire un fumet très réduit avec les carcasses; puis composer un appareil ou farce avec :

Filets cuits de gélinottes	grammes	500
Foie gras ou foie de volaille cuit	—	250
Lard râpé	—	250
Truffes hachées crues	—	75
Jaunes d'œufs	nombre	3
Œufs entiers	—	2
Crème fraîche	décilitres	2
Vieux cognac	petit verre	1
Sel et épices pour gibier.		

Procédé. — Mettre les filets cuits dans le mortier avec le sel, les épices; piler et ajouter peu à peu le lard, le cognac, les truffes et progressivement les œufs entiers, les jaunes d'œufs et enfin de la crème. Avant de mettre tous les œufs et toute la crème, goûter la farce et l'essayer en en mettant un peu au four dans un petit moule à tartelette. Si elle se prend en pain, sans qu'elle soit trop ferme, elle est bien; si elle était trop molle, on ajouterait un œuf; au contraire, si elle était trop ferme, on la ramollirait en lui additionnant de la crème. La passer au tamis de crin.

Beurrer un moule carré-long et y mettre la farce; la faire pocher au bain-marie au four. Le lendemain, la tailler en escalopes et les glacer avec le fumet auquel on aura ajouté un peu de gélatine, de façon à faire une sauce chauffroid.

Si le pain devait être servi entier, on le ferait cuire dans un moule à timbale uni. On le décore avec des rognons de coq glacés, des petites truffes levées à la cuillère à légumes et glacer. On en fait deux cordons dans le bord du haut du pain. On garnit le bas d'une couronne de truffes coupées en quartier, le tout glacé et surmonté d'un petit attelet garni ou simplement d'une grosse truffe glacée entourée de rognons de coq glacés. C'est ce pain que l'on appellera à la *Skobeleff*.

Filets de gélinottes au caviar (*Cuis. Russe*). — *Formule 2,228.* — Lever les filets de six géli-

nottes nouvelles et crues; les parer, les saupoudrer et les faire pocher dans un sautoir et les laisser refroidir sous presse. Faire rôtir les cuisses et les carcasses, lever toutes les chairs; faire un fumet avec les carcasses et faire un gratin ou farce avec les chairs et moitié foie de volaille; émincer un oignon et le passer à la poêle avec du beurre, un peu de maigre de jambon, poivre, muscade et sel. Après avoir fait revenir l'oignon, ajouter les chairs de gélinottes et le foie de volaille; les mettre dans le mortier, les piler et les passer au tamis de crin. Remettre la farce au mortier avec un quart de son volume de caviar; piler encore et passer la purée au tamis et la recueillir dans une terrine. Ajouter au fumet trois feuilles de gélatine préalablement trempées, et mettre de ce fumet dans la farce de façon à faire une farce un peu liquide et congelable. Glacer les filets sur un tamis avec cet appareil.

Poser ces filets sur un plafond couvert d'un centimètre de gelée à chauffroid. Préparer des ronds de blancs d'œufs à l'emporte-pièce et vider le milieu que l'on remplace par un morceau de cornichon très vert, coupé avec le même emporte-pièce; les fixer sur le petit bout des filets, qui seront d'une hauteur régulière. Un peu avant de servir, coller un croûton masqué de gratin au milieu du plat, dresser autour les filets en les appuyant à leur base par une bordure d'argent; garnir avec de la gelée et surmonter le croûton d'un attelet garni d'une truffe couronnée de blanc d'œuf.

Faire une sauce rémoulade pimentée à la moutarde en ajoutant une forte quantité de caviar. La servir avec les filets.

Poitrines de gélinottes à la crème (*Cuis. silésienne*). — *Formule 2,229.* — Faire rôtir des gélinottes au four dans une lèche-frite; au moment de les arroser, ajouter de la crème aigre et du genièvre et un peu de cumin; lever les poitrines, les couper en deux et les mettre dans une *timbale* d'argent; déglacer le fond et le passer au tamis dans une petite casserole; lier la sauce avec un ou deux jaunes d'œufs et de la sauce béchamelle. Étant de bon goût, masquer copieusement les poitrines avec l'appareil. Saupoudrer de chapelure et faire gratiner avec un peu de beurre dessus.

Gélinottes à l'africaine. — Voir *Ganga*.

Galantine de gélinotte. — Voir *galantine de perdreau, galantine de faisan*. On procède de la même façon.

Pâté de gélinottes. — Voir *Pâté*.

Gélinottes à la canneberge (*Cuis. Polonaise*). — *Formule 2.230*. — Faire rôtir de jeunes gelinottes; enlever les poitrines, et faire un coulis avec les carcasses. Paner les poitrines et les mettre un instant au four. Mettre la sauce sur un plat long; dresser les poitrines dessus et servir une gelée de canneberge à part (Voir GELÉE).

GÉLOSE, *s. f.* — La gélose est une substance gélatiniforme que M. Payen a pu extraire du *Gelidium Corneum*, en traitant successivement cette plante à froid par l'acide chlorhydrique à 0,02 ou l'acide acétique étendu; l'eau et l'ammoniaque faible de manière à en extraire tous les sels alcalins, alcalino-terreux et terreux, ainsi qu'une substance organique spéciale; on épuise ensuite le résidu de cette action par l'eau bouillante et on abandonne la décoction au refroidissement; elle se prend alors en une gelée que l'on dessèche.

La gélose est le principe mucilagineux contenu dans un grand nombre d'algues et fucus marins. On ignore encore scientifiquement sa formule brute; mais ce qui est certain c'est que la gélose appartient à cette classe de principes immédiats qui contiennent plus d'oxygène qu'il n'en faudrait pour faire passer tout leur hydrogène à l'état d'eau.

Commercialement, la gélose à l'état chimiquement pur ne se trouve pas encore. C'est l'Extrême-Orient qui nous fournit un produit désigné sous le nom de *Colle du Japon* (*issinglass*), mousse de Chine, et dans lequel la gélose se trouve en grande proportion.

La colle du Japon, ou mousse de Chine, est préparée avec une algue marine, le *gelidium corneum*, plante appelée Tengusa par les Japonais, Hai-Thao ou Ly-cho par les Chinois, et Rau-Cau par les Annamites. Cette plante est lavée avec soin, puis on la fait bouillir pour produire un extrait gélatinieux qui est coulé dans des boîtes. Après refroidissement, elle se présente sous forme de prismes ridés qui se séparent en filaments amorphes incolores de 25 à 28 centimètres de longueur, tels que nous les recevons en Europe.

Ce produit commercial se gonfle dans l'eau froide, se dissout dans l'eau bouillante, forme, à poids égal, dix fois plus de gelée que la grénétine, puisqu'il en suffit de 2 0/0 pour solidifier l'eau. Il est insoluble dans l'alcool, l'éther, les acides ou les alcalis mêmes étendus; mais il se dissout dans les acides sulfurique et chlorhydrique concentrés.

La colle du Japon est d'un très grand usage dans l'Extrême-Orient, soit pour la fabrication des ge-

lées, conserves des viandes, etc.; elle a l'avantage sur la gélatine animale ou sur l'ichthyocolle en cela qu'elle n'est pas susceptible de putréfaction comme ces dernières. Jusqu'à présent son usage le plus répandu en Europe et aux États-Unis est dans la fabrication industrielle de certaines gelées à bon marché, permettant d'y introduire beaucoup de glucose.

La colle du Japon étant une substance gélatiniforme, se trouve, par sa constitution organique, sujette à s'altérer avec le temps lorsqu'elle se trouve combinée à une composition liquide; on comprendra que les proportions de la colle du Japon à employer pour la fabrication industrielle varient suivant les produits employés, la durée de leur conservation et le degré de la température du climat où elles se consomment.

Lorsque la science aura permis d'obtenir industriellement et à bas prix la gélose ou la pectine, le problème des gelées alimentaires hygiéniques, à bon marché, pouvant se conserver, sera résolu.

L'emploi de la colle du Japon s'opère de la manière suivante pour la fabrication des gelées :

Sucre.....	grammes	500
Colle du Japon..	—	30
Eau.....	—	700

Procédé. — Mettre la colle du Japon à tremper la veille dans 1/2 litre d'eau froide; le lendemain faire dissoudre les 500 grammes de sucre dans un poêlon avec 200 grammes d'eau et faire cuire au *soufflé*, verser alors dans le sucre la colle du Japon trempée que l'on aura au préalable fait dissoudre au bain-marie et passée au tamis fin; remettre le poêlon sur le feu jusqu'à l'ébullition; écumer, colorer et parfumer suivant le genre de gelée désiré. La gelée ainsi préparée, on la verse dans des pots ou récipients bien secs, recouvrir la surface avec du papier trempé dans de la vaseline fondue.

Il est bien entendu que ces proportions sont moyennes, et doivent varier suivant la concentration que l'on veut obtenir et qui devrait être augmentée si l'on remplaçait le sucre par de la glucose. (F. BARTHÉLEMY).

GEMME, *s. et adj.* — On donne le nom de sel *gemme* au sel fossile, par opposition à celui que fournit l'eau de mer. Il se trouve sous une forme solide, concrète et cristallisée en amas immenses dans plusieurs régions du globe. Il est absolument de même nature que celui qui se tire de l'eau de mer par l'évaporation.

GÉNÉPI, *s. m.* Est aussi appelé *génipi*, all. *geniplkraut*. — Plante des Alpes de la famille des synanthérées aromatiques, qui croît près des glaciers éternels. On distingue le *vrai génépi* des Alpes, *artemisia glacialis*, de couleur jaunâtre (Voir ABSINTHE), le génépi blanc, *artemisia mutellina* ou *rupestris*, etc. Ce sont ces variétés qui sont employées pour la fabrication de la liqueur de ce nom. C'est également avec la combinaison de trois variétés d'artémisia qu'a été faite l'absinthe suisse. Le génépi musqué, *artemisia iva*, est très abondant dans la vallée d'Engadine, canton des Grisons (Suisse); il sert aussi à fabriquer une liqueur alcoolique très estimée des montagnards de ce pays pour ses propriétés sudorifiques.

GENÉT, *s. m.* All. *ginster*, angl. *broom*, ital. *ginestra*, esp. *ginesta*. — On distingue plusieurs variétés de genêt; l'une d'elles, le *spartium scoparium* des légumineuses, mérite une mention plus spéciale ici, puisqu'on se sert de ses graines pour les confire comme les capucines, les câpres et les cornichons.

GÉNÉTIN, *s. m.* — Variété de raisin qu'on cultive près d'Orléans; vin fait avec ces raisins.

GENEVOISE, *s. f. (Sauce)*. — Sauce spécialement préparée pour le poisson et composée d'un court-bouillon de poisson au vin blanc et liée avec des jaunes d'œufs et du beurre fin.

Sauce genevoise. — *Formule 2,231*. — Tailler oignons, carottes, les mettre au fond d'une poissonnière avec poivre en grains, thym, estragon, sel et une branche de céleri. Poser la grille sur l'assaisonnement et mettre moitié eau et moitié vin blanc de Bossay, ou autres vins blancs secs. Faire cuire le court-bouillon pendant une demi-heure; pendant ce temps aller chercher au vivier des truites du Léman, des feras ou truites saumonées; les vider, leur couper les nageoires et les précipiter dans le liquide bouillant. Au premier bouillon, retirer la poissonnière sur l'angle du fourneau et procéder à la sauce :

Cuire de la farine à blanc dans une casserole; mouiller avec le court-bouillon au vin blanc; faire réduire une demi-heure et au moment de servir lier copieusement avec des jaunes d'œufs et du beurre frais. Goûter la sauce, l'amener à bon goût et la passer à l'étamine par pression.

Les truites plongées vivantes dans le court-bouillon prennent une teinte bleuâtre en se rom-

pant et se recourbant, signe toujours certain de leur fraîcheur. On les dresse sur une serviette en les entourant de pommes de terre à l'anglaise, d'écrevisses et de quelques feuilles de persil en branches.

Remarque. — On trouve dans certains ouvrages compilés la fausse indication que la sauce genevoise est faite avec du vin rouge. Certes, ces prétendus écrivains, qui ont complètement dérouté le cuisinier, n'ont jamais connu la sauce au vin blanc que l'on fait à Genève pour le poisson; ils ignorent que les crus de ce pays sont notamment des vins blancs. Il ne faut donc pas confondre la sauce genevoise au vin blanc avec la sauce au vin rouge, que j'appellerai génoise. (Voir ce mot).

GENEVRETTE, *s. f.* — Boisson fermentée obtenue avec des baies de genièvre, du sucre et des sommités d'absinthe.

Genevrette. — *Formule 2,232*. — Mettre dans un tonneau :

Baies récentes de genièvre...	décalitres	6
Eau.....	hectolitres	1
Sucre.....	kilos	2
Sommités d'absinthe.....	grammes	250

Procédé. — Mettre d'abord le genièvre, l'absinthe et le sucre avec un peu d'eau, et, aussitôt que la fermentation commence, ajouter le restant de l'eau; laisser ainsi fermenter pendant quelques mois; soutirer au tonneau au fur et à mesure de ses besoins.

HYGIÈNE. — Cette boisson, peu alcoolisée, est tonique, stimulante, en raison de la résine et de l'absinthe qu'elle renferme.

GENÉVRIÈRE, *adj.* — On donne ce nom aux grives, aux cailles, aux beçfigues, etc., qui se nourrissent de baies de genièvre et dont la chair est aromatique et tonique.

GENGELI, *s. m. (Gegeri, jugeoline)*. — Nom de plantes aussi appelées *sésamum indicum*, sésames de l'Inde; elles portent une graine un peu plus petite que la graine de lin, donnant une huile qui, en Asie, en Italie, aux Indes et en Amérique est employée comme l'huile d'olive pour l'usage culinaire. Dans le Midi, elle est mélangée à l'huile d'olives et vendue sous ce nom.

GENIÈVRE, *s. m.* (*Juniperus vulgaris*) — All. *wachholder*; angl. *juniper*; ital. *ginepro*; esp. *enebro*; rus. *majjewelovoui iagada*. — Fruit en forme de baie, d'un arbrisseau de la famille des capressinées, indigène à l'Europe et qui croît spontanément dans les bois et les ravins incultes.

HYGIÈNE. — Le genièvre est légèrement tonique et encore plus légèrement diurétique. Il est doué d'un principe aromatique très agréable. Certains oiseaux très appréciés en cuisine se nourrissent de cette baie, qui communique à leur chair une saveur aromatique très recherchée. En Laponie, en Suisse et dans le Nord, on brûle des baies de genièvre sur des charbons ardents pour parfumer les habitations; on lui attribue la propriété de désinfecter l'air, mais il ne fait qu'en masquer la mauvaise odeur.

USAGE ALIMENTAIRE. — Le genièvre est d'une ressource précieuse pour la condimentation des gibiers, dont il aromatise et parfume les chairs. Sa coction ne doit pas être longue parce qu'elle communiquerait en se dégageant une saveur âcre due à la résine qu'elle contient. On en fait en outre plusieurs boissons très estimées. (Voir GENEVRETTE).

Rob de genièvre (Extrait) — Formule 2,233.
— Employer :

Baies sèches et récentes de genièvre..	kilo	1
Eau chauffée à 30 degrés.....	litres	1

Procédé. — Faire macérer pendant 24 heures; passer le liquide et le faire évaporer au bain-marie à moitié de son volume. Ce rob ou extrait sert à parfumer des boissons ou liqueurs employées comme tonique et diurétique.

Crème de genièvre (Liqueur digestive) — Formule 2,234. — Employer :

Eau-de-vie.....	litres	2
Baies de genièvre	—	1
Citrons.....	nombre	2
Sucre.....	kilo	1

Procédé. — Couper les citrons en tranches et les mettre dans un bocal avec l'eau-de-vie et laisser mariner pendant 24 heures. Passer au tamis et mettre le sucre dans le tafia; le faire fondre, le passer à la chausse et mettre en bouteille.

Eau-de-vie de genièvre (Distill. hollandaise).
— Formule 2,235. — Faire fermenter de la façon

ordinaire deux parties de seigle de Riga et une partie de malt d'orge et distiller. On obtient ainsi une eau-de-vie très commune; on la soumet à une seconde distillation en ajoutant dans l'alambic des baies de genièvre vieilles de trois à quatre ans et du sel marin. Un hectolitre de grains ainsi traités donne de 28 à 32 litres d'eau-de-vie de genièvre. Le *gin* des Anglais n'est autre qu'une eau-de-vie de genièvre.

GÉNIPA, *s. m.* — Fruit du *génipayer*, arbre qu'on trouve dans l'Amérique du Sud et aux Antilles. Ce fruit, de la forme d'un citron, a une écorce très parfumée, sous laquelle une pulpe assez épaisse renferme une quantité de graines plates. Un peu aigrelet, ce fruit noircit la bouche en le mangeant; il est très parfumé, et tonique; il engraisse abondamment les oiseaux qui en mangent. La particularité remarquable de ce fruit est de faire un bruit de pétard quand il se détache de l'arbre, comme un signal d'appel aux oiseaux et aux singes qui s'en vont de suite gambader sous ses branches.

GÉNISSE, *s. f.* All. *Ferse*; angl. *heifer*; ital. *giovenca*. — Nom que porte la jeune vache avant qu'elle ait été fécondée.

La chair de la génisse est délicate, plus nourrissante que le veau et plus tendre que le bœuf. La chair de génisse était très estimée des Hébreux, qui l'offraient à l'Éternel (Gen., XV, 9) comme le meilleur morceau de la table divine.

GÉNOISE, *s. f.* (*Sauce*). — La sauce génoise qu'il ne faut pas confondre avec la sauce genevoise au vin blanc, est une sauce de poisson au vin rouge.

Sauce génoise (Haute cuisine). (Formule 2,236. — Faire d'abord un fumet de poisson comme il est indiqué aux formules 2,013 et 2,014, selon pour quel genre de poisson est faite la sauce.

Émincer un oignon, deux ou trois échalottes et les passer à la poêle; faire roussir un peu de farine dans une casserole, mettre l'oignon dedans, mouiller avec un litre de fumet de poisson au jus de champignons frais, une bouteille de vieux vin de *Barolo*, ou mieux, de Bordeaux; nettoyer dix anchois salés, les passer au tamis avec du beurre frais, les ajouter à la sauce avec du poivre concassé, faire réduire la sauce de moitié.

La passer à l'étamine, la finir avec un fort morceau de beurre fin, de glace de viande et un jus de citron, s'il était nécessaire.

Remarque. — Il faut éviter de mettre de la sauce espagnole dans la sauce génoise, elle lui communique toujours un goût de viande; le roux spécial doit lui être préféré. Certains cuisiniers remplacent les anchois par de l'*anchowis-sauce*, ce qui peut être toléré dans les restaurants bon marché, mais rien n'est aussi bon que l'anchois naturel. On peut aussi lier la sauce avec un jaune d'œuf et du beurre frais pour la rendre plus corsée, ce qui est affaire de ressource et de temps, mais on ne perdra pas de vue que cette sauce se distingue surtout par le fumet de poisson aux champignons frais et son beurre d'anchois qui constituent, avec la qualité du vin, son principe essentiel.

GÉNOIS, OISE, s. f. (Pâtisserie). — Pris au sens général de *pâtisserie génoise*, de *pâte génoise*, cette appellation est légitime; mais la pâte cuite constituant un biscuit, prend le genre masculin et l'on doit dire *un biscuit génois*; garnir un biscuit génois ou un gâteau en pâte génoise. L'abréviation de : garnir une génoise étant une faute, doit être évitée.

La multitude de façons dont est couchée, pour être cuite, la pâte génoise pour biscuit, garnie ou fourrée, tantôt dans des moules ronds ou carrés, dans des plafonds ou en une mince nappe sur des plaques, constituent autant de modalités qui vont se revêtir de noms divers dont la bromatologie du pâtissier est indéfinie.

On distingue un grand nombre de ces pâtisseries dont les principales sont les suivantes.

Génoise commune (Pâte). — *Formule 2,237.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Farine tamisée.....	—	250
Beurre fin.....	—	125
Œufs frais.....	nombre	8
Un grain de sel.		

Procédé. — Battre les œufs, le sucre et le sel sur un feu doux jusqu'à ce que la masse soit levée; ajouter la farine en pluie et le beurre fondu. Couler la pâte dans des moules, des plafonds ou des plaques, selon le genre de pâtisserie auquel elle est destinée.

Dans la pâtisserie, la dose est généralement doublée, ce qui est affaire d'opportunité.

Génoise aux fruits (Pâte primitive) — *Formule 2,238.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Farine tamisée.....	—	250
Beurre fin.....	—	200
Pruits confits hachés...	—	100
Œufs frais.....	nombre	8
Un grain de sel.		

Procédé. — Travailler le sucre, le sel dans une terrine avec 6 jaunes et deux œufs entiers; lorsque la masse est mousseuse, ajouter les fruits et battre les blancs, les ajouter en même temps que la farine et le beurre avec les précautions d'usage pour ne pas écraser les œufs. (CARÊME).

Génoise à froid (Pâte) — *Formule 2,239.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Farine de gruau.....	—	250
Beurre fin.....	—	250
Kirsch.....	demi moule	
Œufs frais.....	nombre	8
Vanille.....	—	»

Procédé. — Battre dans une bassine, le sucre, le kirsch, la vanille et les œufs; lorsque la masse est mousseuse, y ajouter la farine et le beurre fondu. (P. LACAM).

Génoise fine de Troyes (Pâte). — *Formule 2,240.* — Cette pâte sert à faire des biscuits pour tous les entremets devant être fourrés.

Employer :

Beurre fin.....	grammes	300
Sucre en poudre.....	—	500
Farine fine tamisée....	—	400
Crème de riz.....	—	150
Sucre vanillé.....	cuillerée	1
Kirsch.....	décilitre	1/2
Œufs frais.....	nombre	18

Procédé. — Fouetter dans une bassine au bain-marie les sucres, les œufs, le kirsch jusqu'à ce que ce soit tiède; sortir la bassine et continuer à battre à froid jusqu'à ce que l'appareil soit mousseux, léger et assez consistant; ajouter alors en mêlant légèrement avec une écumoire les farines en pluie et le beurre fondu clarifié et tiède. Mettre en moule et cuire dans un four moyen (ALBERT COQUIN-Troyes).

Génoise fine (Pâte) — *Formule 2,241.* — On l'appelle aussi *fondante*.

Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Farine de gruau tamisée ...	—	500
Beurre fin.....	—	500
Sel fin.....	—	25
Œufs frais.....	nombre	16
Vanille.....	gousse	1

Procédé. — Mettre le sucre, le sel, la vanille et les œufs dans une bassine sur un feu très doux ou mieux dans un sautoir d'eau, de façon à former le bain-marie. Battre fortement et régulièrement de façon à faire mousser la pâte; quand elle est augmentée de son volume, qu'elle est légère et et tiède, la sortir et continuer de battre à froid jusqu'à ce quelle soit froide et qu'elle ait augmenté d'un tiers de son volume; lui ajouter alors la farine en pluie et le beurre fondu tiède. Cette pâte se couche dans des moules à manqués ou à biscuits ordinaires pour faire des entremets divers.

Génoise demi-fine (Pâte) — *Formule 2,242.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Farine tamisée.....	—	500
Beurre frais.....	—	375
Sel fin.....	—	8
Vanille.....	gousse	1
Œufs frais.....	nombre	16

Procédé. — Mettre le sucre, le sel, la vanille et les œufs dans une bassine sur un feu doux, battre jusqu'à ce que la masse soit tiède; continuer à battre jusqu'à ce que la masse soit froide. Lorsqu'elle sera mousseuse et légère, lui incorporer la farine en pluie et le beurre fondu tiède en décantant. Se cuit dans divers moules, dans un four moyen.

Génoise pour croquebouche (Pâte) — *Formule 2,243.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Farine tamisée.....	—	500
Œufs.....	nombre	12
Vanille, un grain de sel.		

Procédé. — Battre les œufs, le sel, le sucre et la vanille à froid; quand la masse est mousseuse, ajouter la farine; bien mélanger et coucher la pâte dans une caisse beurrée; la cuire dans un four moyen. On taille des losanges, des croissants ou des gimbettes que l'on glace de rouge, de vert, au chocolat ou au café. Cette pâte sert aussi à la préparation de certains petits-fours.

Génoise à la reine (Pâte) — *Formule 2,244.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	125
Crème d'amandes....	—	100
Farine tamisée.....	—	125
Beurre fondu.....	—	125
Essence de menthe..	gouttes	2
Œufs frais.....	nombre	3

Procédé. — Travailler dans une terrine le sucre, la crème d'amande, les jaunes d'œufs; étant mousseuse, ajouter à la pâte l'essence, les blancs d'œufs, la farine et le beurre; mélanger et coucher la pâte dans un moule carré-long étamé.

Cuire dans un four moyen; aussitôt froid, tailler par tranches d'un centimètre d'épaisseur et les passer sur une plaque au four chaud pour les griller comme les biscottes. Les glacer au rhum et les couper.

Génoise pour petits-fours (Pâte) — *Formule 2,245.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Farine tamisée.....	—	500
Beurre fin.....	—	500
Sel fin.....	—	8
Vanille.....	gousse	1

Procédé. — Battre le sucre, le sel et la vanille à froid dans une bassine; étant mousseuse, ajouter la farine et le beurre travaillé au chaud jusqu'en forme de crème; mélanger le tout. Cuire dans des caisses ou plafonds carrés. On laisse refroidir et on découpe de mille façons diverses; on fourre, on glace, on garnit de crème, de marmelade, on aromatise aux nombreuses ressources dont dispose le laboratoire du confiseur.

Remarque. — En terminant la série des pâtes génoises, il est sans doute utile de rappeler que le beurre doit être assez chaud pendant la saison d'hiver, tandis que l'été il peut être mélangé à la masse en forme de crème coulante ou figée.

Génois à la sicilienne (Gâteau) — *Formule 2,246.* — Préparer une pâte génoise demi-fine comme il est indiqué plus haut; la coucher dans trois ou quatre cercles à flan, les laisser refroidir et les garnir avec l'appareil suivant :

Employer :

Amandes douces mondées..	grammes	125
Amandes amères.....	—	10
Beurre fin d'Isigny....	—	200
Sucre.....	—	125
Jaunes d'œufs.....	nombre	6
Crème de noyau et kirsch...	décilitre	1
Lait bouillant.....	—	2

Procédé. — Faire torréfier les amandes, les broyer et les faire infuser dans le lait bouillant et le sucre; mettre dans une autre casserole les jaunes d'œufs et verser peu à peu en remuant le lait et les amandes; faire épaissir sans laisser bouillir, passer au tamis de soie ou à l'étamine. Quand la crème

sera tiède, ajouter la liqueur et le beurre et travailler sur la glace. Lorsque la crème sera mousseuse, fourrer et garnir copieusement chaque biscuit avec la crème; les superposer les uns sur les autres. Glacer le gâteau au fondant ou marasquin et le décorer à la douille avec la même crème. Cet entremets est excellent. (CHARLES LE SÉNÉCHAL).

Génoise marbrée (Gâteau en). — *Formule 2,247.* — Cuire une pâte génoise demi-fine dans un moule à biscuit; l'abricoter copieusement et garnir autour d'amandes grillées. Faire chauffer séparément trois glaces, blanche, rose et chocolat; on les met chacune dans un cornet, on coupe les bouts et on les promène sur le gâteau de façon à le garnir partout; on passe ensuite la lame du couteau en sens contraire. Le glaçage doit être fait vivement.

Remarque. — La pâte génoise formant les trois quarts des gâteaux, ceux-ci sont mentionnés à leur nom respectif. Pour éviter des répétitions, je prie le lecteur de vouloir bien s'y reporter.

GENTIANE, s. f. (Gentiana). All. *Enzian*; angl. *gentian*; ital. *genziana*; esp. *gentiana*. — Genre de plante de la *pentandrie digynie* qui a donné son nom à la famille des *gentianées*. Une autre version attribue la découverte des propriétés de cette plante à Gentiuss, roi d'Illyrie.

On distingue plusieurs variétés de cette plante dont quelques-unes sont employées en pharmacie et en distillerie. La *G. rubra* ou *G. veterum* est la seule employée pour l'usage alimentaire. Elle se distingue par la grosseur de sa racine charnue, jaune en dedans, à l'aspect rugueux et ridé en dehors. Elle croît spontanément dans l'Auvergne, le Jura, la Suisse et les montagnes d'Italie.

HYGIÈNE. — En raison de son amertume, la racine de gentiane est éminemment tonique et fébrifuge, ce qui lui a valu le nom de quinquina des pauvres.

Vin de gentiane (Tonique). — *Formule 2,248.*
Employer :

Racines épluchées de gentiane..	grammes	200
Vin blanc d'Espagne.....	litre	1

Procédé. — Faire macérer 15 jours; on en prend un verre à bordeaux avant chaque repas lorsqu'on n'a pas d'appétit. On pourra substituer le vin blanc par du vin rouge de Bordeaux ou du vin naturel de Malaga. Il sera alors plus fortifiant.

Eau-de-vie de gentiane (Dist. suisse). — *Formule 2,249.* — Faire fermenter de la façon ordinaire des racines jaunes de gentiane avec quelques poignées de baies de genièvre et quelques sommités de génépi. Distiller à l'alambic. On obtient ainsi une eau-de-vie très recherchée et très appréciée des Suisses.

Rob de gentiane (Extrait ou). — *Formule 2,250.* — Employer :

Racine jaune de gentiane sèche...	grammes	200
Eau-de-vie.....	litre	1

Procédé. — Faire macérer pendant 24 heures et mélanger avec 250 grammes de sucre cuit avec un litre d'eau et réduit à 35 degrés. Cet extrait sans sucre peut servir pour la préparation des boissons apéritives.

Macération de gentiane. — *Formule nouvelle 302.* — La gentiane se prend aussi sous forme de macération et de décoction à la dose de 10 à 15 grammes par litre d'eau.

Cette macération mélangée au vin remplace avantageusement l'eau pure. En chirurgie on emploie la racine de gentiane comme dilatant.

GÉOGRAPHIE GASTRONOMIQUE. — On trouve dans cet ouvrage les productions gastronomiques de chaque ville à leur lettre alphabétique.

À ce propos, il est intéressant de rappeler ici un moyen aussi simple qu'efficace d'enseigner la géographie aux enfants et dont l'idée a été émise dans une comédie intitulée : *l'École des Gourmands*, dans laquelle un gourmet célèbre apprend la géographie à son neveu par le moyen de la gourmandise. Il lui pose ainsi les questions : Quelle est la ville où l'on fabrique la meilleure gelée de pomme et qui nous donne les meilleurs canetons? Il répond Rouen. Quelles sont les villes qui nous envoient les plus délicieuses dragées, les plus exquises confitures et les plus délectables terrines de perdrix. À ces appellations, ses narines frémissent et sa langue, frappant la voûte palatine, fait entendre un claquement de satisfaction et désigne aussitôt Verdun, Bar-le-Duc et Nérac. Lorsqu'on lui demande d'où l'on tire les meilleures huiles d'olives vierges, il se transporte immédiatement dans les pays où croît l'olivier, et Aix, Marseille et Nice, pour ne citer que les principaux, lui viennent sans effort sur les lèvres.

Les écrevisses à la bordelaise, les chapons du Maine, les poulardes de Brosse, sont autant de

noms qui réveilleront chez l'enfant des sensations agréables, et les chefs-lieux des départements d'où l'on tire ces produits seront promptement désignés par lui. Si l'on voulait étendre cet enseignement d'une façon plus universelle, on procéderait de même pour les villes étrangères, car il en est peu qui ne jouissent du privilège de fournir à la table quelque production renommée.

Ce moyen ingénieux de leur enseigner la géographie, serait sans doute efficace, étant donné leurs aptitudes gourmandes; le nom d'un vin, d'une conserve, d'une pâtisserie, d'un mets, deviendrait pour eux le synonyme d'un nom de ville.

Il n'y a pas longtemps encore que les personnes, même les plus instruites, semblaient faire preuve de bon ton en montrant une ignorance complète pour tout ce qui se rattache à l'art de bien préparer les aliments, chose d'une utilité pourtant incontestable dans la vie de famille. Les noms de ceux qui se sont consacrés à cette question sont inconnus, si ce n'est Vatel, célèbre par sa fin tragique; mais on ignore Carême, qui posa les bases de la pâtisserie; Appert, créateur des conserves; Close, inventeur des fameux pâtés de foie gras de Strasbourg; Dom Pérignon, qui fit mousser le vin de Champagne, et tant d'autres encore qui ont certainement contribué à la bienfaisance publique d'une façon plus évidente que certains généraux auxquels on érige des statues de bronze ou de marbre.

GÉOPHAGIE, *s. f.* — Habitude de manger de la terre. Dans nombre de contrées d'Orient les peuples sont géophages : ils mangent de la terre glaise pour maintenir la fraîcheur dans l'estomac et pour mieux supporter la faim et la soif.

Ce sont principalement les peuplades du haut Orénoque, de Cassiquiare, de la Méta et du Rio-Négro qui sont géophages. La terre comestible est mêlée d'oxyde de fer d'un jaune rougeâtre; ses propriétés nutritives sont à peu près nulles, on ne trouve qu'une faible trace de substances organiques. Elle passe en déjection sans laisser autre chose à l'organisme que les principes minéraux. Cependant il y a des Indiens qui vivent plusieurs mois de ce curieux aliment. Il y a même des gourmets en terre glaise et l'on a cherché la meilleure façon de l'accommoder :

On en fait des boulettes de la grosseur d'une dragée, des galettes plates que l'on fait sécher au soleil ou que l'on fait cuire au four. La recette la plus précieuse pour un *Cassiquiare* est de faire frire les boulettes dans l'huile du palmier *séjé*;

l'huile et les principes minéraux constituent alors la seule partie nutritive.

Il est bon d'ajouter, pour les partisans de la dose *quantitative* des aliments, contrairement à la dose scientifique, *qualitative*, qu'on ne peut faire usage longtemps de ce produit sans compromettre sa santé; une profonde altération de l'organisme précède toujours le dénouement fatal. La cause première de la géophagie a été la disette.

En vérité, on se portera mieux en mangeant un kilo de pain qu'un kilo de terre glaise, fut-elle frite à l'huile de *séjé*.

GEORGETTE (*Pommes de terre à la*). — Cette création de la maison Paillard, boulevard des Italiens, fit le succès du maître d'hôtel qui les a servies à la richissime américaine, M^{me} Vanderbilt, qui engagea le maître d'hôtel Joseph Dugniol, au prix de 50,000 francs par an.

Il est bon d'ajouter que ce succès ne dura pas longtemps; mais les pommes Georgettes n'en resteront pas moins un trait piquant et un témoignage de l'influence de la bonne cuisine sur la destinée des choses de la vie, le héros fut-il un César.

Pommes à la Georgette (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 2,251*. — Choisir de belles pommes de terre hollandaises régulières, une pour chaque convive, les laver, les éponger et les cuire au four. Couper un morceau de la pomme de façon à pouvoir les creuser avec une cuillère à légumes. Les remplir avec des queues d'écrevisses à la nantuatienne (Voir ce mot). Remettre le couvercle et les servir comme hors-d'œuvre chaud ou à la place de poisson.

GÉRARD, *s. m.* — Célèbre cuisinier du XVIII^e siècle. Il fut le chef de cuisine du comte de Chabrol, préfet de la Seine. « Après la naissance du duc de Bordeaux, la duchesse de Berry, qui sentait de quel intérêt était une maison de prince pour l'industrie française, donna plusieurs fêtes et bals, qui furent pour tous les seigneurs un signal de l'imiter. Le roi pour les remercier fit offrir un banquet suivi de bal à chaque corporation. Toute la partie de la cuisine fut servie froide. Trois de ces repas furent faits à la ville, sous la direction de MM. Esbrat, chef de cuisine du prince de Talleyrand, Gérard, chef du comte de Chabrol et moi. » (CARÊME, Note de la *Cuis. fr. au XIX^e siècle*).

GERBE, *s. f.* — En cuisine, se dit des pièces montées en sucre, représentant une gerbe de blé.

Gerbe en sucre (Dessert). — *Formule 2,252.*

— Tirer du sucre après l'avoir cuit et préparé selon les formules 1,416 et 1,783 (Voir cuisson du sucre, *sucre tiré*). Le tirer très mince en le laissant refroidir, suspendre après avoir donné à la pointe de chaque paille une forme légèrement recourbée.

Préparer une bordure en pâte d'amande selon la formule 101, haute de 10 centimètres et perforée à l'emporte-pièce, la faire sécher dans un moule uni à pâte et garni de papier d'office pour la maintenir.

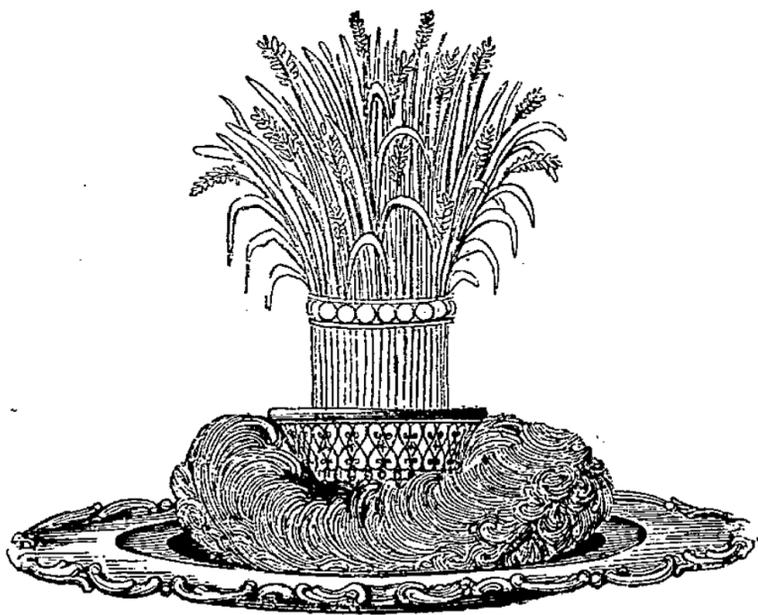


Fig. 623. — Gerbe en sucre.

Étant sèche, la coller sur un plat rond; couler dans l'intérieur du sucre au cassé en maintenant le plat chaud et dresser debout à l'intérieur, les bûches de paille en sucre et les attacher avec une ficelle; faire refroidir le plat pour fixer la gerbe; remplacer la ficelle par un lien en sucre tiré vert pâle sur lequel on colle des pastilles d'amande.

Dans le dressage de la gerbe on aura eu soin d'y ajouter quelques feuilles vertes, quelques coquelicots et deux ou trois bluets. On ne prodiguera pas ces fleurs ni la verdure, les épis devant dominer.

On procède alors à la confection des épis avec du sucre jaune pâle; on leur donne une forme carrée et on forme les épillets avec un couteau en taillant les coins (Voir la forme au mot *BLÉ*). Il ne reste plus qu'à les souder à la pointe de chaque bûche avec du sucre; pour réussir cette opération il faut percer avec une aiguille les épis pendant que le sucre est encore chaud; on fixe alors l'épi sur la bûche en l'introduisant dans le petit trou. Cette opération doit être faite délicatement afin de ne pas briser les bûches.

Quand la gerbe est finie, quinze minutes avant de servir, on fait cuire du sucre à l'extrémité (Voir

CUISSON DU SUCRE); on le file et on entoure la base du plat d'une couronne de sucre filé. Pour rehausser l'effet, on pose le plat à gerbe sur un fruitier de bronze ou d'argent. Au moment de servir on casse la gerbe en petits morceaux avec des pinces et on la passe aux convives sur des compotiers, en même temps que les petits-fours.

GÉRILLE, *s. f.* — L'un des noms vulgaires de la chanterelle comestible.

GERMAIN, *s. m.* (*Pain de Saint*). — Variété de poire que l'on récolte en décembre; c'est une poire que l'on conserve pour l'hiver.

Potage Saint-Germain (Haute cuisine). — *Formule 2,253.* — Cuire des petits pois verts dans une casserole avec laitues fraîches, blanc de poireau, cerfeuil et estragon; le tout assaisonné d'un appareil mirepoix composé de carottes, oignons, poivre en grains concassés, lard maigre ou jambon, un clou de girofle et sauter à la poêle.

Passer le tout au tamis, puis à l'étamine et ajouter du bon consommé, du beurre fin et servir avec des petits pois fins en guise de croûton et quelques feuilles d'estraxon et de cerfeuil.

Potage Saint-Germain (Cuis. de restaurant). — *Formule 2,254.* — Procéder comme pour le potage ci-dessus en remplaçant les petits pois par des pois cassés; et ajouter des haricots verts ou des épinards passés au tamis. Supprimer le consommé.

GERMANDRÉE, *s. f.* (*Teucrium L.*). All. *Gamandu*; angl. *Germander*; ital. *camedrio*; esp. *escordio*. — Plante labiée dont on connaît plusieurs espèces; mais une seule est employée en alimentation, la *G. officinale* qui a, comme le *scordium*, des feuilles fermes, velues, dentelées, quelquefois rougeâtres; elle est tonique, apéritive et et légèrement amère.

On emploie ses feuilles et ses sommités en macération, en infusion et en théiforme.

GERMON, *s. m.* (*Scomber Alalunga*). — Poisson acanthoptérigien de la Méditerranée, qui a une grande ressemblance avec le thon. Plusieurs auteurs l'ont classé dans ce genre, ce qui lui a valu le nom de *thon blanc*. Sa chair, un peu plus blanche que celle de ce dernier, est feuilletée, difficile à la digestion.

GÉROLSTEIN, *s. m.* (*Gâteau*). — *Formule* 2,255. — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Amandes mondées.....	—	200
Fécule.....	—	60
Oufs frais.....	nombre	12
Vanille.		

Procédé. — Piler les amandes avec deux œufs entiers et deux jaunes; travailler, dans une terrine le sucre et les huit jaunes d'œufs et la vanille. Quand la masse est mousseuse, ajouter les amandes; travailler encore un instant. Fouetter en neige et les incorporer dans la masse en même temps que la fécule.

Coucher la pâte dans des moules à génois et cuire dans un four doux. Laisser refroidir et glacer avec une glace à la vanille.

GÉROMÉ, *s. m.* — Nom donné à un fromage (Voir ce mot). Ce nom est une corruption de *Gérardmer*, bourg des Vosges où se fabrique ce fromage.

GÉROPIGA, *s. m.* — Liqueur alcoolique, mêlée de matières colorantes et de sucre, qu'on emploie en Angleterre pour fabriquer des vins factices ou falsifier des vins naturels.

GERS (*Géogr. gastr.*) — Ce département est situé au sud-ouest de la France, et doit son nom à la rivière qui le traverse du sud au nord; classé le cinquième dans l'ordre viticole, ses vignes comptent une étendue de plus de 80,000 hectares.

Les vins de cette contrée sont spiritueux et fort colorés, ce qui provient de l'habitude de les laisser cuver trop longtemps et nuit à leur qualité et les prédispose aux altérations.

Les meilleurs crus sont ceux que produisent les territoires des communes de Miélan, de Plaisance, Vertus, Vieilla et Villecomtal. Une grande partie des vins servent à fabriquer les eaux-de-vie connues dans le commerce sous le nom d'Armagnac et dont la plus grande partie est expédiée aux Etats-Unis.

Le sol de ce département très fertile est propre à toutes les cultures, les céréales, les arbres fruitiers, les bestiaux, les ruches à miel, les volailles, le gibier, y sont abondants et constituent une grande source de richesse pour ce département.

GÉSIER, *s. m.* (*Gigeriac*). All. *Fleischmagen*; angl. *Gizzard*. — Troisième estomac des oiseaux, formé chez les oiseaux de proie par des parois membraneuses, et présentant chez les autres, et surtout chez les granivores, des parois musculées épaisses et très puissantes. L'épaisseur et la dureté de l'épiderme de la muqueuse intérieure, la présence constante de petits cailloux sillicieux, indiquent suffisamment que le gésier est un véritable organe de la trituration. Chez les gallinacés à chair blanche, les chairs qui enveloppent le gésier se détachent facilement; au contraire, chez ceux qui ont la chair noire, comme l'oie et le canard, elle est adhérente à l'épiderme intérieur.

GESSE, *s. f.* (*Lathyrus Sativus L.*). All. *Essbare platterbse*, *Weisse platterbse*, *Deutsche Kicher*; flam. *Plate erwt*; holl. *Paul erwt*, *Wikkin*; esp. *Arveja*. — Communément appelée *gesse domestique*, *pois gesse*, *pois carré*, *pois breton*, *lentille d'Espagne*, *pois de senteur*. — Genre de plante des légumineuses, indigène du midi de l'Europe, où elle croît spontanément.

Deux espèces sont surtout alimentaires :

LA GESSE *sativus*, cultivée comme le petit pois; ses gousses renferment des petits pois sucrés et très parfumés, ce qui leur a valu le nom de pois de senteur. Ils sont très communs en Espagne et dans le midi de la France.

L'usage culinaire est le même que celui du petit pois.

LA GESSE TUBÉREUSE. — La gesse tubéreuse *Lathyrus tuberosus*, que les Allemands nomment *Erdnuss*; les Flamands *Aardnoot*; les Hollandais *Aardakker*; les italiens *Ghiada di terra*. En France elle prend plusieurs noms selon les contrées; on l'appelle *macussion*, *gland de terre*, *annotes*. Cette plante n'est presque jamais cultivée, mais simplement récoltée où elle croît spontanément; à l'exception cependant des Hollandais qui la cultivent et la déversent sur les marchés. La racine tubéreuse rappelle le goût de la châtaigne; les plus recherchées sont celles qui comportent des excroissances glanduleuses remplies d'une fécule blanche légèrement sucrée.

Analyse chimique. — D'après Parmentier, la racine de la gesse tubéreuse contient de la fécule, du sucre et de la gélatine ou albumine végétale, c'est-à-dire qu'elle serait aussi riche que le froment.

USAGE ALIMENTAIRE. — La gesse tubéreuse se prépare comme la pomme de terre, elle sert de garniture pour les viandes; on en fait des purées, des gâteaux, etc. (Voir POMMES DE TERRE).

Potage à la purée de gesse tubéreuse (Haute cuisine). — *Formule 2,256.* — Laver et faire cuire les tubercules dans l'eau; les éplucher et remettre dans une casserole avec beurre frais, poivre blanc concassé; travailler avec deux fourchettes pour les écraser et ajouter peu à peu du lait cuit, de façon à faire une purée; la passer au tamis de crin. Ajouter du consommé et faire cuire; assaisonner à point parfait avec muscade et sel. Au moment de servir, faire une liaison avec des jaunes d'œufs et de la crème. Ajouter des croûtons de gesse coupés en dés et préalablement cuits à l'eau salée.

GETHYLIS. — Plante qui produit des gousses ou baies parfumées succulentes, très agréables à manger et qui font le délice des femmes et des enfants. Au Cap, on l'appelle *Kuki-Makranka*.

GEVIUM, s. m. (Gevuina avellana). — Arbre du Chili et du Pérou qui porte un fruit dont l'amande est divisée en lobes contenant une pulpe ferme, de saveur approchant celle de la noisette. Les Péruviens en font un commerce sur les marchés. On les mange crus, secs, légèrement pralinés. Ils s'emploient en pâtisserie; on en fait des nougats et ils servent aux mêmes usages que la noisette.

GIAM-BO. — Arbre de l'Inde orientale; l'une de ces variétés croît à Malacca, à Macao; le fruit très parfumé a l'odeur de la rose; il est jaune et couronné comme la grenade; sa chair est douce et agréable. On peut se servir de ce fruit pour faire des sirops, des confitures, des gelées etc., selon les formules ordinaires.

GIAROLE, s. f. — Oiseau échassier qui vit en troupe sur les bords des mers et qu'on appelle vulgairement *perdrix de mer*. Sa chair dure n'est bonne qu'en salmis.

GIBELET, s. m. — Petit foret dont on se sert pour percer une pièce de vin ou de quelques autres liquides qu'on veut déguster.

GIBELOTTE, s. f. Wallon, *giblè-d'aw*, la même signification dans l'anglo-saxon *giblets*, abatis d'oie; par altération *gibelotte*. — Prépara-

tion culinaire en forme de ragoût, plus spécialement appliquée au lapin. On peut cependant dire: gibelotte d'oie, gibelotte de dinde, qui, dans le sens primitif du mot, comprend les abatis.

Gibelotte de lapin (Cuis. ménagère). — *Formule 2,257.* — Après avoir dépouillé et vidé le lapin, le couper en morceaux à peu près d'égale grosseur. Laver et couper en dés, environ 150 grammes de lard maigre et les faire fondre dans un plat à sauter avec 100 grammes de beurre; sortir le lard sur l'assiette et mettre le lapin dans la graisse; ayant acquis une belle couleur, le saupoudrer d'une bonne cuillerée de farine; laisser colorer en remuant. D'autre part, faire sauter à la poêle une dizaine de très petits oignons.

Mouiller le lapin avec moitié vin et moitié eau, l'assaisonner avec poivre, sel, une gousse d'ail, fragments de thym, un clou de girofle et ajouter le lard, les petits oignons et, cinq minutes avant de servir, un quart de champignons avec leur jus cuits selon la règle; faire cuire vivement le ragoût pour réduire la sauce. Dresser et servir très chaud.

Remarque. — On peut parfaitement supprimer le vin, même le bouillon; dans ce cas, on l'acidule par un jus de citron ou un filet de vinaigre. En Normandie on remplace le vin par le cidre et cela n'en est pas moins bon. Dans le Nord on fait mariner le lapin avec les petits oignons dans de l'eau vinaigrée et on le mouille avec cette marinade.

Conserve. — Pour conserver la gibelotte il suffit de la mettre en boîte, de souder et de mettre à l'ébullition 10 minutes.

Gibelotte d'oie. (Voir ce mot).

Gibelotte de dinde (Voir ABATIS et DINDE).

GIBLETS, s. m. pl. (Soupe), prononcez *djib'lets*. — Terme anglais *giblets*, abatis. Soupe d'abatis.

Dans presque toutes les grandes maisons, hôtels ou restaurants, il y a toujours beaucoup de cous et de gésiers de poulets, de dindes, d'oies, etc. Outre les ragoûts, on peut en faire l'emploi suivant:

Potage giblets (Cuis. anglaise). — *Formule 2,258.* — Couper les cous et les gésiers en deux, mettre chauffer un peu de bonne graisse, et, lorsqu'elle est bien chaude, y faire revenir les cous et les gésiers avec un peu de sel; ajouter le mirepois suivant: carottes, oignons et une branche de céleri.

Faire sauter le tout et saupoudrer de farine, mouiller avec du fond de braisière, faire jeter un bouillon et colorer en brun clair avec du caramel liquide. Ajouter des tomates fraîches, six ou huit, et laisser cuire pendant trois heures sur un feu doux.

Aussitôt cuit, passer le tout sur une passoire et égoutter la demi-glace potage dans une autre casserole et laisser bouillir doucement. Ajouter l'assaisonnement suivant : fenouil, romarin, basilic, menthè, le tout desséché, pulvérisé; en très petites quantités, afin qu'il n'y ait aucun goût qui domine, laisser bouillir encore pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure tout doucement, en ayant soin d'écumer la graisse qui surnage.

Lorsque le tout est bien clair, l'on peut ajouter une louche de sauce tomate. Passer le tout à travers une étamine ou un petit linge; ajouter un peu de poivre de Cayenne et un verre de vin de Porto sans laisser bouillir; tenir au chaud, dans une autre casserole, les cous et les gésiers de poulet.

Parer les gésiers et n'en laisser que la chair, les mettre avec les cous dans la soupière et verser dessus la demi-glace afin d'obtenir un potage corsé.

GIBIER, s. m. — Terme générique des animaux sauvages que l'on chasse pour l'alimentation.

On divise le gibier en deux genres, le gibier à poil et le gibier à plumes; dans ces deux genres il y a les grands et les petits gibiers.

Le *Grand gibier à poil* comprend : le daim, le renne, l'élan, le cerf, le chamois, le chevreuil, la gazelle, le sanglier, l'onagre, le zèbre, etc.

Le *petit gibier à poil* comprend : le lapin de garenne, le lièvre, l'écureuil, le cochon d'Inde, etc.

Le *grand gibier à plumes* : le faisan, la gélinotte, le coq de bruyère, le grand tétra, le canard sauvage, etc.

Le *moyen gibier à plumes*. — La perdrix, l'arbenne, le pigeon ramier, l'ortolan, etc.

Le *gibier à plumes*, ou menu gibier : la caille, la grive, l'alouette, le becfigue, le pluvier.

Les gibiers à plumes se divisent en outre en *gibier d'eau, de marais ou aquatique* et en *gibier de futaie ou de forêt* (Voir à chacun des noms).

Parmi les gibiers à poil, ce sont les grands qui sont les plus estimés, tandis que dans les gibiers à plumes, c'est parmi les plus petits qu'on trouve les chairs les plus fines et les plus parfumées.

Influence. — Le gibier est l'aliment qui, par ses propriétés, exerce au plus haut degré son influence sur la modalité et la modification de l'homme. Naturel avant tout, le gibier est en quelque sorte le produit du sol, dans la chair duquel se trouvent incarnées et diffuses les propriétés actives des substances dont il se nourrit. C'est un aliment des organes de la pensée; il développe l'esprit d'indépendance et le sentiment guerrier; donne de la vigueur en ravivant l'homme.

Si les graminées, les substances végétales oléagineuses sont justement considérées comme un aliment intellectuel par excellence, comme l'embryon de la poésie et des goûts esthétiques, on peut dire que le gibier est au physique ce que les principes essentiels sont au psychique. La vivacité des nomades vivant de gibier, leur prestidigitation, leur adresse, leur coup d'œil juste, leur penchant belliqueux, sont autant de faits qui viennent corroborer ce que j'avance.

Mais pour obtenir cette modalité il ne suffira pas à un Parisien de ne faire usage que du gibier, il faut l'espace illimité de la forêt, l'abondance de l'air, l'exercice physique et l'insouciance du lendemain. Fils de rachitique, il marquera par sa vigueur le commencement de l'évolution progressive. Et si dans la reproduction il n'y a d'autres causes que la mansuétude naturelle de l'amour, les descendants auront reconquis la viabilité naturelle que les misères de la civilisation leur avait enlevée.

Effet du régime. — Remplissant les fonctions de mon art, en qualité de chef, dans l'une des plus importantes maisons du nord de l'Europe, j'étais favorisé par la circonstance et heureusement placé pour étudier les effets du régime de gibier; il faut bien le dire, j'étais attiré autant par sensualisme que par amour de la science. Le 1^{er} septembre 1880, j'ai donc commencé mon régime qui se composait : le matin à 7 heures, d'une tasse de thé au lait, de pain grillé et beurre; à 11 heures, soupe aux légumes, gibier en civet, en salmis, sauté, au vin de Madère, aux truffes, au coulis, à la crème aigre et au genièvre, aux champignons, rôti chaud ou froid, selon la nature, la tendreté ou l'apprêt.

Ce gibier était accompagné d'un végétal herbacé ou d'un légume tel que oseille, épinards, laitues braisées, cardes de bettes ou haricots verts, pois secs ou verts, choux ou salade de chicorée. Une demi bouteille de vin de Bordeaux, un fruit comme dessert et une tasse de café sans alcool; le soir à 5 heures, à peu près le même repas sans café. Je m'étais abstenu de boire de la bière entre les repas.

Pour réparer les pertes de la transpiration occasionnée par le rude travail et étancher la soif, je prélevai du pot-au-feu, du bouillon sans sel au moment de le garnir. Mon alimentation était donc entièrement végétale et agriophagique, de laquelle j'avais proscrit les gibiers carnivores. Après un mois de ce régime, je dus choisir des végétaux plus adoucissants et plus laxatifs. Je remplaçai le thé du matin par du *maté*, le dessert se composait de gâteau à la rhubarbe ou de compote de fruits. J'avais ainsi approprié la nourriture à mon tempérament et assuré la fonction.

Au fur et à mesure que je prolongeai le régime, les effets devenaient de plus en plus actifs; l'humeur devenait joyeuse et gaie, la démarche et les mouvements plus libres, la pensée abondait féconde et lucide; dans tout mon être j'avais je ne sais quoi de dégagé, de vif et de supérieur; une *puissance* prodigieuse, que n'atténuait pas un surmenage intellectuel et physique de tous les instants, fut le plus grand phénomène de ce régime. Ah! que de fois j'ai regretté depuis de ne pouvoir, à l'entrée de l'hiver, raviver l'organisme par un régime trimestriel de gibier!

De graves et moroses richissimes ne trouveraient-ils pas dans ce régime tout le secret de la joie, de la jeunesse de Cupidon que tout l'or du monde n'a pu vaincre? Millionnaires, réfléchissez!

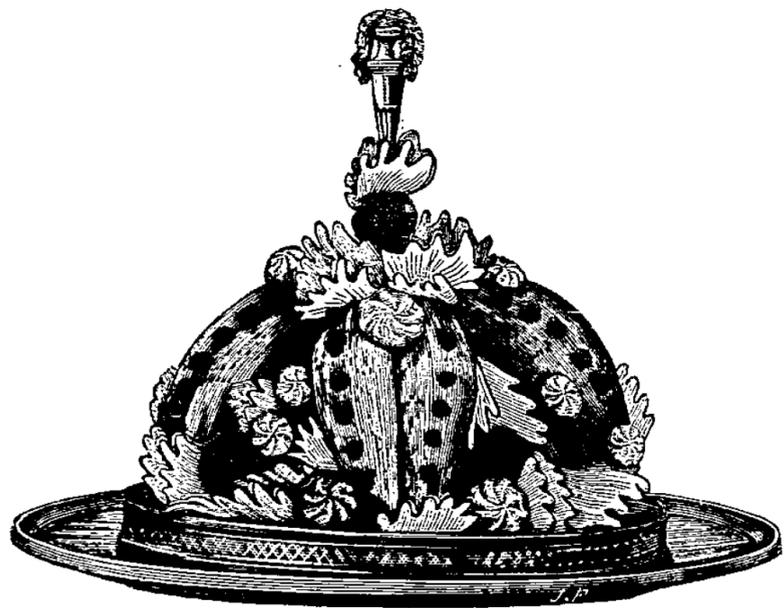


Fig. 624. — Poitrines de gibiers cloutées de truffes, à la financière.

USAGE CULINAIRE.— Dans la pratique culinaire, il y a des soins généraux qui peuvent être observés pour tous les gibiers sans distinction de genre. L'un des plus importants de ces soins est de ne jamais se servir de bouillon de viande de boucherie, dans les mouillages des jus et des sauces de gibier; il lui

communique une odeur d'osmazôme qui neutralise complètement le fumet délicat qui caractérise la finesse et la qualité du gibier. Le succès du saucier dépendra de cette simple observation.

Sauce espagnole de gibier. — (Voir ce mot).

Fumet de gibier. — (Voir ce mot).

Coulis ou purée de gibier. — (Voir COULIS).

Potage à la purée de gibier. (*Haute cuisine*). — *Formule 2,259.* — Dans les bonnes maisons particulières, ou dans les grandes maisons de commerce, hôtels, restaurants, on peut utiliser les débris de gibier pour des potages dont la dénomination dépendra de la garniture: *A la purée de faisan, à la Saint-Hubert, au coulis de bécasse, purée de gibier aux quenelles de volailles, à la grand veneur, au fumet de perdrix, à la purée de cailles, etc.*

Procédé général. — Les gibiers à plumes sont rôtis avec soin, de même que les débris des gibiers à poil, avec assaisonnement de grains de genièvre, de poivre blanc, sauge, sel, arrosés souvent avec leur jus légèrement étendu d'eau au dernier moment. Les poitrines et les cuisses des gibiers à plumes sont réservées pour salmis ou autres préparations culinaires. On hache les carcasses et les débris, on les pile au mortier et on les remet dans une casserole avec les os des gros gibiers; on prépare et passe à la poêle, pour le rissoler, un appareil mirepoix; on l'ajoute à la casserole et on mouille avec de l'eau; on fait réduire et on passe le jus ou fumet à travers un linge. On remouille avec du jus ou bouillon blanc de veau et d'abatis. Faire réduire, passer le bouillon et y ajouter de la sauce espagnole de gibier; à défaut, faire un roux et mouiller avec le jus. Faire dépouiller la sauce, y ajouter une quantité relative de vieux vin de Xérès ou de Sauterne et y ajouter le fumet.

Étant réduit à point, passer le potage au tamis; l'allonger s'il y a lieu ou le faire réduire de façon à obtenir un potage parfumé, corsé sans être épais, de couleur brune et pas trop pimenté.

Au moment de servir, ajouter dans la soupière les croûtons de gibier, quenelles ou autre garniture avec un verre de vieux vin de Madère authentique. Si ce vin n'était pas de première qualité il faudrait s'en abstenir.

Remarque. — Si l'on voulait obtenir un potage plus riche, on le composerait de coulis et de fumet.

On peut aussi préparer un appareil, soit comme il est indiqué à la formule 1656, soit comme il est prescrit dans le pain de gélinotte, formule 2,227. Cet appareil, taillé en losange sur un couvercle de casserole, est glissé dans la soupière au moment de servir.

Gibiers rôtis. — *Formule 2,260.* — En règle générale, on doit avoir soin d'isoler du gibier tout ce qui peut altérer ou modifier son goût, son fumet, qui en constituent le caractère essentiel. Il faut éviter autant que possible le lard trop salé ou rance; pour le petit gibier rôti, il est préférable de se servir de beurre fin, si l'oiseau doit être cuit au four ou dans la casserole. En tous les cas, la barde doit être mince et taillée dans du lard de premier choix.

Le gibier doit être mouillé avec de l'eau exclusivement, et je considère comme un acte pernicieux et indigne, d'ajouter du bouillon ou du jus d'autre viande dans le gibier. L'assaisonnement variera selon l'espèce et selon le désir des convives; mais, en règle générale, le genièvre doit faire partie de la condimentation de tous les gibiers. On l'arrosera avec sa graisse, dans laquelle on fera frire le croûton. Il est de toute nécessité de ne jamais se servir d'autre graisse pour cette opération. S'il y avait peu ou point de graisse, il vaudrait mieux s'en abstenir que de commettre l'injure d'une mésalliance. Dans les cuisines où le service le permet, il est préférable de supprimer l'antique croûton qui sature tout le jus, pour le remplacer par des croûtons farcis (Voir ce mot). Ces prescriptions suivies, on aura un rôti aromatique exquis.

Gibiers qu'on ne vide pas. — Les gibiers qu'on ne vide pas sont la bécasse, bécassine, bécasseau, becfigue, et en général tous les menus oiseaux. On leur enlève le sac, le gésier et le cornet; on leur nettoie la tête et le gros intestin. On se sert des intestins pour farcir les croûtons ou bien on les laisse dedans selon le goût des convives. (Voir BÉCASSE et chacun des gibiers à leur lettre respective).

Soufflé de gibier. — (Voir FARCE et FAISAN.)

Macération du gibier. — *Formule 2,261.* — Les escalopes, les grenadins, les filets mignons, les côtelettes des gros gibiers à poil peuvent être macérés de la façon suivante :

Mettre les chairs dans un saladier avec fragment de sauge, de thym, de baies de genièvre légèrement écrasées. Les saupoudrer et les arroser d'un jus de citron ou deux et d'huile d'olive fine. Les

tourner de temps en temps. Après quelques heures, une heure même suffit pour leur donner un goût relevé et appétissant, cuites à la poêle ou braisées, ces tranches de gibier peuvent être servies à n'importe quelle sauce relevée.

Conservation des gibiers à plumes. — *Formule 2,262.* — On peut conserver le gibier naturel pendant un temps plus ou moins limité en le suspendant au local où l'on tient le charbon, si ce local est bien aéré et frais.

A. — On peut aussi le conserver en le saupoudrant de charbon de bois pilé et enveloppé dans des bandelettes de toile huilée, de façon à ne pas laisser pénétrer l'air.

B. — En introduisant par injection dans la carotide et dans le bec, une solution de borax étendue d'eau, 50 grammes par demi-litre d'eau; en l'expédiant dans des paniers, entouré de glace pilée, le gibier ne subit pas de décomposition en le déballant, comme cela se produit généralement.

C. — En saupoudrant la tête et le ventre de bicarbonate de soude et en ensevelissant le gibier dans du froment et entouré de paille, on peut l'expédier sans craindre la décomposition. Le gros gibier à plumes et à poil doit être vidé et rempli de blé.

Conserve de gibier en boîte. — *Formule 2,263.* — Tous les gibiers sans distinction, et préparés d'après les différentes formules mentionnées dans cet ouvrage, peuvent être conservés par le système Appert. Il ne s'agit, pour les salmis et autres préparations en sauce, que de diviser exactement les coulis, les fumets, pour chaque quantité de poitrine ou de chair. Comme la préparation doit être prête à être chauffée, sans aucune autre condimentation, il est essentiel que la sauce soit concentrée ou réduite à point, de façon qu'on puisse rincer la boîte avec une goutte d'eau.

Pour éviter les dangers du plomb et maintenir l'intégrité du goût, je conseille au fabricant en gros de faire confectionner des terrines émaillées à vis. Ces petites terrines, malgré une augmentation sensible des prix, auraient un avantage immense sur la qualité des conserves.

Ces terrines seraient rondes avec un couvercle à vis, fermant ainsi hermétiquement les produits contenus. On soumettrait les terrines à l'ébullition après les avoir garnies et vissé le couvercle, comme l'on soumet les flacons de verre. S'il y avait crainte

ou difficulté d'obtenir la fermeture parfaite, une minuscule rondelle de caoutchouc passée au bas de la vis extérieure assurerait toute garantie de succès.

Je préconise cette nouvelle méthode et insiste surtout sur son application parce qu'elle satisfait à la fois et la gastronomie et la santé publique.

Faisandage du gibier. — J'ai démontré dans l'article faisan (Voir ce mot, sous la rubrique HYGIÈNE) que les rares gibiers qui peuvent être faisandés doivent, pour être savoureux, ne pas atteindre la putréfaction. Cette règle doit être d'autant plus strictement observée, s'il s'agit de conserves où le gibier doit être entièrement sain, aromatique et non susceptible de nouvelle fermentation.

Cuisson du gibier. — Le gibier, quelle que soit son espèce ou les différentes méthodes de préparation culinaire qu'on lui applique, doit être rôti, ou préalablement rôti, jamais bouilli. Le rôtissage développe un fumet aromatique et suave qui en rehausse le goût en flattant l'odorat.

Oyonnaise (Sauce froide pour le gibier). — *Formule 2,264.* — Cette sauce porte le nom d'Oyonnax, petite ville du département de l'Ain, où elle a été faite pour la première fois, le 27 mai 1884, pour le dîner de noces d'un ami que le lecteur pourrait bien reconnaître.

Faire réduire des graines de genièvre dans une goutte de vinaigre. Y ajouter du fumet et de la purée ou coulis de gibier; faire réduire à glace et passer au tamis. Faire refroidir en remuant sur la glace ou en lieu froid. D'autre part, faire une sauce mayonnaise en lui ajoutant de la moutarde française, un jus de citron et poivre blanc frais moulu. Mélanger à parties égales de mayonnaise et d'appareil réduit; mélanger bien le tout en fouettant vivement; goûter la sauce *oyonnaise*, qui doit être de couleur brune, aromatique, un peu relevée.

Remarque. — Chacun des gibiers étant traité à son nom respectif, je prie le lecteur de vouloir bien s'y reporter pour les indications plus précises.

GIBOYER, *v. n.* — Terme de fauconnerie, chasser l'oiseau, prendre le gibier.

GIBRALTAR (*Gâteau*). *Entremets de pâtisserie.* — *Formule 2,265.* — Créé par la maison Fink de Nantes, ce gâteau porte quelquefois le nom de

Ilantz, Fink, Catherine, mais je lui conserverai le nom que lui donna l'auteur :

Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	200
Amandes fraîches.....	—	200
Œufs frais.....	nombre	18
Kirsch.....	décilitre	1
Essence d'amandes amères...	gouttes	3
Eau.....	—	2
Un grain de sel		

Procédé. — Monder les amandes et les piler au mortier avec l'eau; les mettre dans une terrine avec le kirsch, le sel, l'essence d'amande et les jaunes d'œufs. Travailler le tout de façon à former une pâte pas trop molle. Coucher cette pâte dans des cercles et faire cuire vivement dans un four moyen. Les abricoter en sortant du four, laisser refroidir, mettre deux formes ensemble l'une sur l'autre et glacer avec l'appareil suivant :

Employer :

Glace au fondant.....	grammes	250
Angélique coupée en dés...	—	50
Kirsch.....	décilitre	1
Couleur vert tendre.		

Procédé. — Chauffer la glace en remuant et glacer le gâteau. Le décorer d'une rosace d'amandes fraîches au milieu.

GICLET, *s. m.* — Concombre sauvage.

GIGARTINE, *s. f.* — Algue floridée de couleur rougeâtre, à rameaux cylindriques, qu'on trouve dans toutes les mers et de laquelle fait partie la *mousse de Corse*. (Voir GELÉE.)

GIGOT, *s. m.* All. *Hammelskeule*; angl., *leg*; ital. *coscia di castratto*; dérivé de l'ancien français *gigue*. Partie du mouton depuis le jarret jusqu'au dessus de la queue.

Gigot se dit quelquefois pour le chevreuil, mais le nom de *cuisson* est plus exact pour le petit gibier à poil, tandis que la même partie du veau, du bœuf et du grand gibier à poil porte le nom de *cuisseau*.

Le gigot de mouton eut des admirateurs passionnés même en Egypte, où la loi mosaïque défendait de le manger; il y eut plus d'un péché de gourmandise consommé à belles dents sur un succulent gigot d'agneau ou de mouton. Berchoux, le poète gastronome, ne rêvait que gigot, même dans la peinture.

Je préfère Snyders, grand peintre de cuisine,
A tous ceux qu'a formés l'école florentine.

Il est bon de rappeler que Berchoux était royaliste et croyait que le règne du gigot et de la monarchie devait finir en même temps :

J'ai chanté le gigot dans un temps plus prospère;
De mon amour pour lui j'en fis l'aveu sincère.

J'aime mieux un tendre gigot
Qui sans pompe et sans étalage
Se montre avec un entourage
De laitue ou de haricot.

Gigot recevez mon hommage;
Souvent j'ai dédaigné pour vous
Chez la baronne ou la marquise
La poularde la plus exquise,
Et même la perdrix aux choux.

D'où il faut conclure que Berchoux était un gourmand et non un gourmet. Mais le gigot bourgeois de l'employé ou de l'ouvrier aisé sera encore pendant longtemps porté chez le boulanger, le dimanche matin, entouré de pommes de terre; il en sera ainsi tant que les ménagères ne voudront pas faire la cuisine.

USAGE CULINAIRE. — Le gigot est avantageux lorsqu'il est mangé en entier, tout frais, saignant et chaud. Réchauffé, il est insipide; et froid, de mauvais goût. Pour annihiler le goût de fumier qui lui est spécial dans certaines saisons et à certaines espèces, il faut avoir soin de piquer d'ail la *souris* ou manche de gigot.

La difficulté de réussir la cuisson d'un gigot repose moins dans les soins du rôtissage qu'à la connaissance de la qualité du mouton et de son état frais ou rassis; la variabilité est constante; à certains gigots de bonne qualité et faits à point, il faut vingt-cinq minutes de cuisson dans un four très chaud, tandis que pour d'autres il faudra une heure au moins pour les atteindre.

Il est important de ne jamais perdre de vue qu'un gigot qui dépasse l'état saignant devient dur; on doit alors le laisser braiser pendant quelques heures. Il faut aussi tenir compte du mode de préparation auquel on l'applique. Tels sont, en résumé, les points à observer pour réussir dans l'opération.

La race. — Lorsqu'on se présente dans une boucherie et qu'on demande un gigot de pré-salé, il est rare que madame, coquettement emprisonnée comme dans un confessionnal, ne sorte sa figure rubiconde et n'interrompe la conservation pour

vous prouver que les gigots de sa boucherie sont les meilleurs du monde! Saluons révérencieusement, mais n'en croyons que nos yeux :

Le gigot provenant de bonne race doit être rondet, d'une teinte foncée, recouvert d'une graisse absolument blanche et le manche doit être court. On doit se méfier des gigots longs, à teinte jaunâtre; ce sont des races orientales ou italiennes que le cuisinier émérite doit repousser.

Préparation du gigot. — *Formule 2,266.* — Dans la cuisine ménagère, le gigot doit se cuire en entier avec sa queue repliée et soutenue par une entaille faite dans le gigot, et le manche dégarni. On peut aussi le préparer en lui enlevant une partie de sa graisse et la queue et en dégageant le bout du manche. S'il doit être servi à la portion dans un restaurant ou sur une table d'hôte, il est préférable de lui ôter l'os *enragé C*. D'autres fois, lorsqu'il doit être braisé, on enlève avec précaution l'os du milieu jusqu'à la première jointure, on l'assaisonne, on le farci; on rassemble les parties, on le ficelle et s'il doit être en chevreuil on le prépare comme un fricandeau.

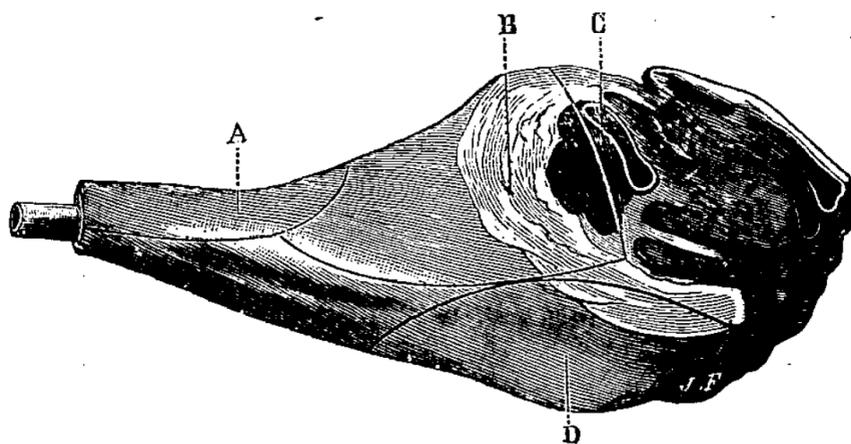


Fig 625. — Gigot prêt à cuire.

A. Souris. — B. Noix. — C. Os iliaque ou os enragé. — D. Sous-noix.

Le découpage du gigot. — *Formule 2,267.* — Il y a plusieurs modes de découper le gigot, mais celui qui convient le mieux, si l'opération doit se faire à table, consiste à tailler des tranches sur la noix de haut en bas jusqu'à l'os, et de les détacher ensuite en passant le couteau horizontalement sur l'os, de façon à ce que les tranches restent à leur juxtaposition. Le sang qui découle sur le plat doit être versé dans la saucière et non directement sur les assiettes.

Pour que le découpage puisse se faire de main sûre, on applique une manchette en papier, ou mieux un manche à gigot en argent que l'on fixe à

l'os par la vis. Les trois petits modèles dont je donne la figure sont en métal argenté. Le plus grand est en acier argenté et comporte un manche.



Fig. 626. — Manche en argent

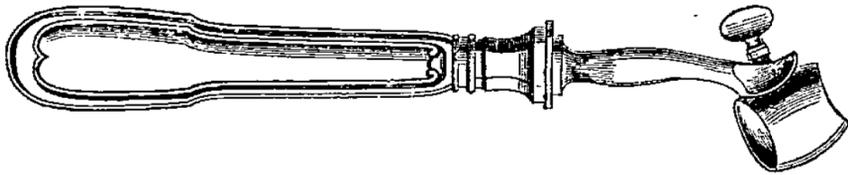


Fig. 627. — Manche en acier argenté.



Fig. 628. — Manche en métal argenté.

Gigot rôti (cuisine ménagère). — *Formule 2,268.* — Légèrement paré, le gigot peut être battu avec l'abate s'il était trop frais; au contraire, il ne devrait y avoir aucune contusion s'il était jeune et rassis. S'il devait être rôti à la broche, on le badigeonnerait de beurre frais en l'arrosant souvent.

Cuit au four, dans une lèchefrite, il demande les mêmes soins; on ne devra le mouiller d'eau que lorsqu'il est à moitié cuit, ou bien après lui avoir fait prendre couleur si le four était trop chaud. Après vingt-cinq à trente minutes, on l'ausculte avec le doigt pour en reconnaître l'état intérieur; il sera atteint si, par la pression, il se fait un rebondissement; si, au contraire, ce rebondissement n'était pas ferme et laisse présumer une partie molle intérieure, c'est que la cuisson n'aura pas pénétré jusqu'au centre.

On dégraisse la lèchefrite, on la déglace avec de l'eau et du sel, on passe le jus dans lequel on fait couler le sang du gigot si ce gigot était coupé en cuisine.

Gigot aux haricots. — *Formule 2,269.* — Aussi appelé à la bretonne. Faire tremper des gros haricots flageolets, la veille, s'ils sont secs et les cuire à l'eau salée. Dans une casserole, faire rouscir des oignons hachés, quelques échalottes et une gousse d'ail pour ceux qui l'aiment, avec une cuillerée de farine; mouiller avec du bouillon, égoutter les haricots et les mettre dans la casserole; les

assaisonner. Pendant ce temps, on aura rôti saignant un gigot tendre. Au moment de servir, on versera la graisse et le jus du gigot dans les haricots et on servira séparément le gigot et le plat de haricots.

Remarque. — Ce n'est pas dans l'usage classique, mais les haricots sont sensiblement améliorés quand on leur ajoute de la purée de tomates. Ils sont également bien supérieurs quand ils sont récemment sortis de la gousse. Ce mets est exquis; la meilleure preuve de son excellence c'est qu'il est toujours recherché par le cuisinier pour sa propre table.

Gigot aux haricots panachés (Cuis. de restaurant). — *Formule 2,270.* — Le gigot rôti saignant est accompagné de haricots verts coupés en deux et de haricots flageolets nouveaux; le tout cuit et assaisonné dans une casserole. Dans les restaurants, on sert la tranche dessus ou à côté des haricots; mais dans les tables d'hôtes et les repas de corps il est préférable de les servir en même temps et séparément.

Gigot aux laitues (Cuis. de restaurant). — *Formule 2,271.* Aussi appelé à la fermière. — Le gigot rôti saignant est garni de laitues braisées alternées de lard et de petites pommes de terre.

Gigot fermière à la provençale. — *Formule 2,272.* — Dans le Midi ce mode de préparation diffère sensiblement et se rapproche de la grande formule générale composée d'ails et d'olives.

Procédé. — Couper le manche du gigot, piquer la souris d'ail; le mettre dans un poêlon plaqué au fond de minces lames de lard et de jambon; mettre du sel, du poivre et une feuille de laurier; ajouter un demi-kilo de petits oignons et la même quantité de petites carottes entières.

Lorsque le tout est d'une belle couleur et à demi-cuisson, le mouiller d'une cuillerée à pot d'eau bouillante, tourner le gigot dans son jus de façon à ce que les légumes soient autour; couvrir le vase, laisser cuire à feu modéré pendant une heure. Vingt minutes avant de servir, ajouter un demi kilo d'olives noires qu'on laisse mijoter. On sert ce met dans le poêlon. (MORARD.)

Gigot en pot-pourri (Cuis. provençale). — *Formule 2,273.* — Dans l'idée du créateur de ce mode de préparation, il représente une macédoine ou mélange de légumes divers.

Procédé. — Traiter absolument comme pour le *gigot fermière à la provençale*, en remplaçant les olives par de petites pommes de terre. (MORARD.)

Gigot de camargue à la gelée (*Cuis. provençale*). — *Formule 2,274.* — Ce mets se prépare surtout pour les excursions. La Camargue est un îlot au vaste delta, situé entre le grand Rhône et le petit Rhône (Bouches-du-Rhône) et formé d'un mélange limoneux de silice, d'alumine, de débris calcaires et d'oxyde de fer, le tout recouvert d'une couche d'humus sans pierre ni galets; sa surface est de 73,000 hectares. Quelques parties sur le bord du fleuve sont cultivées; ailleurs, on ne rencontre que des marais, des étangs et des pâturages où vivent de grands troupeaux de chevaux, de bœufs et de moutons à demi-sauvages. Les principaux étangs sont ceux de Berre et de Valcarès. On donne le nom de *Petite Camargue* au delta compris entre le petit Rhône et le Rhône mort. Le mouton de la Camargue jouit d'une réputation méritée dans le pays.

Procédé. — J'ai envie d'en tailler une tranche avant de décrire ce mets, tellement l'eau me vient à la bouche en pensant à ce succulent morceau. Puisque succulence il y a, voyons comment on peut le rendre ainsi :

Prenons un gigot rassis, piquons-le d'ail sur toute la surface, assez profondément; mettons-le dans une terrine après lui avoir coupé le manche, avec sel fin, laurier, thym, clou de girofle et un demi-verre de cognac; laissons-le ainsi jusqu'au lendemain en le retournant de temps à autre dans la marinade.

Egouttons le gigot et mettons-le sous cloche (marmite émaillée munie de son couvercle) dans le fond de laquelle nous plaçons de minces lames de lard et de jambon, deux ou trois carottes et autant d'oignons émincés, ensuite plaçons-y le gigot que nous faisons partir sur un feu doux; ajouter un peu de sel, quelques grains de poivre blanc, une feuille de laurier et faisons-le roussir d'une belle couleur. Mouiller alors d'un verre de vin blanc que l'on fait réduire et ajoutons la marinade, un kilo de jarret de veau cassé et coupé très menu et 200 grammes de couenne de porc frais bien nettoyée; couvrons la cloche et ranimons le feu; laissons-le mijoter pendant vingt minutes, mouillons et couvrons d'eau jusqu'à hauteur; l'ébullition commencée, mettons le gigot au four, ou entourons la cloche de cendre chaude et donnons à

ce gigot environ une heure de cuisson encore, en le retournant souvent.

Sortons le gigot dans une autre petite cloche, faisons réduire le fond, passons-le au tamis sur le gigot et laissons-le refroidir. Partons maintenant avec notre cloche pour *Roquefavour* ou la *Sainte-Beaune*. (MORARD.)

Gigot à la Ragusse (*Cuis. provençale*). — *Formule 2,275.* — Le nom de ce mode de préparation lui fut donné par Louis XIV, à son passage à Aix en 1660. Le président de la Cour d'Aix était un nommé Ragusse; le roi descendit chez lui et, au dîner, on lui servit entre autre un gigot. Le jeune prince trouva ce mets tellement à son goût qu'il dit à Ragusse: « Permettez-moi de donner votre nom à ce mets ». — « Ce serait trop d'honneur, Sire, répondit l'amphitryon, il revient de droit au cuisinier qui l'a préparé. » Mais Louis XIV avait parlé. Nous tenons cette recette par tradition d'un cuisinier des Basses-Alpes, du nom de Sylvestre Marquet, qui, en 1860, était septuagénaire; il l'avait obtenu lui-même de l'un des hôteliers de la Mule-Noire à Aix, où il avait demeuré en qualité de chef. Cet hôtel, le seul d'Aix à cette époque, avait une renommée dans toute la Provence, et c'est là que Ragusse ordonnait les repas pour ses visites princières.

Procédé. — Couper le manche un peu court d'un beau gigot de pré-salé, le désosser en commençant par l'*os iliaque*, plus connu par les noms de *palette* ou *os enragé*; détacher avec la pointe du couteau la jointure du manche, sans trop couper les chairs, et du côté du haut, détacher avec une bonne lame l'os principal du gigot ou *fémur*, de façon à désosser le gigot en le laissant entier.

Préparer d'autre part, une farce avec quelques foies de volaille blanchis et un peu de lard; assaisonner de sel et d'épices, y mélanger deux ou trois cents grammes de truffes taillées de la grosseur d'une noix, en remplir le vide du gigot et coudre les ouvertures en faisant joindre les peaux.

Avec la pointe du couteau, faire de petites entailles d'un centimètre d'intervalle et piquer alternativement dans ces incisions des lames de truffes et de jambon taillées en forme de clous. Mettre le gigot dans une terrine; l'arroser de deux verres de vin blanc sec, l'assaisonner de sel, de poivre, laurier, thym, persil en branche, quelques gousses d'ail et le laisser pendant douze heures dans cette marinade.

Le sortir et l'envelopper complètement d'une toile abdominale de porc, ou de bardes de lard, puis envelopper complètement le gigot, manche compris, d'une pâte sèche; souder hermétiquement les jointures en mouillant la pâte. Poser le gigot sur une plaque carrée ou lèche-frite beurrée; pratiquer un trou au centre du gigot pour servir de cheminée à la vapeur. Le faire cuire dans un four modéré et de chaleur régulière, pendant trois heures. Le four qui convient le mieux est celui du boulanger. Etant cuit, on le dépouille de la pâte, on le dresse sur un plat long, on l'arrose de son jus et on le garnit de concombres farcis au jambon, aux champignons et truffes. On le surmonte d'un attelet et on lui applique un manche d'argent. (MORARD).

Gigot de Lure aux cardes de bettes (*Cuis. provençale*). — *Formule 2,276*. — Les moutons de la montagne de Lure (Basses-Alpes) sont excellents; on les appelle moutons du pays, par ce qu'ils sont consommés dans la contrée.

Procédé. — Choisir un gigot rassis et en couper le manche; piquer le gigot d'ail et de filets d'anchois, le mettre dans un large poêlon au fond duquel on met du lard haché, un oignon, une carotte émincée, quelques gousses d'ail, un fragment de thym, une feuille de laurier, deux clous de girofle et poivre en grains. Le faire prendre couleur dans ces ingrédients sur un feu vif et quand il est bien coloré, y jeter un verre de vin blanc sec de l'Adret; lorsqu'il est réduit, ajouter un demi-litre d'eau bouillante en ayant soin de ne pas arroser le gigot; une pincée de gros sel, couvrir le vase et laisser cuire pendant une heure un quart, en le retournant souvent. D'autre part, choisir une quantité suffisante de cardes de bettes que l'on coupe à quatre ou cinq centimètres de longueur, les faire blanchir à grande eau, légèrement salée; les égoutter et les rafraîchir ensuite. Retirer le gigot, passer le fond au tamis, nettoyer la braisière ou cloche, remettre le fond dedans et y faire cuire les cardes avec le gigot dans la braisière. Servir le gigot entouré de ce légume. (MORARD, *les Secrets de la Cuisine dévoilés*).

Gigot aux pommes à l'ail. — *Formule 2,277*. — Aussi appelé à la *Saintongeaise*. — Lever l'épiderme d'un gigot rassis à point; le piquer copieusement d'ail et le piquer en suite avec du lard, comme un fricandeau. L'envelopper d'une crépinette et le faire cuire saignant à la broche ou au four.

D'autre part, faire frire des pommes pailles, les égoutter et les mettre dans une poêle, avec du beurre frais, de l'ail, le tout saupoudré, et les faire sauter. Dresser le gigot entouré des pommes de terre et servir la sauce à part.

Remarque. — Dans une table d'hôte on servira les pommes de terre en même temps, mais séparément. Dans un restaurant on peut facultativement servir les pommes de terre à côté du gigot ou séparément, selon l'ordre de service et la classe de l'établissement.

Gigot aux pommes (*Cuis. ménagère*) — *Formule 2,278*. — Couper le manche d'un gigot rassis à point et de bonne qualité; piquer la *souris* d'une gousse d'ail (pour qui l'aime) et le mettre dans un plat suffisamment grand pour mettre les pommes de terre autour; saupoudrer et mettre du beurre dessus. Il est important de faire remarquer que si l'on met les pommes de terre autour du gigot dès le début, il faut y ajouter une goutte d'eau. Dans le cas contraire, et surtout quand on en confie la cuisson au boulanger, les pommes de terre dessècheront, brûleront dessus et resteront dures. Il est préférable de faire rôtir le gigot un peu d'avance et de rouler les pommes de terre dans la graisse, et mouiller un peu avec de l'eau; la vapeur qui s'en échappera fera cuire les pommes de terre uniformément.

Gigot fumé au lion (*Cuis. suisse*). — Prononciation mouillée *ll-on*. Frappé de ce nom bizarre, j'ai voulu en étudier l'origine; après avoir comparé les dialectes anciens et l'idée qu'on attachait à cette préparation culinaire toute primitive, il n'est nul doute que ce mets date au moins de trente siècles. On trouve le préfixe *lios*, qui du grec signifie *lisse*; en botanique, le mot *liocarpe*, dont les fruits sont lisses, la même signification que dans le mot *lioderme*. De quoi est composée cette fameuse soupe? De fèves, de pois et d'orge foulé, ou d'orge perlé, autant de fruits à peau lisse, auxquels plus tard s'est ajoutée la pomme de terre. La soupe du *lion*, n'est donc autre que l'altération du mot *lios*, graines lisses. Soupe aux graines lisses.

Procédé. — *Formule 2,279*. — Choisir un gigot de mouton salé et fumé au genièvre, le laver et le mettre dans une marmite d'airain ou de fonte, avec des fèves, des pois ou des haricots secs, du gruau d'orge ou de froment. Ajouter après une heure de cuisson, une tranche de lard maigre et

une saucisse fumée. Faire cuire encore une heure et demie; ajouter enfin des pommes de terre épluchées et entières; aussitôt cuites, les viandes doivent l'être aussi; on les dresse alors sur un plat, les pommes de terre sur un autre et la soupe dans une immense terrine ou soupière. On sert d'abord la *soupe du lion* et le chef de famille découpe les viandes et les distribue sur des tranchoirs de bois.

Ce mets de haute antiquité, réunissant d'ailleurs toutes les propriétés analeptiques que réclame la nutrition, est, avec le laitage, à peu près l'unique aliment des villageois de la rive gauche de la partie française du Valais.

Gigot à l'ail (*Cuis. provençale*) — *Formule 2,280.* — Insérer par incision, sur la partie charnue d'un gigot, une douzaine de gousses d'ail, entre lesquelles on piquera également une rangée d'anchois dessalés, désossés et désargentés. Graisser le gigot à l'huile et le faire cuire saignant à la broche. Pendant ce temps on aura épluché un litre d'ail de Provence; on les fait blanchir à l'eau en la changeant trois fois et en les rafraîchissant à l'eau froide la dernière fois. On achève leur cuisson avec du bouillon, après les avoir assaisonnés de poivre et de sel. Au moment de servir on leur ajoute le jus et la graisse du gigot, autour duquel on les sert.

Remarque. — Ce gigot est un vermifuge de premier ordre, un prophylactique du choléra et de l'influenza. Il est à remarquer que dans le Midi, l'ail est moins fort que dans le Nord; l'eau dans laquelle on le passe plusieurs fois lui enlève d'ailleurs toute sa fragrance. (Voir AIL).

Gigot à l'infante — *Formule 2,281.* — Désosser un gigot jusqu'à la jointure du milieu en enlevant les fémurs. Piquer les chairs intérieurement; assaisonner aux fines herbes et épices, et refermer les parties. Faire mariner le gigot dans une terrine carrée, longue, en forme de poissonnière, de façon à ce que le gigot la remplisse autant que possible, ajouter une bouteille de vin de Xérès, ciboules hâchées, échalotes, fragment de basilic, une gousse d'ail et huile fine. Faire braiser ensuite selon la règle.

Gigot braisé à l'ancienne — *Formule 2,282.* — Aussi appelé *gigot de sept heures*. — Désosser un gigot en lui laissant l'os du manche, lequel on aura rogné selon la règle. Piquer le gigot inté-

rieurement après l'avoir frotté d'épices confriguées. On le ficelle pour lui redonner la forme primitive. Foncer une braisière, assaisonner selon la règle, et faire roussir légumes et gigot. Le mouiller alors avec une bouteille de vin rouge, de l'eau ou du bouillon, à hauteur suffisante pour que la réduction à glace arrive avec sa cuisson. Ajouter un jambonneau frais et un peu de fécule délayée, mettre la braisière au four. Faire cuire longuement en retournant souvent. Après quatre heures environ (et non plus sept) le gigot doit être cuit tendre; on passe le fond, on le dégraisse et on accompagne le gigot de sa glace; bien entendu, avec le légume que l'on veut.

Gigot braisé à la moderne (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 2,283.* — Oter l'os iliaque ou os enragé, à un gigot de choix, en couper le manche. Foncer une braisière de lard, oignons et carottes le tout ciselé, et garni de poivre concassé, d'un bouquet de persil (Voir ce mot) et d'une gousse d'ail. Faire prendre couleur dans un four vif et mouiller d'une bouteille de vin blanc sec et de bouillon; ajouter deux louches de sauce espagnole, deux ou trois tomates égrenées, soit un peu de sauce tomate fraîche ou conservée. Mettre la braisière au four, et retourner le gigot de temps à autre; faire cuire pendant deux heures au moins. Sortir le gigot, passer le fond au tamis, le dégraisser, laver la braisière, y remettre le gigot et la sauce. Faire cuire à point. Au moment de servir, lever l'os principal en le détachant d'abord à la jointure de l'os du manche. Couper les noix en deux et tailler des tranches pour le détail, au fur et à mesure du service; pour une table d'hôte, couper et remettre les tranches à leur juxtaposition (un gigot doit faire trois services); saucer légèrement et servir la sauce à part. Dans une maison particulière, trancher la noix, remettre les tranches en place, et servir le gigot entier avec un manche d'argent et la sauce à part.

Gigot à la Soubise — *Formule 2,284.* — Faire braiser un gigot comme le précédent, et servir une sauce Soubise à part (Voir ce mot).

Remarque. — Le gigot braisé ou rôti se sert accompagné de sauce ou de garniture, que je crois inutile de répéter ici, n'étant pas un mode spécifique de préparation. Dans ce cas, le gigot est toujours qualifié du nom de la sauce ou de la garniture qui l'accompagne: *gigot braisé aux fèves fraîches; gigot rôti aux primeurs; à la godard, etc.*

Gigot braisé aux petits oignons (*Cuis. bourguignonne*) — *Formule 2,285*. — Aussi appelé à la *bourguignonne*. — Faire braiser le gigot et ajouter des petits oignons dans sa glace, pour les achever de cuire.

Gigot d'argali à la sibérienne — *Formule 2,286*. — L'argali (Voir ce mot) est un mouflon sauvage des montagnes de la Sibérie.

Les indigènes font mariner le gigot dans du vinaigre étendu d'eau, le tout aromatisé de nigelle ou cumin noir, de poivre, de genièvre, de sauge, de basilic et de romarin.

On l'enveloppe dans de la pâte faite avec de la farine de millet. On creuse dans la terre un trou dans lequel on allume un fort brasier; on en retire les charbons ardents, on couvre de cendre; on met le gigot que l'on recouvre de cendre et enfin de la braise et l'on continue le feu. Pendant ce temps on fait cuire la marinade sur le feu jusqu'à réduction corsée. On la passe; elle constitue une sauce très forte appelée *vin de mouflon*. Après trois heures de cuisson, on déterre le gigot, on le dépouille de la pâte et on fait couler le jus dans la sauce. On le mange ainsi en forme de venaison, accompagné de sa sauce, avec de la farine de millet qu'on a fait cuire sur des pierres chaudes, en forme de galette.

Gigot bouilli sauce câpres (*Cuis. anglaise*). — *Formule 2,287*. — Le cuisinier travaillant en Angleterre, choisira pour cette opération un gigot de *Dishley* ou *New-Leicester*, de *Southdown* ou de *Cotswald*, qui sont les races les plus estimées et les plus perfectionnées.

Procédé général. — Couper le manche du gigot et parer le bout; le mettre cuire à l'eau salée, ou dans une caisse à vapeur, pendant une heure et demie à deux heures. Faire cuire à blanc un peu de farine avec du beurre frais, la mouiller avec du bouillon; ajouter muscade rapée, poivre en grains, un petit oignon clouté; laisser cuire. Lier avec trois jaunes d'œufs par litre de sauce, un jus de citron et cent cinquante grammes de beurre frais.

Passer à l'étamine par pression et ajouter des câpres. Dresser le gigot sur un plat long, l'entourer de petites pommes de terre et de navets tournés et cuits à l'eau salée. Servir le tout accompagné de la sauce câpres.

Gigot bouilli sauce caric (*Cuis. anglaise*). — *Formule 2,288*. — Aussi appelé à l'*indienne*. — Suivre, pour la cuisson du gigot, le même procédé que ci-dessus, le garnir de pommes de terre et de choux-fleurs cuits à l'eau; et remplacer les câpres de la sauce par du caric, préalablement délayé dans la sauce, avant de la lier et de la passer.

Gigot bouilli à la turquoise (*Cuis. turque*). — *Formule 2,289*. — Bouillir le gigot comme il est prescrit plus haut; laver et cuire du riz dans une casserole de terre dans laquelle on aura mis deux ou trois vertèbres très grasses de queue de mouton, un oignon clouté, un soupçon de coriandre, piment jaune, sel, et du bouillon au deux tiers du volume du riz. Après vingt minutes de douce ébullition, dresser le riz en même temps que le gigot, et servir séparément le riz, le gigot au naturel et une *sauce caric*.



Fig. 629. — Gigot bouilli garni; sauce câpres.

Remarque. — En Angleterre, où le gigot de mouton est bien supérieur à celui de

provenance française, il est toujours bien cuit; au contraire, dans certains restaurants parisiens qui ont la prétention de faire une cuisine anglaise, on sert le gigot à peine poché, c'est-à-dire saignant, et on l'accompagne de légumes glacés! Il y a là une anomalie et une fausse idée sur la réalité de la cuisine anglaise; jamais, en Angleterre, les légumes qui accompagnent les viandes bouillies ne sont glacés, comme on ne sert jamais de gigot bouilli saignant.

Gigot de mouton à la polonaise — *Formule 2,290*. — Faire mariner dans une marinade cuite et froide (Voir ce mot), pendant une nuit, un gigot, après lui avoir enlevé l'os enragé et affranchi le manche.

L'égoutter, l'essuyer et le mettre au four très chaud dans un plafond, avec du beurre frais de façon à le saisir vivement. Lorsqu'il a pris couleur, l'arroser avec un peu de sa marinade (si elle est

fraîche) passée à la passoire; ajouter de la chapelure pour lier la sauce et faire cuire le gigot. On passe cette sauce au tamis, et on la sert avec le gigot saignant.

Gigot de mouton à l'italienne (*Cuis. milanaise*) — *Formule 2,291.* — Dans la partie nord de l'Italie, le Piémont, il y a des races de moutons sensiblement perfectionnées, mais qui ne rivalisent pas, au point de vue de la qualité, avec les races de France, de Suisse et d'Angleterre.

Désosser un gigot, en lui laissant l'os du manche; assaisonner l'intérieur d'une farce composée de truffes blanches, champignons, ail, oignons, épices, lard, mie de pain, le tout haché et mélangé d'un verre de vin blanc sec et d'un œuf. Coudre et ficeler le gigot, pour fermer les ouvertures; le faire braiser selon la règle avec de la sauce tomate (sans sauce espagnole). Vingt minutes avant de servir, laver une quantité relative de riz; couper en dés quelques truffes blanches crues, les mélanger au riz, le mettre dans une petite casserole, et le mouiller deux fois plus haut que le riz avec la cuisson du gigot et un grain de sel. Au moment de servir, dresser le gigot; passer la sauce, la mettre dans une saucière; ajouter un peu de fromage parmesan râpé dans le *risotto*, et envoyer le tout séparément. Dans les restaurants, on suit le même mode que pour le gigot braisé (Voir plus haut).

Gigot en chevreuil. — *Formule 2,292.* — Tous les gigots, quelle que soit leur espèce, doivent être piqués extérieurement et ensuite marinés pour leur donner le goût de venaison propre au gibier. Autrefois on se servait surtout de gigot de jeune chèvre grasse, pour ce genre de préparation, qui se rapproche davantage de celle du chevreuil que le gigot de mouton.

Procédé général. — Couper le manche du gigot, enlever l'os de la tête et l'épiderme, sur les deux noix. Piquer comme un fricandeau, et mettre le gigot pendant vingt-quatre heures dans une marinade cuite et froide (Voir MARINADE). Foncer une braisière de lard, oignons, carottes, ails, épices confriguées, poivre et genièvre; mettre le gigot dans la braisière, ajouter du beurre dessus et faire prendre vivement couleur. Ajouter un peu de sauce espagnole pour gibier (Voir ce mot) ou, à défaut, un peu de roux, et mouiller avec vin blanc sec, ou avec un peu de marinade fraîche et de l'eau. Faire braiser pendant deux ou trois heures, c'est-à-dire

jusqu'à ce qu'il soit cuit tendre; passer la sauce, la dégraisser (elle doit être en demi-glace très dépouillée et légèrement acidulée), et la servir dans une saucière à part.

Gigot de chèvre en venaison — *Formule 2,293.* — Le gigot ou cuissot de chèvre doit être gras; on enlève l'os iliaque ou *palette*; on coupe le manche et on le fait mariner pendant vingt-quatre heures au moins, et trois jours au plus en été, dans une bonne marinade cuite et froide. Eponger le gigot; le saupoudrer et l'arroser d'un petit verre de cognac. Faire une pâte sèche et ferme; l'abaisser et envelopper complètement le cuissot en soudant toutes les ouvertures; le poser sur un plafond ou lèche-frite beurrée; pratiquer un trou au milieu et au-dessus du cuissot, qui servira de cheminée à la vapeur. Après deux heures de cuisson dans un four, d'abord chaud et tempéré ensuite, on introduit dans la cheminée un verre à bordeaux de vieux vin de Madère, dans lequel on a fait couler un jus de citron. Cette méthode nouvelle m'a prouvé que si le Madère ou Xérès est authentique et vieux, il donne à la venaison un goût aromatique, acidulé et suave, qui n'a rien de commun avec le goût de la marinade ordinaire.

Etant cuit, on coupe la carapace de pâte sur la noix et l'on taille des tranches au fur et à mesure du service, en laissant le restant couvert; on recueille le jus qui en découle et on l'ajoute à la réduction de la sauce marinade en demi-glace, qu'on a préalablement préparée soit aux sauces suivantes, que l'on peut facultativement servir avec la venaison :

Sauce à la sauge pour venaison. — *Formule 2,294.* — Faire réduire à trois quarts des baies de genièvre récentes, dans un demi-litre de marinade fraîche. Passer à la passoire dans une autre casserole, y ajouter de la sauge hachée, du sucre et le jus de la venaison.

Sauce à la menthe (Cuis. anglaise) — *Formule 2,295.* — Faire macérer dans du bon vinaigre d'Orléans de la menthe fraîche hachée (*peppermint*) avec du sucre et de l'eau. Servir séparément avec l'agneau, le mouton ou les venaisons. Cette sauce menthe est la méthode anglaise.

Sauce liée à la menthe. — *Formule 2,296.* — Faire réduire de la menthe hachée avec du vin de Xérès, jusqu'à siccité; mouiller avec le jus de venaison, faire cuire et passer dans une autre cas-

serole, et monter la sauce avec du jus de citron, beurre, glace de viande et menthe hachées. La servir très chaude.

Sauce genièvre à la crème aigre. — Formule 2,297. — Quand la pièce de venaison est rôtie, au moment de la mouiller, on y ajoute une poignée de baies récentes de genièvre et une quantité relative de crème aigre; on déglace le vase, on saupoudre et on passe la sauce au tamis ou à la passoire.

Gigot à l'orientale. — *Formule 2,298.* — Faire braiser un gigot de mouton selon la règle et préparer, pendant ce temps, la garniture suivante :

Faire cuire à l'eau, pendant vingt minutes, une demi-livre de beaux pruneaux; les mettre ensuite dans une casserole avec un litre de bon consommé clarifié et deux cents grammes de sucre. Laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient en compote.

Le gigot étant cuit, passer et dégraisser le fond, ajouter le jus des pruneaux; lier avec un peu d'arrow-root délayé avec très peu d'eau. Dresser les pruneaux autour du gigot et verser la sauce dessus. (VICTOR MANDIN.)

Remarque. — Tout hétérogène que ce mets puisse nous paraître, il est très estimé des Orientaux, qui en raffolent et préparent de même les côtelettes de mouton.

Gigot à la Saint-Hubert. — *Formule 2,299.* — Faire un mirepoix sans oignons; mouiller avec cinq litres de vin rouge, un litre de vinaigre de vin et un litre et demi de vinaigre de groseilles préparé selon la formule ci-dessous; sel, poivre en grains concassés et herbes aromatiques. Faire réduire le tout d'un tiers, ensuite le verser dans une jarre un peu haute et laisser refroidir; quand c'est froid, ajouter un ou deux gigots de grosseur moyenne; laisser mariner pendant trois semaines en ayant soin de faire bouillir la marinade tous les quatre jours en la rafraîchissant de deux verres de vin et d'un demi-verre de vinaigre de groseilles; laisser refroidir le liquide avant de le verser sur les gigots.

Au bout de trois semaines les chairs doivent avoir la couleur du chevreuil; faire cuire alors les gigots à la broche enveloppés de papier huilé. On peut aussi les faire cuire en pâte; dans ce cas, on couvre le gigot de bandes de lard et de mirepoix et dix minutes avant de servir on le fait mijoter dans une sauce poivrade ou chevreuil; on saupoudre le gigot avec de la mie de pain frite.

On peut mariner de la même façon des carrés de mouton.

Vinaigre de groseilles. — Formule 2,300. — Employer :

Suc de groseilles	litres	4
Cassonade	grammes	125
Levure de bière.....	—	60

Procédé. — Mettre le suc dans un pot de grès et ajouter la cassonade; délayer la levure et l'ajouter au jus. Laisser reposer pendant quelques jours et écumer. Après avoir enlevé l'écume, ce liquide devient clair et son goût aromatique s'harmonise parfaitement avec les venaisons.

Gigot à l'aixoise. — *Formule 2,301.* — Faire frire à l'huile et de belle couleur un petit gigot de mouton, le placer ensuite dans une casserole, sur deux petits morceaux de bois afin qu'il ne s'attache pas. Mouiller avec la purée de douze belles tomates crues, le jus de deux livres de raisin muscat, la purée d'une tête d'ail et de six oignons cuits en pâte; sel, poivre et un fort bouquet. Laisser cuire pendant quatre heures, c'est-à-dire jusqu'à ce que le liquide soit réduit de trois quarts; dégraisser, servir sans ajouter aucun fond et accompagner d'un plat de haricots blancs.

Remarque. — Il m'est arrivé d'ajouter, au fond du gigot, dix minutes avant de servir, une livre de gombos blanchis à l'eau; dans ce cas, le gigot prend le nom de gigot de mouton *à la Ballé*.

Ce petit légume vert, de la forme d'un cornichon, est très apprécié par les habitants de l'Amérique du Sud. On en fait de très bons potages et sert toujours avec succès pour ragoût ou garniture. (VICTOR MANDIN.) (Voir GOMBO.)

Gigot d'agneau rôti (*Haute cuisine*) — *Formule 2,302.* — L'agneau apparaît beau de février en mai. Lorsqu'il provient de bonne race, c'est un morceau délicat, savoureux et le rôtissage prévaut sur toutes les autres méthodes. Il doit être cuit à la broche, arrosé de beurre frais et saupoudré. A défaut de broche, on peut le rôtir au four; vingt-cinq à trente minutes suffisent à un gigot de choix, dans un four chaud. (Voir COTELETTE ET AGNEAU.)

Gigot d'agneau à la menthe (*Cuis. anglaise*) — *Formule 2,303.* — Rôtir le gigot d'agneau saignant et le servir avec une sauce menthe à l'anglaise (Voir plus haut).

Gigot d'agneau à l'estragon (Voir AGNEAU).

Gigot d'agneau aux pois gourmands — *Formule 2,304.* — Procéder en tout et pour tout comme pour l'épaule d'agneau, prescrite dans la formule 1,561 (Voir ÉPAULE).

Gigot d'agneau à l'ail (*Cuis. cavaillonnaise*) — *Formule 2,305.* — Couper le manche du gigot, enlever l'épiderme ou peau, et piquer le gigot avec des filets d'anchois. Le faire braiser avec lard, oignons et carottes; à trois quarts cuits, passer la sauce, la dégraisser et la remettre dans la braisière avec son jus; ajouter alors dans la braisière un demi-litre d'ail de Provence, épluché, blanchi et rafraîchi. Achever de cuire. Dresser sur un plat et garnir d'ails. A Cavaillon on sert le gigot dans le *poëlon*.

Gigot d'agneau flambé (*Cuis. marseillaise*) — *Formule 2,306.* — Préparer un gigot selon la règle (dans le Midi le piquer d'ail) et le mettre à la broche, en le badigeonnant de beurre frais. Envelopper dans un papier beurré un morceau de lard gras et frais, le piquer au bout d'une longue brochette de fer. On allume le papier; bientôt il en découle des gouttes de graisse en feu, que l'on fait tomber sur le gigot pendant qu'il cuit; l'agneau cuit ainsi prend une peau dorée croustillante, qui empêche le jus de couler.

Gigot de chevreau. — Même application culinaire que pour l'agneau.

Conserve. — *Formule 2,307.* — Pour conserver le gigot, il faut qu'il soit complètement désossé et préparé selon les méthodes *braisé* ou *bouilli*, jamais saignant. Quand le gigot est prêt, on l'introduit dans une longue boîte cylindrique en émail, on lui ajoute la sauce, on visse le couvercle et on soumet à l'ébullition (Voir *gibier*, la description des boîtes émaillées) pendant un quart d'heure. On applique un papier d'étain sur la jointure du couvercle.

GILBERT (PHILÉAS). — Cuisinier français, contemporain. Il occupa pendant longtemps la place de chef dans l'une des bonnes maisons de Paris, le restaurant Bonvalet. Il obtint le premier prix au concours culinaire de 1888 et fut le premier lauréat de l'Académie de Cuisine en 1890.

M. Gilbert réunit à la qualité de cuisinier accompli, le talent, non moins précieux dans la vie publique, de chroniqueur émérite; il manie la

plume avec la même dextérité que la casserole, il tourne sa phrase aussi facilement qu'un champignon, la ciselle comme on taille une fleur. En résumé, Philéas Gilbert est l'un des écrivains culinaires les plus en vue de notre époque.

GIMBLETTE, *s. f.*, étymologie italienne *ciam-betta*, échaudé. — Petite pâtisserie ou bonbon de confiserie en forme d'anneau.

Je divise les gimblettes en deux genres : les *gimblettes de pâtisserie* et les *gimblettes de confiserie*. Chacun de ces groupes comporte un grand nombre de variétés.

Gimblette à la cerise (*Pâtisserie*). — *Formule 2,308.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Amandes mondées...	—	250
Zeste rayé d'orange..	nombre	1
Blancs d'œufs.		

Procédé. — Piler les amandes avec des blancs d'œufs, ajouter le sucre et faire une pâte ferme. La laisser reposer un instant, l'abaisser et couper des couronnes de la grosseur d'une pièce de deux francs avec l'emporte-pièce. Les faire cuire sur des plaques. En les sortant du four, mettre dans le centre une cerise bien égouttée.

Gimblettes en pâte d'amande (*Pâtisserie*). — *Formule 2,309.* — Faire une pâte d'amande pour abaisse, comme il est indiqué à la formule 101; colorier une partie de la pâte; tailler des couronnes à l'emporte-pièce, mettre la partie colorée dans la couronne blanche et réciproquement, de façon à former une cible.

Remarque. — On les colorie en bleu, rose etc. On les cuit dans un four doux. Ces sortes de gimblettes servent à monter des croquenbouches. On fait des gimblettes en toutes sortes de pâtisserie, même en biscuit génois; l'opérateur se guidera selon l'opportunité du travail.

Gimblettes fourrées (*Pâtisserie*). — *Formule 2,310.* — Abaisser une pâte sucrée; l'abricoter et la recouvrir d'une feuille de pâte abaissée de la même épaisseur que la première. Tailler des couronnes à l'emporte-pièce en faisant un trou au milieu. Faire cuire; gommer en sortant du four et semer par dessus du sucre en grains de diverses couleurs.

Gimblettes en macaron (Petits fours). — *Formule 2,311.* — Coucher de la pâte à macaron par couronnes sur du papier et les cuire sur des plaques.

Gimblettes d'Albi (Pâtisserie). — *Formule 2,312.* — Ces gimblettes sont celles qui se rapprochent le plus de la forme primitive, d'après le sens étymologique.

Employer :

Farine tamisée.....	grammes	500
Sucre en poudre... ..	—	40
Beurre frais.....	—	40
Sel fin.....	—	10
Carbonate d'ammoniac	—	5
Anis vert épluché....	--	30
Œufs frais.....	nombre	6

Procédé. — Détremper légèrement en formant la fontaine avec la farine, mettre le sel, le sucre, l'anis, le carbonate, le beurre et deux œufs; faire une pâte assez ferme mais non coupée; la déposer sur une plaque farinée et la laisser reposer pendant une heure environ dans un lieu frais. Remettre alors la pâte sur le tour et la brioche légèrement en ajoutant les trois œufs un à un. La laisser reposer une demi-heure encore et on l'abaisse. On coupe alors les gimblettes de la forme que l'on désire (elles ne sont pas toujours rondes), on les pique bien et on les ébouillante comme les échaudés (Voir ce mot); on les rafraîchit et le lendemain on les cuit dans des caisses ou des fours chauds.

Gimblettes de sucre (Confiserie). — *Formule 2,313.* — On fait d'abord des moules en plâtre (Voir BONBON) portant l'empreinte des gimblettes. Le sucre cuit, coloré et aromatisé, on le coule dans les moules avec un poëlon à bec. On les fait candir (Voir ce mot) et on les conserve dans des bocaux.

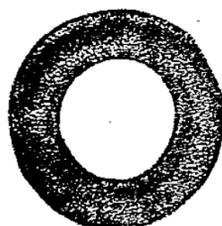


Fig. 630
Gimblette rose

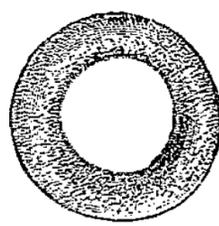


Fig. 631
Gimblette blanche

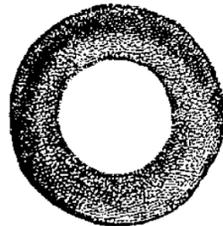


Fig. 632
Gimblette bleue

Gimblettes dentelées (Confiserie). — *Formule 2,314.* — On fait des moules comme ci-dessus et on coule séparément les dents d'une couleur quelconque, et en bleu par-dessus la gimblette proprement dite. On les candit à froid.

Gimblettes fourrées (Confiserie). — *Formule 2,315.* — Celles-ci sont coulées de la grosseur d'une pièce de cinq francs; quand elles sont sorties de l'amidon et bien brossées, on coule à l'intérieur des marmelades ou des gelées d'abricot, *jaune*; pomme, *blanche*; groseille ou coing, *rose*; prune, *verte*. On découpe, avec un emporte-pièce de la pâte de fruits que l'on introduit dans le milieu et que l'on adapte en les candissant à froid.

Remarque. — On fait aussi des gimblettes en pâte de fruits, saupoudrées de sucre de couleur; enfin disons que l'on en fait de toutes les formes et avec toutes les pâtes, tous les sucres de toutes les couleurs et de tous les aromates.

GIN, s. m. (Dist. anglaise). — La liqueur chère à la population anglaise n'est autre chose que de l'eau-de-vie de grain au genièvre (Voir ce mot).

Cette boisson alcoolique est d'une saveur âcre et brûlante. C'est à elle que sont dus les ravages d'alcoolisme si fréquents en Angleterre. Le *gin* fait avec des eaux-de-vie de vin est bien supérieur. Mais l'hygiène ne saurait recommander une boisson dont les effets sont funestes à la longue, et qui fut ainsi jugée par Banville :

Laissons à l'Angleterre
Les brouillards et la bière!
Laissons-la dans le spleen
Boire le gin.

GINGOULE. — L'un des noms vulgaires de la chanterelle comestible.

GINGEMBRE, s. m. (Amomun Zinziber). All. *Ingwer*; angl. *Ginger*; ital. *Zanzero*; esp. *gengibre*. — Condiment âcre et aromatique, tiré de la racine d'une plante qui croît spontanément dans les deux Indes.

Le gingembre, que l'on tire particulièrement aujourd'hui des Antilles et surtout de la Jamaïque, est gros comme le doigt, aplati, palmé ou articulé, couvert d'un épiderme ridé et marqué d'anneaux peu apparents. Il est généralement blanc, gris ou jaunâtre à l'intérieur. Sa saveur est âcre et brûlante; son odeur forte et aromatique provoque l'éternuement; c'est l'un des plus puissants stimulants. Le meilleur gingembre est celui de Malabar.

Analyse chimique — L'analyse chimique a constaté dans le gingembre une huile volatile, une résine molle, âcre, aromatique, un extrait amer et

échauffant, un extrait acidule, âcre, de la gomme et de l'amidon analogue au mucilage végétal; cette substance résino-gommeuse est soluble dans l'eau bouillante, dans l'alcool et une certaine quantité de camphre.

La propriété du gingembre paraît résider dans son huile volatile et dans son principe résineux.

HYGIÈNE. — Le gingembre est plus tonique que le poivre et la chaleur qu'il produit dans le corps est de plus longue durée. Il est stimulant et aphrodisiaque; ces propriétés peuvent avoir quelque avantage pour les vieillards, à la condition de ne pas en abuser, mais il doit être proscrit de la table des enfants et des personnes à tempérament sanguin.

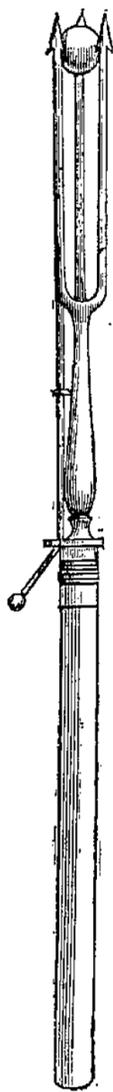


Fig. 633.
Pince à gingembre.

USAGE ALIMENTAIRE. — En Inde, la racine tubéreuse fraîche est employée comme aliment et condiment; légèrement blanchie et rafraîchie à plusieurs eaux, on en fait une salade apéritive. On l'emploie comme condiment dans tous les ragoûts et dans toutes les préparations culinaires. D'après un récit de Reinal, les Espagnols en arrivant aux Antilles prirent une espèce de passion pour cette épicerie; ils en mangeaient le matin pour aiguïser l'appétit, après le repas comme digestif et entre les repas comme prophylactique et antidote contre le scorbut. C'est de là que

datent les causes de diverses préparations ou conservations variées que voici :

Gingembre frais (Salade, hors-d'œuvre et garniture). — *Formule 2,316.* — On lave la racine tubéreuse, on la blanchit à l'eau; on l'épluche, on la fait recuire un instant avec du sel; on la rafraîchit et on l'égoutte. Si elle doit servir pour garniture on la coupe par tronçons de deux centimètres; pour salade on le taille en filets et pour hors-d'œuvre en rondelles.

On l'ajoute à la sauce que l'on veut condimentier ou garnir, ou bien on l'assaisonne de sel,

de vinaigre et d'huile pour en faire une salade ou un hors-d'œuvre. On le mange à l'aide d'un service spécial dont le dessin suit.

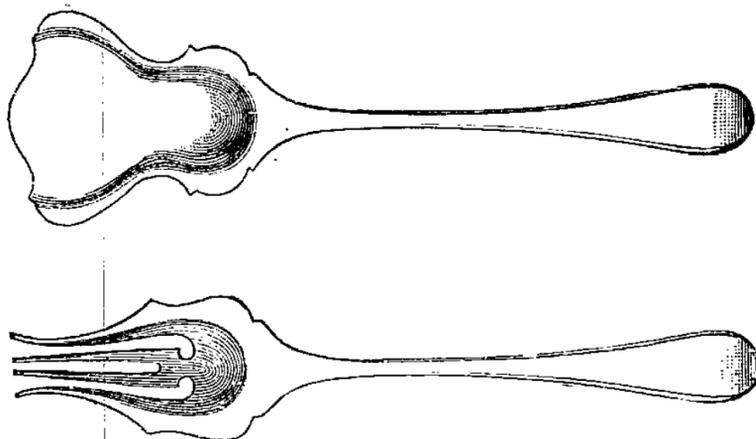


Fig. 634-635. — Service à Gingembre : Pelle et Fourchette

Gingembre au vinaigre (Conserve de). — *Formule 2,317.* — La racine est nettoyée, blanchie et mise dans du vinaigre comme les pickles; la conservation est facile à la condition que le bocal soit bien fermé.

Gingembre au sucre (Confiture de). — *Formule 2,318.* — On épluche les racines et on les coupe à volonté; on les fait blanchir, on les rafraîchit et l'on procède comme pour le citronnat (Voir la formule 985). On les conserve ainsi sèches. On peut aussi préparer un sirop à 28 degrés; on lui ajoute du rhum et on enferme le tout dans des cruchons en terre et on bouche bien. On se sert du gingembre ainsi confit pour préparer des sauces relevées qui accompagnent les entremets froids tels que poudings à la diplomate, à la Nesselrode et certaines glaces moulées contenant des fruits.

Ainsi préparé, le gingembre est un aromate agréable qui combat efficacement les effets, trop souvent pernicieux, des glaces.

Ginger wine (Boisson anglaise). — *Formule 2,319.* — En Angleterre, on prépare une sorte de boisson fermentée en faisant bouillir du gingembre dans de l'eau additionnée de sucre et de jus de citron. On détermine la fermentation, à tiède, avec de la levure de bière et on clarifie avec de la gélatine. On la met en cruchon; après dix jours elle est mousseuse et agréable. On l'appelle aussi *Ginger beer*.

Ginger bread-nuts (Pât. anglaise). — *Formule 2,320.* — *Noix en pain de gingembre.* — Employer :

Farine tamisée.....	kilo	1
Cassonade ou bonne mélasse.....	grammes	375
Beurre fin.....	—	20
Epices fines.....	—	30
Gingembre en poudre.....	—	5
Carbonate d'ammoniaque.....	—	10
Zestes hachés de citrons.....	nombre	2
Oeufs frais.....	—	3

Procédé. — Former la fontaine avec la farine; faire dissoudre la cassonade ou la mélasse dans un peu d'eau et ajouter les ingrédients et les œufs. On fait une pâte mollette. On les dresse de la grosseur d'une noix, à la façon des macarons, sur une feuille de papier que l'on étend sur une plaque. On met sur chaque noix un losange de cédrat confit. On les cuit dans un four moyen.

Ginger bread. — (*Pât. anglaise*). — *Formule 2.321.* — Employer :

Farine de son ou <i>recoupe</i> ..	grammes	500
Mélasse ou cassonade.....	—	375
Beurre fin.....	—	60
Epices fines.....	—	15
Gingembre en poudre.....	—	15
Potasse.....	—	10
Alun.....	—	5

Procédé. — Former la fontaine et faire dissoudre la mélasse, les sels, le beurre et les épices. Faire une pâte mollette qu'on laisse fermenter une quinzaine de jours. On la repétie, on l'abaisse et on en fait des petits pains de différentes formes.

GINGIBRINE. — Se dit de la poudre de gingembre.

GINGKO, s. m. — Arbre vulgairement appelé noyer du Japon et originaire de ce pays. C'est le *biloba* de Linné, il fut décrit par Kempfer en 1712. Thunberg le décrivit aussi dans sa *Flore du Japon*. Il est de la grandeur du noyer.

Le fruit aussi appelé *gingko* est de la grosseur d'un petit abricot de forme ovoïde; sa chair adhère fortement au noyau, qui renferme une amande d'un goût acerbe mais cependant agréable.

Gingko à la japonaise. — *Formule 2,322.* — On laisse faire le gingko pendant quelques jours après la récolte et on le sert comme fruit. Les noyaux sont précieusement gardés; on les fait sécher et on en extrait l'amande qu'on sert sur toutes les tables comme dessert. On l'emploie aussi, comme les amandes, à la confection de certaines pâtisseries. On les mange pour stimuler l'appétit.

Quelquefois on les fait torréfier ou rôtir comme les châtaignes dans la poêle ou sous les cendres.

GIN-SENG, s. m. — Plante de la Chine et du Japon, sa racine aromatique et amère est stimulante et tonique. On l'emploie pulvérisée comme condiment à la façon du gingembre. Coupée en très petits morceaux on en fait des infusions dans la proportion de 5 à 15 grammes par tasse. On le fait cuire en vase clos.

GIRAFE, s. f. (*Camelopardalis*). — Le plus grand des quadrupèdes mesuré de face. Sa hauteur est de quatre mètres quatre-vingt-dix centimètres, lorsqu'il tient son cou élevé. Il porte à son cou une crinière comme le zèbre. C'est un ruminant qui se couche comme le mouton pour dormir. Sa patrie est l'Abyssinie, l'Éthiopie et les autres parties de l'Afrique où il vit en troupes nombreuses.

USAGE CULINAIRE. — La chair de la jeune girafe est très bonne; cependant, elle a l'inconvénient de posséder quelquefois un goût fragrant dû à une espèce de *mimosa* qui la passionne. Les Hottentots estiment surtout sa moelle et sa graisse. La langue et la cervelle se préparent comme celles de veau; on rôtit les filets et braise les autres parties.

GIRARDIN (LÉON). — Pâtissier français, né à La Souterraine (Creuse), le 9 septembre 1870; est l'inventeur des écussons, silhouettes, thermomètre et autres appareils qui portent son nom et constituent un progrès réel sur la main-d'œuvre moderne. A publié avec succès le « Nouveau Pâtissier-Confiseur-Glacier ».

GIRAUMON, s. m. (*Cucurbita Maxima*). All. *Turkenbund-Kurbiss*; angl. *Turk's cap, turban pumpkin*; esp. *calabaza bonetera*. Aussi connu par les noms vulgaires de *bonnet turc, turban, turbanet, citrouille iroquoise, courge de Saint-Jean*. — Variété de courge très caractérisée et connue de tout le monde à cause de sa forme spéciale qui lui a valu le nom de *bonnet turc*.

Il en existe un nombre de races presque illimité, mais qui ne diffèrent entre elles que par le volume, la forme générale; la couleur du giraumon *turban* n'est presque jamais uniforme; le plus souvent, il est panaché par taches, de jaune, de vert et de rouge; d'autres fois, l'une ou l'autre de ces couleurs manque et le fruit est presque tout entier vert ou

jaunâtre. La chair du giraumon est d'une belle couleur jaune orangé, épaisse, farineuse et sucrée.

Le *giraumon de Chine* est petit, la calotte moins renflée et se distingue des autres giraumons, par une couronne très bien marquée, mais ne formant pas de saillie, d'un rouge jaunâtre vif, quelquefois panaché de jaune et de vif. La chair en est jaune, ferme, farineuse, et assez sucrée; chaque pied porte une dizaine de fruits. La maturité en est assez précoce et la conservation parfaite est facile.



Fig 636. — Giraumon turban.

Le *giraumon de Chypre*, aussi appelé courge musquée, est un potiron de grosseur moyenne, légèrement déprimé, à côtes très peu marquées et à écorce lisse, grisâtre, panachée ou jaspée de vert pâle, ou de rose. Cette courge réussit bien dans le Midi, elle est un peu tardive pour le climat de Paris.

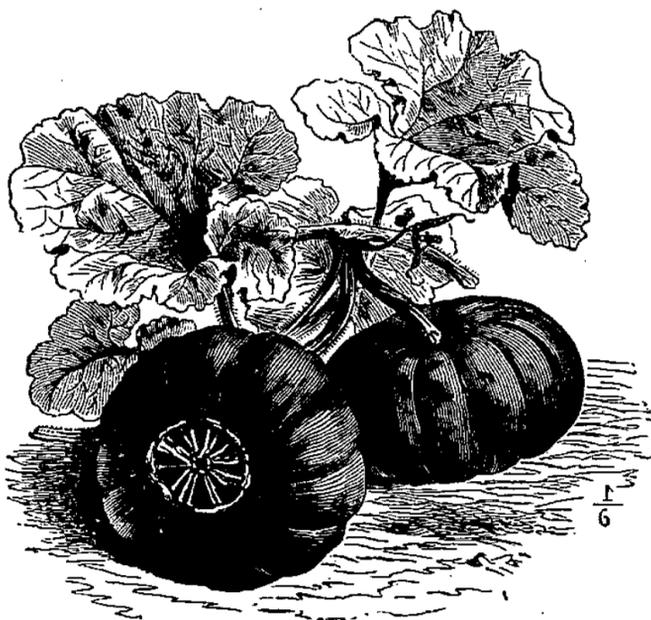


Fig 637. — Petit giraumon de Chine.

Dans l'Amérique du Nord, sous le nom d'*Essen hybrid squash* ou *American turban*, une race de giraumon à fruits épais, presque cylindriques, à couronne peu marquée, d'une teinte rose saumonée, unie, qui se rapproche de celle de la courge de l'Ohio.

USAGE CULINAIRE. — On en fait des soupes, des gelées, des confitures (Voir ces mots), comme pour la préparation des courges (Voir ce mot).

GIRELLE, s. f. (*Labijs vulgaris*). — Poisson de la Méditerranée et des mers du tropique. On en distingue plusieurs espèces: la commune et la girelle rouge, *labijs giofredi*, sont les espèces les plus connues; ce dernier brille des couleurs les plus vives; il vit par troupes au milieu des rochers de la mer Rouge; on le trouve aussi, comme le premier, dans la Méditerranée. Ils se nourrissent de crustacés et de frais de poisson; leur chair blanche et ferme est délicate et de facile digestion. La girelle se prépare frite au beurre à la poêle ou en grande friture, de préférence à l'huile.

GIROFLE ou **GÉROFLE** (*Clou de*), s. m. All. *Gewürznetken*; angl. *clove*; ital. *Garofano*; esp. *clavo*. — Le *girofler* ou mieux, *gérofler*, est une plante du genre myrtées (*Caryophyllum Aromaticus*), originaire des îles Molluques, à feuilles ovales, oblongues, lisses, d'une odeur aromatique et ayant beaucoup de ressemblance avec les feuilles de laurier.

Les Grecs et les Romains connaissaient le clou de girofle. De l'archipel de l'Inde, la culture du gérofler s'est répandue d'abord aux îles Moscarinas, puis dans l'Amérique équatoriale. Cultivé dans nos serres chaudes, le gérofler au lieu d'être un grand arbre comme dans son pays natal, n'est qu'un arbrisseau de deux à trois mètres de haut.

La fleur est blanche, en corymbe terminal, calice tubuleux à quatre divisions; corolle à quatre pétales jaunes; étamines en grand nombre; style et stigmates simples; le fruit est une baie violâtre ayant la forme d'une olive. (Voir ce mot).

Mais le clou de girofle n'est pas, comme on pourrait le croire, un fruit sortant ainsi d'une coque ou d'une noix, il est préparé pour la circonstance. Les Indiens, amateurs d'ivresse aromatique, furent les premiers qui en firent l'appât.

Préparation du clou de girofle. — *Formule 2,323* — On cueille les fleurs un peu avant l'épanouissement des pétales, alors qu'elles forment bouton; on les trempe à l'eau chaude. On les

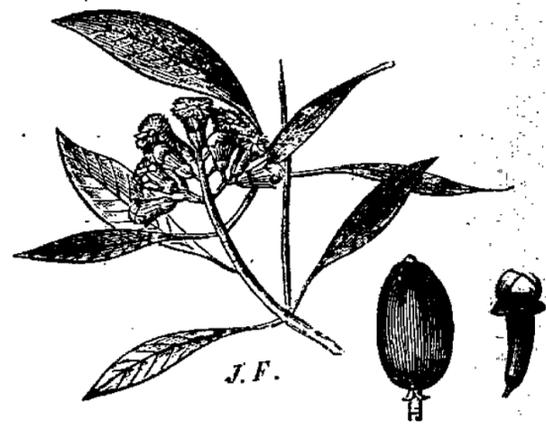


Fig. 638. — Fleur de gérofler. Fruit. Clou.

égoutte sur des claies et on les fume pour les noircir extérieurement. On ôte le pédoncule et on les vend ainsi sous la dénomination de *clous de girofle*. En conséquence, la partie inférieure tubuleuse est le calice de la fleur, et la partie supérieure est la corolle.

Pour qu'il soit réussi, le clou de girofle doit être clair, gros, obtus, pesant, tel que celui que nous fournit l'Asie et qu'on nomme improprement *girofle anglais*. Celui que l'on prépare à Cayenne est plus grêle, plus aigu, noirâtre et moins aromatique.

Analyse chimique. — On a trouvé dans le clou de girofle, de l'huile volatile, du tannin, de la gomme, de la résine, un extractif et de la *caryophylline* qui paraît en être le principe actif.

HYGIÈNE. — Le clou de girofle est employé en médecine pour les alcoolats; aussi on le considère comme propre à arrêter les vomissements, à réduire la malignité des humeurs. C'est donc une substance médicinale en même temps qu'un puissant condiment. Il active la digestion; simplement mis à la bouche, il rend l'haleine agréable, mais l'usage abusif détermine des maux de tête et des étourdissements. Les bilieux, les sanguins et les enfants doivent s'en abstenir. Dans la condimentation culinaire, on ne doit en user que très modérément. Un clou de girofle piqué dans un oignon suffit pour cinq litres de bouillon ou pour un ragoût de dix personnes. On le proscriera complètement des aliments des malades et des convalescents.

La fraude. — Des industriels peu scrupuleux distillent le clou de girofle pour en extraire l'huile volatile; le clou est alors dépourvu de son principe aromatique. On peut s'assurer de la qualité du clou de girofle en le comprimant avec l'ongle; s'il est naturel, il exsudera de l'huile aromatique, s'il reste sec c'est qu'il a été distillé.

GIRONDE. (*Géographie gastronomique*). — Les produits gastronomiques de ce département, l'un des plus riches de la France, sont nombreux. Ils consistent en céréales, légumes, fruits, châtaignes, bestiaux, etc.

Mais la véritable richesse de ce pays, c'est la vigne, vers laquelle se tourne presque exclusivement toute l'activité des habitants. Les vins du département de la Gironde, appelés vins de Bordeaux (Voir ce mot), ont une réputation universelle. Les plus renommés sont ceux du Médoc, de Graves, de Côtes de Palus et d'Entre-deux-Mers. Le Médoc,

sur la rive gauche de la Gironde, comprend les trois grands crus principaux de Château-Margaux, Château-Laffitte, Château-Latour. Les Graves occupent les hautes plaines voisines du confluent de la Garonne et de la Dordogne, du Giron et de la Garonne, de l'Isle et de la Dordogne, et embrassent une zone de près de cinquante kilomètres. A l'exception du vin rouge de Château-Haut-Brion, considéré avec raison comme l'un des plus grands vins de la Gironde, les Graves produisent surtout des vins blancs, parmi lesquels se trouvent ceux de Sauterne, de Barsac, de Bommes. Les vignes occupent une surface de 125,500 hectares.

Les Landes produisent surtout la résine du pin, qui fournit le goudron renommé de Bordeaux. On compte dans le département, 36,000 chevaux, 135,000 bêtes à cornes, 60,000 porcs, 310,000 moutons, 3,000 chèvres, 35,000 ruches de miel. La valeur totale de la production gastronomique s'élève à 276 millions de francs.

GIRONDIN, s. m. (Gâteau). — Rien de révolutionnaire, il ne s'agit ici que d'un succulent gâteau.

Gâteau girondin. — *Formule 2,324.* — Faire une pâte comme il est indiqué au gâteau Dora (Voir GATEAU). Cuire la pâte dans un moule que l'on aura préalablement beurré. Placer le gâteau sur un fond en pâte sèche; creuser un peu les trous et y mettre de la purée de marrons aux avelines pralinées; faire un dôme avec de la meringue au chocolat et glacer à blanc par dessus. Décorer au beurre d'un vert tendre et saupoudrer de pistaches hachées, et le fond de sucre rose et vert.

GITE A LA NOIX (Boucherie). — Muscles du bord postérieur de la cuisse et de la fesse chez les

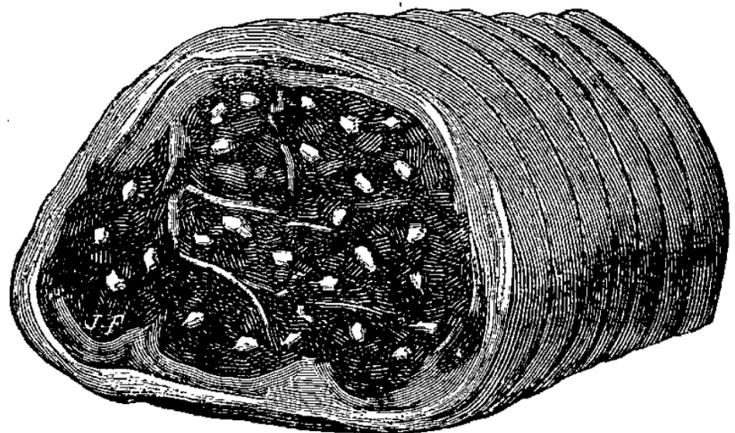


Fig. 639. — Gîte à la noix, lardé pour bœuf à la mode.

animaux de boucherie, recouvrant le derrière de la tête et du col du fémur. Il comprend surtout les tendons demi-tendineux, demi-membraneux et une

portion du biceps fémoral, les obsturateurs, les jumeaux, le pyramidal et le carré crural.

En général, les bouchers lèvent et lardent eux-mêmes cette pièce de viande qu'ils étalent en montre. Elle doit être braisée très cuite (Voir le mot BŒUF, formule 488 et la suivante, *Bœuf à la mode*).

GIVRY (*Vin de*). — Bourgogne, Côte-d'Or; on récolte un vin rouge de première qualité, de 16 à 17 degrés d'alcool.

GLAÇAGE, *v. a.* — Action de glacer. On *glace au four* ou à la salamandre, les beignets sur lesquels on étend une couche de sucre en poudre.

En pâtisserie, le glaçage au four se fait en siropant le gâteau avec un sirop à 34 degrés. On met la pâtisserie au four pendant cinq minutes. Le *glaçage des petits-fours* se fait en coulant sur les bonbons une glace au fondant; on glace à la fraise, *rose* avec essence de fraise; à l'ananas, à l'abricot, *jaune* avec essence d'ananas ou d'abricot; au kirsch, *blanc* avec liqueur; on glace au cacao en y ajoutant du cacao ou du chocolat. Le glaçage des éclairs se fait en faisant cuire du sucre à la *grande glu* et en le versant dans une terrine, laquelle contient du chocolat sans sucre. On lisse en frottant contre les parois de la terrine en tournant; on trempe l'éclair et on le pose sur un tamis.

En glacerie, le glaçage consiste à faire glacer une crème, une bombe, un pouding.

En confiserie, le glaçage est la dernière couche de gomme que l'on passe sur les bonbons; de sucre que l'on passe sur les *façons* des fruits; s'il s'agit d'écorce d'orange ou de citron, il faut les faire égoutter avant de les glacer; tel n'est pas le cas pour les marrons glacés.

En charcuterie, le glaçage se fait avec de la gelée que l'on verse sur les pièces cuites, jambon et galantine, pain, etc.; aussitôt qu'elles sont froides. La gelée limpide est versée au moment où elle va se coaguler.

En cuisine, on glace les viandes avec un pinceau trempé dans de la glace ou extrait de viande (Voir ce mot); on glace un chauffroid en nappant la substance avec une sauce réduite et gélatineuse de façon à donner un vernis brillant à fond brun ou noir.

Le glaçage dans une cuisine est le lustre qui donne l'attrait au mets comme le vernis donne l'éclat au tableau.

GLACE, *s. f.* All. *Eis*; angl. *ice*; ital. *ghiaccio*; esp. *gelo*. — Eau solidifiée par la soustraction du calorique qui tenait ses molécules écartées.

Dans les circonstances ordinaires, l'eau passe de l'état liquide à l'état solide dès que le thermomètre est au-dessous de zéro; cependant, d'après les expériences de Bagden, l'eau pure peut descendre, sans se congeler, à une température de 5° centigr., si elle est privée d'air; et à une température de 3°,4, si elle est aérée, tandis que l'eau chargée de limon se congèle toujours à zéro. La congélation de l'eau par un refroidissement lent est une véritable cristallisation; il se forme d'abord à la surface du liquide des petites aiguilles triangulaires, qui ont une tendance remarquable à se réunir sous un angle de 69° à 12°, et qui présentent, le long de leur base, d'autres aiguilles beaucoup plus petites, arrangement d'où résultent des dentelures semblables à celles des feuilles de fougère.

La glace pure est transparente et incolore; elle est plus légère que l'eau, attendu qu'elle a pour densité à 0°, le nombre 0,9178. D'après cela, un volume d'eau égal à l'unité, à 0°, produit en gelant un volume 1,0895 de glace. L'expansion pendant la congélation est 0,0895 ou 1/4 du volume de l'eau à 0° (L. Dufour). La glace est produite en grand par le refroidissement de l'atmosphère; l'eau (Voir ce mot) se trouve constamment à cet état sur les hautes montagnes du globe et sous les pôles; elle y forme des amas considérables appelés *glaciers*.

USAGE ALIMENTAIRE. — L'usage des boissons froides remonte à la plus haute antiquité; les Hébreux appelaient la glace *neige durcie*. Quand Salomon a assuré, d'une part, que « l'ambassadeur fidèle était à ceux qui l'envoyaient, comme la froidure de la neige au temps de la moisson » (Prov., XXV, 13) et d'autre part, que les bonnes nouvelles apportées d'un pays éloigné étaient comme de l'eau de neige à une personne altérée » (Prov. XXV, 25), il faisait allusion à l'usage déjà antique de se rafraîchir, pendant l'été, en faisant fondre dans les boissons, de la neige durcie par la gelée et conservée sous forme de glacier ou dans des excavations souterraines.

Les Grecs et les Romains surtout, connaissaient les délices des boissons fraîches pendant l'été, et savaient ajouter ce raffinement aux voluptés de la table. Horace a vanté les boissons glacées. Virgile, dans ses *Bucoliques*, fait avancer Latone exténuée et hors d'haleine, à la recherche d'eau glacée. (*Églogue 10*). Hippocrate dit qu'on faisait rafraîchir.

l'eau en lui ajoutant de la glace; Galien la prescrit comme moyen curatif, de même que Sénèque (*Res Naturae*). Mais les riches seulement avaient le pri-

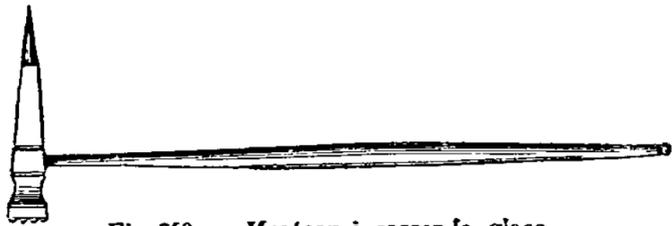


Fig. 640. — Marteau à casser la glace.

vilège de pouvoir conserver à grands frais de la glace dans des glaciers souterrains, que les Romains avaient si bien comprises. C'étaient des puits immenses, murés de pierres de granit; autour de

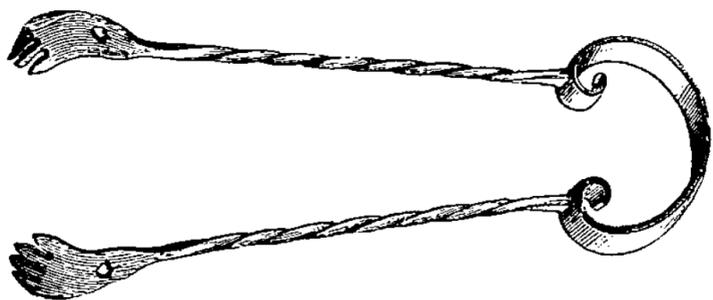


Fig. 641. — Pince à glace.

ces murs on laissait un espace creux qu'on remplissait de charbon que garantissait un deuxième mur à ciment imperméable. Une porte souterraine et profonde en permettait l'extraction sans jamais ouvrir la porte supérieure. Là, la glace devenait un vrai bloc et pour éviter l'entrée de l'air, lorsqu'on allait en chercher, le souterrain avait plusieurs portes dont on avait soin de fermer les unes avant d'ouvrir les autres. C'est ce genre de glacier qu'on chercha à imiter dans la Gaule, mais qui était loin de réunir la perfection des constructions romaines. On charria la glace des fleuves,

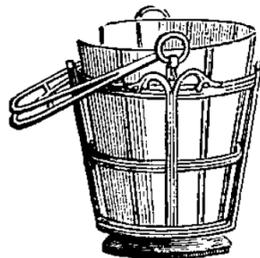


Fig. 64. — Seau à glace, de table.

des lacs dans les glaciers, près des grands centres, dont l'usage était réservé à un petit nombre de privilégiés.

La nuit, des chariots couverts de paille amenaient dans l'ancienne capitale du monde la neige des Apennins, des galères transportaient en Italie la glace de Sicile, bien préférable à toute autre, au dire des gastronomes



Fig. 643.

Seau de table pour glace, en cristal et garniture argentée.

d'alors, parce qu'elle se formait à côté des cratères

brûlants où bouillonne la lave. Un temple avait été dressé pour conserver la neige pendant l'été, et les prêtres de Vulcain tiraient de son débit un profit énorme. Les prêtres chrétiens, plus tard, conservèrent ce précieux usage; et l'évêque de Catane, à la fin du siècle dernier, trouvait 20,000 fr. de revenu par an dans l'exploitation d'un amas de neige qu'il possédait sur l'Etna.

Aujourd'hui, comme du temps des Grecs, le Caucase et l'Oural alimentent l'Orient; la glace, emballée dans des étoffes de feutre, enveloppée dans de la paille, se transporte à dos de cheval. En France, la consommation de la glace n'est pas encore très considérable, mais aux États-Unis elle atteint d'énormes proportions. Recueillie pendant l'hiver sur les lacs immenses du Canada et des États-Unis, elle est taillée au moyen de scies et transportée non seulement dans les grandes villes et villages, mais aussi expédiée par navires aux Antilles, au Cap, aux Indes et jusqu'en Australie. La seule ville de Chicago consomme par an deux cent mille tonnes de glace, et près de huit mille ouvriers sont attachés à cette branche de commerce.

La Norvège et la Suisse ont été longtemps les glaciers de l'Europe; elles en fournissent aux pays du Midi et souvent à Paris, quand l'eau de la Seine et des lacs du bois de Boulogne a été à peine figée par l'action d'un hiver trop clément.

L'application de la vapeur, comme moyen de transport, donna un nouvel essort à la consommation de la glace. Les glaciers suisses du Mont-Bianc furent mis à contribution pour desservir Lyon, Vichy, Bordeaux, Marseille et Paris. Mais l'extension complète de son usage ne fut donnée qu'à la découverte des moyens de produire la glace artificielle.

Socle de glace. — *Formule 2,325.* — On se sert, pour la préparation de ces socles, de moules de cuivre, de zinc, d'étain ou de fer-blanc, et représentant des coupes, des vases, des corbeilles ou des tourelles. J'en ai fait faire qui étaient vides intérieurement, c'est-à-dire à double fond; et la glace représentant un monument connu, sortait creuse du moule, ce qui permettait d'y placer intérieurement une petite veilleuse qui l'éclairait, en ayant soin d'y laisser une ouverture droit dessus. L'effet en est magnifique, surtout lorsque les couleurs sont variées.

Ces socles servent à dresser les glaces qui sont posées sur la table d'un dîner servi à la française. L'opération est simple: on sangle le moule

de glace pilée, salée et salpêtrée; on le remplit d'eau additionnée d'un peu de sel de nitre, ou simplement de sel de cuisine; on le laisse quatre ou cinq heures dans la glace. L'hiver, quand il gèle, il suffit de mettre le moule à l'air, pendant la nuit; on le démoule en le trempant à l'eau tiède et en le retirant de suite.

On peut donner à cette glace des couleurs variées, en préparant différentes glaces préalablement glacées et colorées de couleurs diverses; on les casse et on en remplit le moule sanglé; on le remplit d'eau limpide très froide.

On peut aussi le remplir de glace transparente en morceau et remplir le tout avec de l'eau rosée, Ces sortes de socles ne peuvent servir que pour le service de convives peu nombreux.

LA GLACE ARTIFICIELLE. — J'ai démontré à l'article eau (Voir ce mot) les phénomènes de la formation de la grêle, qui sont dus à la composition chimique de l'air et à la vitalité de leur course. En se servant des mêmes agents chimiques, on est arrivé à fabriquer de la glace au moyen de sels solubles et d'eau, ou de neige, mêlés dans des proportions convenables, ou bien avec des mélanges de sulfate de soude et d'acide chlorhydrique du commerce. Soit encore par de l'azotate d'ammoniaque, de sous-carbonate de soude et d'eau. Ces différents sels sont préparés en forme de bains dans lesquels on fait congeler l'eau dans un vase de zinc ou d'autre métal.

Étant acquis que la congélation commence dans les bords du vase pour s'irradier vers le centre, sous forme d'aiguilles, l'application de l'agent congéla-

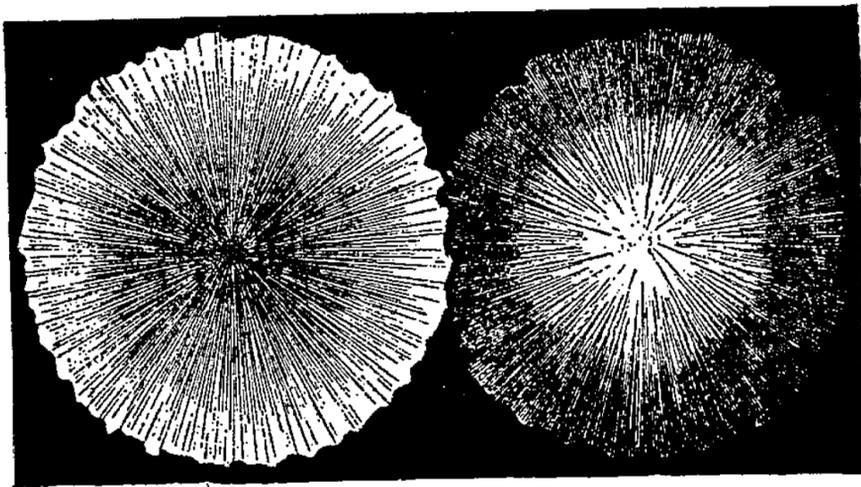


Fig. 644. — Calorique positif et négatif.

teur autour du vase a immédiatement donné les résultats qu'on pouvait attendre.

En effet, le calorique tend à l'équilibre comme le liquide; si l'on met en présence deux corps de température différente, celui dont la température est la

plus élevée cède à l'autre le calorique nécessaire pour que ces deux corps arrivent au même degré ou soient isothermes. Loi sublime que nous offre la nature et qui doit nous servir de précieuse instruction. Les deux dessins de la figure que nous reproduisons ci-dessus nous donnent une idée précise des deux caloriques positif et négatif; dans l'une, le calorique irradie du centre et dans l'autre, au contraire, les rayons, qui partent d'une circonférence plus chaude, convergent vers le centre. L'effet produit par le mélange réfrigérant est basé précisément sur le jeu de l'irradiation du calorique qui, nous le répétons, de même que le liquide, cherche l'équilibre.

M. Carret, ingénieur français, est le premier qui ait fait de la glace artificielle, mais, semblable à la grêle, cette glace était opaque. Ce phénomène est exactement le même que celui qui se produit dans les grêlons, subitement formés dans les couches atmosphériques: comportent une myriade de petits globules d'air enfermés dans la glace, cause pour laquelle la grêle est toujours opaque. C'est ainsi que se présentait, au début, la glace artificielle, tandis que la glace des étangs et des lacs se présente limpide et transparente. Le même phénomène se produit donc dans la glace artificielle qui est subitement formée: elle renferme l'air par globules qui la rendent opaque. A une température de 20°, la congélation est si rapide que les globules d'air n'ont pas le temps de se dégager, formant ainsi des millions de sphères d'air qui produisent la diffusion de la lumière dans toute la masse de la glace; de là, la couleur également opaque comme dans la grêle. Ces bulles d'air se forment de deux manières: les unes sphériques, les autres filiformes et tubulaires et sont caractéristiques dans la glace artificielle qui la distingue de la glace naturelle. Cependant lorsque le bain froid est à une température de 5°, la glace est plus transparente. D'ailleurs, un ingénieur genevois, M. Turrettini, a trouvé le moyen de fabriquer de la glace transparente par l'emploi d'un appareil de son invention. Mais le plus haut perfectionnement pratique fut l'application, comme bain, de l'acide sulfureux anhydre produit par Raoul Pictet. Aujourd'hui, on peut donc faire de la glace réunissant les conditions désirées au triple point de vue de l'hygiène, du goût et de la vue.

La réfrigération. — Les machines à produire la glace ne servent pas, comme on pourrait le supposer, exclusivement à cet usage; elles rendent des services encore plus importants dans la réfrigéra-

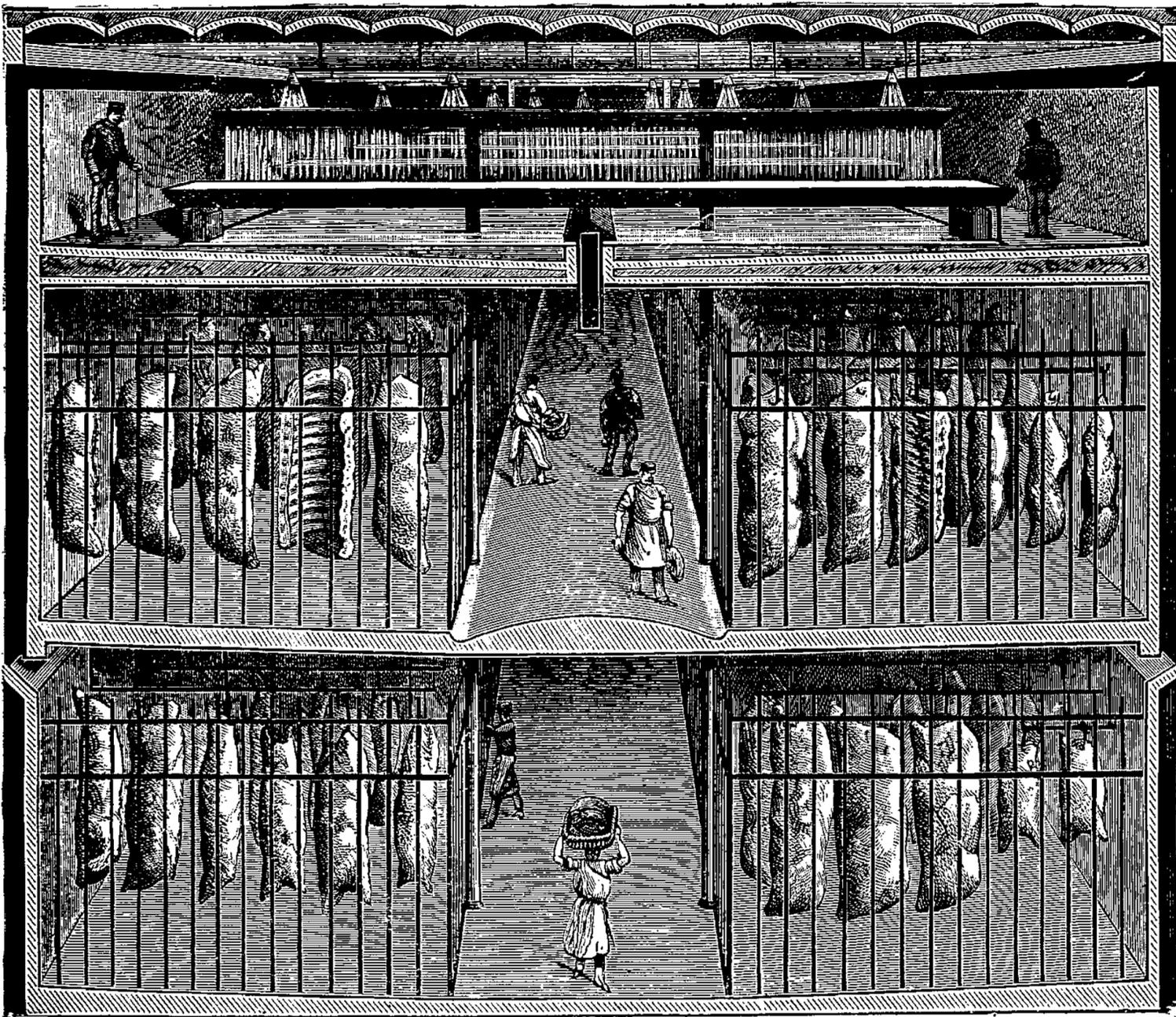


Fig. 645. — Réfrigération des boucheries, des garde-manger et des navires.

tion du garde-manger pour la conservation des viandes et des poissons, et leur application dans les abattoirs, dans les navires, a donné des résultats très satisfaisants. En effet, avec les machines à produire le froid, on peut obtenir des chambres ou caves froides au degré que l'on désire. Par n'importe quelle température, la fraîcheur des caves à bière, à chocolaterie, etc., est un problème résolu. On peut aussi l'utiliser pour le vieillissement des vins et des alcools en changeant et alternant la température tous les quinze jours, comme le feraient les températures des saisons annuelles. Depuis quelques années, l'importation d'Australie et d'Amérique, des viandes fraîches à l'état de congélation, se fait sur une très grande échelle; mais la pratique et les conclusions de plusieurs hygiénistes ont démontré que la viande gelée ne réunissait pas, au point de vue culinaire et du goût, les mêmes propriétés que la viande non gelée. Au con-

traire, il est reconnu que, dans certains cas, il peut y avoir de graves dangers d'intoxication.

Mais la chambre réfrigérée à 4 ou 5 degrés au-dessus de zéro, maintient, dans l'abattoir de Genève, la viande à l'état de conservation parfaite jusqu'à 75 jours. C'est là la température qu'il faut adopter dans la conservation des viandes, des gibiers et des poissons frais.

GLACE AU SUCRE (*Confiserie*). — En pâtisserie et en confiserie, on appelle glace une préparation au sucre qui sert à glacer les gâteaux, les petits-fours et les bonbons, en leur donnant un vernis brillant.

Glace au fondant. — (Voir ce mot).

Glace royale. — *Formule 2,326.* — Mettre un blanc d'œuf (ou plus si l'on veut) dans un bol ou saladier profond; le fouetter légèrement et y

ajouter du sucre en poudre passé au tamis de soie. On travaille cette glace avec une petite spatule pour la rendre lisse, homogène et blanche. On y ajoute un filet de jus de citron ou une goutte d'acide acétique et on la travaille encore un instant.

Selon que le décor doit être plus ou moins fin, la glace doit être plus ou moins consistante. On s'en sert pour décorer les gâteaux, les bonbons et les petits-fours, à l'aide d'un cornet de papier très collé, de parchemin ou de douilles en argent ou de fer-blanc.

On peut conserver pendant quelques jours la glace dans un pot ou une tasse recouverte d'un linge mouillé dans l'eau acidulée d'un jus de citron. Dans les maisons de commerce, pâtisserie ou confiserie, où l'on fait une grande consommation de glace royale, on la prépare d'avance en la laissant un peu ferme; dans ce cas, on ne bat pas les blancs d'œufs ni la pâte, on ne fait que la remuer légèrement et on la conserve dans un pot ou terrine recouverte d'un linge humecté d'eau acidulée par un jus de citron. Quant on veut s'en servir, on en prend la quantité nécessaire et on la travaille avec un peu de blanc d'œuf et du jus de citron jusqu'à ce qu'elle soit au point désiré. Inutile de dire qu'on la colore à volonté.

Glace royale au blanc d'œuf de canne (*glace de conserve*). — *Formule 2,327*. — Remplacer le blanc d'œuf de poule par du blanc d'œuf de canne. On obtient, par ce moyen, une glace royale d'une blancheur pure, ferme et de longue conservation.

Glace cuite. — *Formule 2,328*. — On prend cinq cents grammes de sucre que l'on fait cuire au *soufflé* (Voir CUISSON DU SUCRE) et le laisser refroidir jusqu'à ce qu'il soit tiède; battre quatre blancs d'œufs en neige et verser le sucre dans les blancs en remuant vivement avec le fouet. Cette glace sert à glacer les petits-fours et les bonbons en les trempant dedans un à un. On s'en sert aussi pour glacer certains gâteaux à la façon de la pâte à meringue.

Glace à l'eau. — *Formule 2,329*. — On prend la quantité que l'on désire de *sucre à glace*, qui n'est autre que du sucre pulvérisé et passé dans un tamis de soie; on le délaye dans une terrine avec un arôme quelconque: cognac, kirsch, rhum, marasquin, anisette, etc., et un filet de gomme fondue, de manière que le tout étant mélangé ait l'apparence d'un sirop.

On se sert de cette glace, à l'aide du pinceau, pour glacer les petits-fours, les bonbons et certaines pâtisseries. On passe la substance glacée à l'étuve ou bien on la glace en sortant du four, de façon à ne lui donner que la chaleur nécessaire pour sécher la glace. Cette glace reste brillante et transparente.

Glace à la gomme. — *Formule 2,330*. — Employer :

Gomme arabique	grammes	100
Sucre concassé.....	—	200
Kirsch.....	—	100
Blancs d'œufs	nombre	2

Procédé. — Faire dissoudre la gomme dans un verre d'eau; cuire le sucre en un sirop à 38 degrés; battre les deux blancs d'œufs et les mettre sur un tamis et en recueillir l'eau albumineuse qui s'en écoulera; la mélanger avec le sirop froid, le kirsch et la gomme fondue. On s'en sert aux mêmes usages que la précédente.

Glace à marbrer. — *Formule 2,331*. — Faire cuire cent grammes de sucre au petit soufflé, le mettre dans une terrine et y ajouter du sucre à glace en quantité suffisante; remuer jusqu'à ce que la glace tende à s'épaissir. On met alors dans le poêlon une goutte de carmin, une goutte de couleur jaune, une goutte de couleur verte et du fondant au chocolat. On fait un seul tour avec la spatule ou avec la lame du couteau et on verse la glace chaude sur le gâteau et on passe vivement la lame d'un tranche-lard pour égaliser. L'aspect capricieux et fondu que représentent les couleurs est analogue aux marbres d'Italie.

Glace au chocolat. — *Formule 2,332*. — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	200
Chocolat sans sucre....	—	100

Procédé. — Mettre fondre le tout dans une petite casserole et remuer avec une spatule, en la faisant fondre jusqu'à ce qu'elle colle au doigt en filet. On la travaille avec une fourchette pour la lisser et on s'en sert au point voulu.

On peut aussi se servir de la glace à l'eau; dans ce cas on met du chocolat râpé et on fait chauffer.

Glace cuite au chocolat. — *Formule 2,333*. — On fait cuire le sucre au *soufflé* et on ajoute deux tablettes de chocolat sans sucre et l'on remue jusqu'à dissolution du cacao et jusqu'à ce qu'elle

s'épaississe. On ajoute une goutte d'eau si elle devient trop consistante.

Remarque. — Toutes les glaces instantanées se font au soufflé; on y ajoute l'arome et la couleur; on en fait à la *framboise*, à la *groseille*, au *café*, etc., etc., toujours en y ajoutant de l'essence et de la couleur.

Glace Gellé. — *Formule 2,334.* — Cette glace porte le nom de son inventeur et fut longtemps son secret personnel.

Employer :

Gomme arabique blanche...	grammes	500
Sucre à glace	—	250
Blancs d'œufs.....	nombre	6

Procédé. — Faire dissoudre la gomme très épaisse dans un peu d'eau froide, la battre avec le sucre comme on travaille les jaunes d'œufs pour un gâteau. Quand la masse est mousseuse et blanche, on fouette les blancs d'œufs en neige et on les mélange à la gomme et au sucre.

On se sert de cette glace pour décorer; elle devient très dure, ce qui a permis de s'en servir pour couler des fruits à l'amidon. On obtient par ce moyen des bonbons d'un blanc brillant très joli. Il est évident qu'on peut lui donner la couleur que l'on désire.

Glace à l'albumine. — *Formule 2,335.* — Employer :

Gomme arabique blanche...	grammes	500
Alun en poudre.....	—	200
Eau filtrée	litres	10

Procédé. — Faire dissoudre la gomme dans l'eau, ajouter l'alun et fouetter le tout jusqu'à consistance mousseuse. Certains confiseurs s'en servent pour les biscuits et les patiences.

Glace au cassé. — *Formule 2,336.* — On glace au cassé les petits choux, les quartiers d'orange, de fruits, etc., dont on veut laisser voir la transparence de la substance. On cuit le sucre au *cassé* et on y trempe la substance que l'on veut glacer.

Telles sont à peu près les bases des glaces de confiserie qui servent à glacer les gâteaux et les bonbons ou petits-fours.

GLACE DE VIANDE. — Terme générique de tous les extraits de viande réduits en forme de gelée consistante (Voir EXTRAIT). *Glace de bœuf*, *glace de veau*, *glace de viande*, qui est faite avec

toutes sortes de viandes de boucherie. *Glace de volaille*, *glace de gibier*. Les extraits de poissons et de légumes prennent le nom de gelée.

Demi-glace. — Extrait de viande réduit en forme de liquide sirupeux.

GLACES, s. f. pl. — Terme générique des glaces aromatiques à base de crème, de jus de fruits ou d'essence. Des glaces panachées, glace à la vanille, une demi-glace.

Les glaces aromatiques datent de la plus haute antiquité chez les Arabes et les Chinois. Ces derniers avaient poussé le perfectionnement jusqu'à faire des glaces frites, utilisant un phénomène physique où une incandescence extérieure n'empêche pas le froid de se conserver en dedans. Cette même glace, nous la faisons en France sous la dénomination de *glace au four*. Ce furent les Chinois qui apprirent l'art de faire les glaces aux Arabes, aux

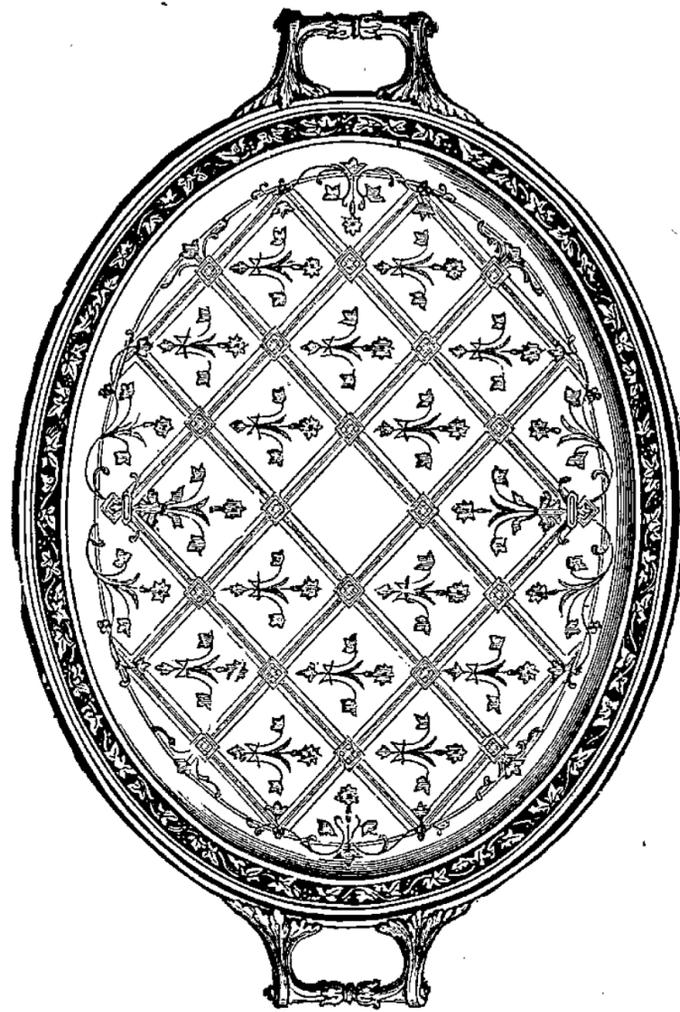


Fig. 646. — Plateau en argent pour glacier.

Indiens et aux Perses. Les Grecs de Sparte ne connaissaient pas les glaces, mais Cadmus en vulgarisa le secret aux Athéniens, et bientôt les Romains en furent possesseurs. Il est remarquable d'étudier de quoi étaient composées les glaces des Orientaux, au point de vue hygiénique; jamais chez eux une

glace ne comportait un jus de fruit rafraîchissant. La cannelle, la coriandre, le gingembre, tout condiment stimulant était mélangé avec de l'eau et du miel avant d'être congelé. Ces condiments contre-balançaient justement les effets de la glace, toujours à redouter dans un climat chaud. Les Romains poussèrent l'art au plus haut degré de perfection; on trouva dans les ruines de Pompéi de vastes salles de jeux établies dans les sous-sols, où des Hébéés servaient des glaces aromatiques aux citoyens qui venaient là pour se récréer. Après Rome, Naples eut sa renommée universelle et c'est aux glaciers napolitains que l'Europe et l'Amérique doivent la vulgarisation de ces entremets exquis.

Importées en France, en 1660, par le sicilien *Francisco Procopo*, les glaces furent vulgarisées par lui à Paris; il fit, en quelques années, sa fortune, fonda, en 1689, le café qui porta son nom et survécut juste pendant deux siècles, c'est-à-dire jusqu'en 1890, et dont le *De profundis* a été fait dans une charmante chronique de notre ami Fulbert-Dumonteil.

Aujourd'hui, les glaces sont servies dans tous les festins et les dîners même médiocres; grâce à la vulgarisation générale de l'art de les préparer, et à la facilité avec laquelle on peut se procurer de la glace en toute saison.



Fig. 647. — Cuillère d'argent pour glace.

HYGIÈNE. — Les glaces peuvent toujours être prises sans danger, à l'exception pourtant des conditions organiques suivantes: il ne faut pas de glace le matin à jeun. Il faut éviter les glaces avant ou pendant le repas; le punch à la romaine, que l'on prenait autrefois au milieu du repas, était fait d'alcool, le plus souvent de rhum, et on le faisait rafraîchir pour atténuer l'apparence de sa force et en réalité n'était autre que le coup du milieu qui



Fig. 648.
Cuillère d'argent ciselé et doré, pour glace.

se pratique encore aujourd'hui en Normandie. Il faut éviter les glaces pendant la digestion et surtout après un exercice violent ou quand le corps est en état de transpiration. Pas de glace pour

les dames à certaines époques qu'elles connaissent bien. Pas de glace pour les enfants.

Les glaces doivent être prises à petites doses et glissées sur la langue sans toucher les dents. Dans



Fig. 649. — Coquille à glace.

le cas où l'on ressentirait un commencement de refroidissement, on pourra éviter le danger qui menace en se livrant à une valse, dans un bal, et à une marche ou des exercices violents dans d'autres conditions. (Voir BAL).

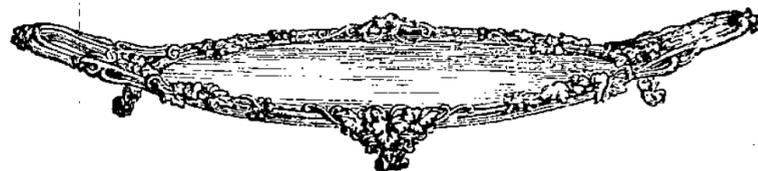


Fig. 650. — Plateau en argent ciselé pour coquilles à glace.

PRÉPARATION DES GLACES. — Pour être précis et donner une idée juste des nombreuses glaces, je les divise en six genres :

Les glaces à la crème à base de lait.

Les glaces aux jus de fruits aromatiques.

Les glaces aux sirops, aromatisées d'essence.

Les glaces aux vins fumeux.

Les glaces aux liqueurs.

Les glaces moulées et panachées.

Les glaces aromatisées d'essence sont les plus dangereuses en raison de la coloration artificielle. Ce sont celles que l'on vend sur la voie publique. Les glaces à la crème sont les meilleures au palais, mais souvent indigestes, tandis que les glaces aux jus de fruits sont plus faciles à la digestion. Les glaces condimentées sont les plus hygiéniques en raison des propriétés stimulantes qu'elles contiennent.

La bromatologie du glacier a poussé la fantaisie à un tel excès, que les ouvrages les plus en renom ne sont que des grimoires inintelligibles sur la matière. La bombe (Voir ce mot), le fromage glacé, la plombière, etc., ne sont le plus souvent, que des noms de formes et ne varient point dans le fond. Elles sont composées



Fig. 651.
Pilon à glace

de plusieurs glaces, ou chemisées dans un moule qui est toujours, en forme pyramidale. Le pain de glace est le plus souvent carré décoré sous forme de fruits ou d'oiseaux.

Travail des glaces. — *Formule 2,337.* — *Procédé général.* — Lorsque l'appareil qu'on veut glacer est froid, on le met dans la *turbine* ou *sorbetière*, on garnit le seau de glace et de sel, de neige et de sel ou, à défaut de l'un et de l'autre, on composera le bain suivant :

Bain chimique. — *Formule 2,338.* — Employer :

Sulfate de soude.....	grammes	800
Muriate d'ammoniaque sec..	—	550
Nitrate de potasse séché ...	—	500
Eau.....	litres	16

On verse le liquide dans le seau à la place de la glace et l'on tourne vivement. On peut aussi se servir de l'acide sulfureux anhydre, ou des produits indiqués plus haut à la glace artificielle. On tourne et on a soin de détacher avec une spatule la glace

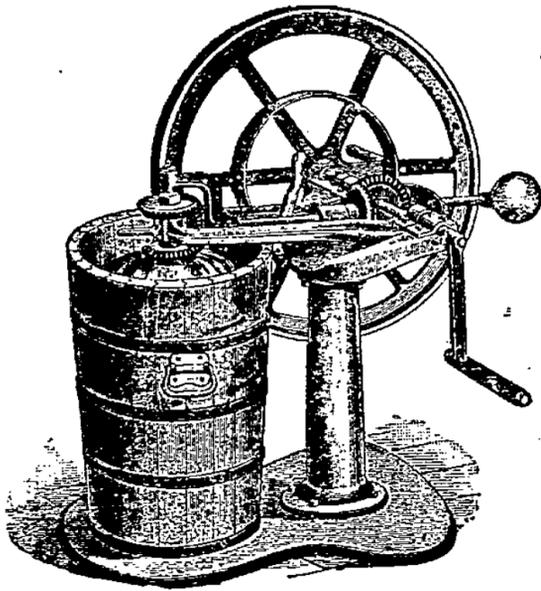


Fig. 652.

Machina à glace avec turbine et malaxeur jouant en sens opposé.

qui se congèle dans les parois intérieures du moule. Ces appareils, qui laissent beaucoup à désirer chez nous, ont été très perfectionnés par les Américains.

Pour qu'une glace soit bonne, il faut surtout qu'elle soit homogène, lisse et moelleuse; en conséquence, il est impossible, sinon très difficile, d'effectuer cette opération avec la spatule; de plus, il faut deux personnes pour cette opération, lorsqu'une seule, avec les appareils américains, obtient un résultat meilleur. Il y a donc le double avantage de la supériorité du produit et de l'économie de temps. Ces appareils sont munis d'une turbine et d'un malaxeur qui tourne en sens opposé. Le malaxeur détache et homogénéise la glace

à mesure qu'elle se forme. Il est inutile de dire qu'il y a des machines à cinq, six et même huit turbines, où les différentes glaces sont faites instantanément et simultanément. On peut même leur appliquer un moteur. Dans ces conditions, les glaces se manipulent mécaniquement.

DES GLACES A LA CRÈME. J'ai indiqué à l'article *crème*, les préparations exactes de différentes crèmes ou appareils à glace; pour éviter des répétitions, je prie le lecteur de vouloir s'y reporter.

Glace à la vanille. — *Formule 2,339.* — Mettre la crème à la vanille, formule 1,300, dans la turbine et tourner jusqu'à parfaite congélation. Étant à point y ajouter, lorsque cela est possible, de la crème fouettée très fraîche, dans la proportion de 10 0/0, c'est-à-dire un demi-litre sur cinq. Malaxer un instant et s'en servir, soit pour mouler, soit pour le service immédiat.

Glace au chocolat. — *Formule 2,340.* — Sangler la turbine de glace et de sel et verser la crème, formule 1,301, dans la sorbetière et glacer. On peut aussi y ajouter de la crème Chantilly au moment de servir, ce qui la rend plus moelleuse.

Glace à la pistache. — *Formule 2,341.* — Mettre la crème, formule 1,302, dans la turbine, sangler et faire glacer. Il est surtout important que la couleur soit d'un vert très tendre.

Glace au café. — *Formule 2,342.* — Après avoir préparé la glace selon la règle, on met la crème, formule 1,303, dans la turbine ou sorbetière et l'on glace. On peut aussi faire cette glace à l'essence de café en gardant les mêmes proportions d'œuf, de lait et de sucre.

Glace blanche à la noisette. — *Formule 2,343.* — Garnir le seau de glace et de sel; mettre la crème, formule 1,304, dans la turbine et glacer. On peut y ajouter de la crème fouettée au moment de dresser ou de mouler.

Glace d'aveline pralinée. — *Formule 2,344.* — Garnir le seau à glace selon la règle; mettre dans la turbine, la crème formule 1,305, et glacer. On l'appelle aussi : *glace pralinée aux noisettes.*

Glace à l'amande. — *Formule 2,345.* — Garnir la turbine de glace pilée et de sel, mettre dans

la sorbétière la crème formule 1,306 et faire glacer. On peut l'achever en y incorporant de la crème fouettée.

Glace à la noix fraîche. — *Formule 2,346.* — Garnir le seau avec de la glace pilée et du sel; mettre la crème formule 1,308 dans la turbine et glacer selon la règle.

Glace à la truffe blanche. — *Formule 2,347.* — Mettre la crème formule 1,307 dans la turbine, la garnir de glace pilée et de sel. Faire glacer.

Je n'ai jamais bien compris la nécessité de faire la glace à la truffe, la préférant dans un mets chaud où elle a sa place marquée et non dans une glace qui en atténue l'arome et le parfum.

Glace sicilienne. — *Formule 2,348.* — Préparer une crème selon la formule 1,309, la mettre dans une turbine; la garnir de glace pilée et de sel et faire glacer. Au moment de dresser, lui incorporer de la crème à la Chantilly.

Glace portugaise. — *Formule 2,349.* — Préparer un appareil ou crème selon la formule 1,310, le mettre dans une turbine, le garnir de glace pilée et de sel; glacer selon la règle.

Glace aux diavoli (glace aux diabolins). — *Formule 2,350.* — Garnir le seau de glace selon la règle et mettre dans la turbine la crème selon la formule 1,311, et faire glacer selon l'usage habituel.

Glace au gingembre. — *Formule 2,351.* — Préparer une crème ou appareil selon la formule 1,312 et le mettre dans une turbine garnie de glace pilée et de sel; faire glacer selon la règle.

Cette glace stimulante est une des moins dangereuses, prise lorsque le corps est en état de transpiration, cela en raison des propriétés actives du gingembre.

Glace à la coriandre. — *Formule 2,352.* — En remplaçant le gingembre par de la coriandre à la crème de la formule 1,312, on obtient un appareil que l'on fait glacer selon la règle. Cette glace présenterait des dangers aux dames, à certaines époques; par contre, elle est considérée comme stimulante, facile à digérer et ayant des propriétés carminatives.

Glace à l'anis. — *Formule 2,353.* — Ajouter 50 grammes d'anis légèrement pilé, en place de la

vanille à la formule 1,300 et suivre exactement le même procédé de préparation. On glace cette crème selon la règle.

Glace au cumin. — *Formule 2,354.* — Remplacer la vanille à la formule 1,300 par 50 grammes de graines de cumin (Voir CARVI), légèrement écrasées, et procéder selon l'indication; on fait glacer la crème selon l'usage. Cette glace est stimulante et l'une des moins dangereuses en raison des propriétés actives du cumin.

Glace au cha wahw (Glacerie chinoise). — *Formule 2,355.* — Remplacer le maté par des fleurs de *cha wahw* dans la formule 1,314 et en suivre exactement le procédé. Faire glacer l'appareil selon l'usage. On sert cette glace dans de petites tasses accompagnées d'un petit verre de rhum.

Glace au baume du Pérou (Voir ce mot). — *Formule 2,356.* — Remplacer le maté de la formule 1,314 par des fleurs et sommités de *mélilot bleu* ou baume du Pérou et procéder à la crème; faire glacer.

Glace au culilawan (Voir ce mot). — *Formule 2,357.* — Dans la formule 1,300 remplacer la vanille par des écorces sèches de *culila wan* et suivre le procédé indiqué. Faire glacer la crème dans l'appareil à glace.

Glace à la capraire (Voir ce mot). — *Formule 2,358.* — Remplacer le thé, dans la formule 1,315, par des feuilles de capraire; procéder selon l'indication et faire glacer.

Glace au candi d'œuf. — *Formule 2,359.* — Faire glacer, selon la règle, la crème de la formule 1,318. On obtiendra, en variant les aromes, les glaces les plus diverses.

Glace crème à la fraise. — *Formule 2,360.* — Préparer une crème selon la formule 1,848 et la faire glacer selon l'usage. On obtiendra une glace exquise.

Glace au pain d'épices. — *Formule 2,361.* — Glacer, selon la règle, l'appareil de la formule 1,316 et ajouter, un instant avant de servir, de la crème fouettée.

Glace au pumpernickel. — *Formule 2,362.* — Faire glacer un appareil préparé selon la formule 1,317. J'enregistre ces deux formules parce

qu'elles se font dans le Nord, mais je ne vois pas la nécessité de faire un tel amalgame.

GLACES AU JUS DE FRUITS. — Les glaces à base de jus de fruits sont très nombreuses et on peut les étendre à un nombre égal aux fruits aromatiques ou parfumés. Les fruits qui, de préférence, servent à faire les glaces, doivent se caractériser par un suc parfumé et légèrement acidule.

Remarque générale. — Tous les appareils, ou sirops à base de jus de fruits pour glace, doivent être légèrement rehaussés par du jus de citron et très peu de vanille sans qu'elle domine, à moins que le jus soit suffisamment parfumé et acidule, comme dans la groseille. Le degré généralement adopté est de 18 à 22 au saccharimètre, à l'état froid. L'arome, la couleur et l'acidité se dosent à vue et au goût. Pour rendre les glaces de fruits lisses et moelleuses on peut leur ajouter, un instant avant de les servir, un peu de pâte fraîche à meringue italienne.

Précision du degré de sucre. — Il ne faut cependant pas supposer que le degré de sucre de 18 à 22 puisse varier indifféremment dans toutes les glaces; il faut tenir compte, en outre, de la métamorphose qui s'opère dans la combinaison des corps, c'est-à-dire de la chimie culinaire. Une glace à la crème peut, dans son appareil, ne comporter que 17 ou 18 degrés, étant donnée la fadeur naturelle du lait ou crème à glace. Les glaces à fruits acidules peuvent aller à 20 degrés, tandis que pour les glaces à essence ou à base d'alcool ou de vin il leur faut 22 degrés.

Ces remarques, faites par vingt ans de travail pratique et d'études, suffiront désormais à établir la règle précise des doses restées vagabondes jusqu'ici. Le praticien aura là une ressource précieuse dans l'opération.

Glace au jus de fraises. — *Formule 2,363.* — Préparer un appareil, formule 1,849, et faire glacer selon l'usage. Cette glace sert surtout pour le dressage des glaces panachées et pour la vente au détail dans les maisons de commerce.

Glace au jus de framboises. — *Formule 2,364.* — Remplacer dans la formule 1,849 le jus de fraises par du jus de framboises et faire glacer selon la règle.

Glace d'airelle. — *Formule 2,365.* — Remplacer dans la formule 1,849 le jus de fraises par

du jus d'airelle myrtille et faire glacer selon la règle.

Glace au verjus. — *Formule 2,366.* — Préparer un sirop à 35 degrés et ajouter du moût de raisin muscat sortant du pressoir de façon à obtenir un sirop à 22 degrés à froid. Relever l'appareil par un filet de citron, une gousse de vanille, s'il y a lieu, et faire glacer.

Glace au cassis. — *Formule 2,367.* — Amener une composition de sirop et de jus de cassis à 22 degrés; rehausser le tout par du jus et du zeste de citron et glacer.

Glace à la cerise. — *Formule 2,368.* — On fait cuire les cerises en compote avec un peu de vanille, et on prend le sirop, que l'on amène à 22 degrés; on ajoute du jus de citron et on fait glacer selon la règle.

Remarque. — On peut faire des glaces rouges, roses et blanches, en employant des cerises de différentes nuances. Ces sortes de glaces ont besoin d'être aromatisées par de la vanille et du zeste de citron.

Glace au jus de mûre. — *Formule 2,369.* — Cueillir les mûres sauvages à leur parfaite maturité; les mettre dans une bassine avec sucre et eau, faire cuire un quart d'heure et verser le tout sur un tamis; laisser égoutter. Recueillir le jus et faire un sirop à 22 degrés à froid, c'est-à-dire l'allonger avec de l'eau. L'aromatiser avec citron et vanille. Faire glacer.

Glace d'épine-vinette. — *Formule 2,370.* — Egrener les épines-vinettes, les mettre dans une bassine avec une quantité suffisante d'eau et de sucre; faire crever sur le feu et passer le jus par pression dans un linge. Faire un sirop à 22 degrés avec ce jus, en l'allongeant, s'il y a lieu, et en le colorant légèrement en rose. Faire glacer. En raison de son acidité, ce sirop n'a besoin que d'un peu d'arome que l'on obtient par du zeste de citron ou un peu de vanille.

Glace à l'abricot. — *Formule 2,371.* — Sortir les noyaux des abricots et les mettre dans une bassine avec eau, sucre, cannelle et zeste de citron; faire cuire en marmelade, passer au tamis; lui ajouter du jus de citron et amener la composition à 22 degrés; glacer selon l'usage. Il est à remarquer qu'on peut facultativement y mélanger de la

crème fouettée fraîche, mais je classe dans ce groupe les glaces à jus ou purées de fruits, n'étant d'ailleurs qu'à base de crème.

Glace à la pêche. — *Formule 2,372.* — Suivre exactement le même procédé que pour la glace à l'abricot.

Glace à la groseille. — *Formule 2,373.* — Faire crever les groseilles dans une bassine avec une quantité suffisante d'eau, de sucre, du zeste de citron. Passer le jus dans un linge et le mélanger avec un sirop de façon à obtenir un appareil de bon goût marquant 22 degrés au saccharimètre et à froid. Faire glacer.

Glace à la grenade. — *Formule 2,374.* — Egrenier des grenades et mettre les fruits dans une bassine avec eau et sucre; les faire crever et laisser reposer une demi-journée. Passer le jus au tamis de soie ou à travers un linge. Amener le sirop à 20 degrés et le rehausser par du jus de citron et de la vanille. Glacer à l'appareil.

Remarque. — Tous les fruits à baies peuvent être traités à froid; on presse les fruits, on les aromatise et on leur ajoute le sirop nécessaire pour les amener à 20 ou 22 degrés.

Glace au citron. — *Formule 2,375.* — Faire cuire des zestes de citrons dans du sirop, avec un peu de vanille, en l'amenant à 22 degrés; y ajouter le jus de façon que ce soit à bon goût; faire glacer selon la règle.

Glace à l'orange. — *Formule 2,376.* — Lever les zestes des oranges et les faire cuire avec deux ou trois zestes de citrons, du sucre et vanille. Amener le sirop à 22 degrés et y ajouter les jus d'oranges et de citrons. La proportion est de deux oranges et d'un citron par litre de sirop.

Glace à la cinnamome. — *Formule 2,377.* — Préparer un sirop en l'aromatisant de zeste et de jus de citrons, de cannelle, de jus de pruneaux; le tout de bon goût et marquant 22 degrés à froid. Faire glacer selon l'usage.

Glace à l'ananas. — *Formule 2,378.* — Dans nos contrées, où l'on a des difficultés de trouver des ananas frais, on se sert, de préférence, d'ananas de parure conservés; on ajoute de l'eau et du sucre au jus contenu dans la boîte de façon à doubler le volume. On l'aromatise d'un peu de vanille et de jus

de citron; le sirop pesant 22 degrés, on y ajoute un peu de jaune et on glace. (Voir ananas.)

Glace à la fraise. — *Formule 2,379.* — On peut imiter la glace à la fraise en substituant à la couleur jaune de l'appareil précédent, quelques gouttes de carmin.

Glace au melon. — *Formule 2,380.* — Cuire la pulpe d'un ou plusieurs melons sucrés avec vanille, sucre, zeste et jus de citron; passer le tout au tamis, colorer en rose et glacer après avoir amené l'appareil de 18 à 22 degrés.

Glaces tutti frutti. — *Formule 2,381.* — Aussi appelée *macédoine à la napolitaine.* — Employer :

Jus d'oranges.....	grammes	200
Jus d'ananas.....	—	500
Jus de citron.....	—	300
Purée d'abricots.....	—	500
Zestes d'oranges, des citrons et vanille.		

Procédé. — Cuire les zestes et la vanille dans un sirop; étant froid, mélanger le tout en retirant les zestes et la vanille; amener le sirop à 22 degrés; mettre dans la turbine et glacer. Quand elle commence à se congeler, ajouter des fruits confits ramolis au kirsch et macérer dans du marasquin.

Ces glaces sont le plus souvent moulées et prennent des noms divers.

Remarque. — Tous les jus de fruits peuvent servir à faire des glaces et ils ont cet avantage qu'ils sont aussi bons conservés que frais; mais le cuisinier ou glacier qui voudra avoir l'agrément d'être félicité, n'emploiera jamais que des jus de fruits aromatiques; les jus de fruits à baies sont, en général, les plus parfumés et justement un peu acidulés, à l'exception de la fraise et de l'ananas.

On ne saurait trop le rappeler : il n'est rien de plus facile que de procéder à la série des glaces à base de jus de fruits; l'appareil aromatisé, acidulé et coloré selon la variété du fruit, on l'amène à 22 degrés du saccharimètre pesé à froid. La manipulation est toujours la même; un instant avant qu'elle soit complètement glacée on lui incorpore de la pâte à meringue italienne, à défaut de crème à la Chantilly. Le caractère essentiel de ces glaces doit être l'arome du fruit; en conséquence, plus il y a de suc de fruit dans l'appareil, meilleure est la glace.

GLACES A L'ESSENCE. — Les glaces aux essences sont celles dont la nomenclature est la plus longue, mais aussi la plus fantaisiste, les moins saines et

celles qui sont débitées sur les promenades et les voies publiques. Il suffira de donner la recette de l'une d'elles pour les connaître toutes.

Glace à la fraise. — *Formule 2,382.* — Faire cuire avec de l'eau et du sucre, zeste de citrons et vanille de façon à obtenir un sirop à 22 degrés à froid au pèse-sirop; aciduler légèrement avec du jus de citron, parfumer avec quelques gouttes d'essence de fraises et colorer avec du carmin; faire glacer.

Remarque. — Les glaciers ambulants ont à leur disposition du sirop, des essences et des couleurs, et ils satisfont ainsi le public en leur servant des glaces *ananas, framboise, café, groseille, fraise, menthe, estragon, absinthe, etc., etc.*, sans jamais apporter à leur formule générale d'autres changements que ceux de la couleur et de l'essence. C'est un leurre, il suffira de le démontrer pour prévenir le public.

GLACES AUX VINS FUMEUX. — On fait aussi des glaces aux vins parfumés dont le bouquet est aromatique et fumeux. On choisit de préférence le vin d'Asti, le muscat de Lunel ou de Frontignan, de Malvoisie, de Madère, de Chypre, d'Oporto, de Xérès ou le vin mousseux de Champagne. Pour les glaces à base de vin, on procède à peu près pour toutes de la même façon. Je me bornerai donc à donner ici une seule recette qui servira de base pour toutes; il n'y aura qu'à en varier le vin et la dénomination. On les appelle aussi glaces marquées.

Glace au vin Muscat. — *Formule 2,383.* — Faire cuire dans un sirop, de la vanille, zeste de citron ou d'orange. Trois litres de sirop à 28 degrés réclament une bouteille de vin Muscat et six jus de citrons. On ajoute le vin et on pèse à froid; on amène l'appareil à 20 ou 22 degrés maximum et l'on glace. On peut aussi y ajouter de l'alcool, mais il est préférable de rehausser le goût par l'adjonction de vin.

Remarque. — Ces glaces sont toujours blanches et, pour cette raison, on peut leur ajouter au moment du glaçage, des œufs en neige, de la crème fouettée ou de la meringue italienne. Il est important de dire qu'on ne doit jamais mettre le vin dans le sirop chaud.

Glaces aux liqueurs. — On fait aussi des glaces aux liqueurs aromatiques à base d'alcool.

On choisit, pour cela, les liqueurs les plus parfumées, soit qu'on aromatise les sirops; deux formules suffiront pour indiquer la marche à suivre pour toutes les glaces de ce genre.

Glace au marasquin. — *Formule 2,384.* — Préparer un sirop à 22 degrés, lui ajouter un tiers de marasquin et une quantité suffisante de jus de citron pour le relever; on pèse le sirop, on l'amène à 20 degrés et on glace. Cette liqueur, très aromatique et d'un goût exquis, n'a pas besoin d'autre parfum; il ne s'agit que d'en mettre une quantité suffisante pour aromatiser le sirop.

Glace au kirsch. — *Formule 2,385.* — Préparer un sirop à 25 degrés dans lequel on aura fait cuire des zestes de citrons, un peu de vanille et laisser refroidir. Ajouter le kirsch et le jus des citrons de façon à obtenir un sirop de bon goût et marquant 22 degrés au pèse-sirop. Glacer selon la règle.

LE DRESSAGE DES GLACES. — Anciennement on dressait le plus souvent les glaces à la cuillère, ce qui occasionnait une perte de temps précieux; puis, on eut recours aux moules qui ne satisfont pas l'exigence du service lorsqu'il s'agit de quelques cents ou quelques mille convives. Pour ces grands banquets, l'exigence du service m'a fait découvrir un mode des plus pratiques: on place près de la

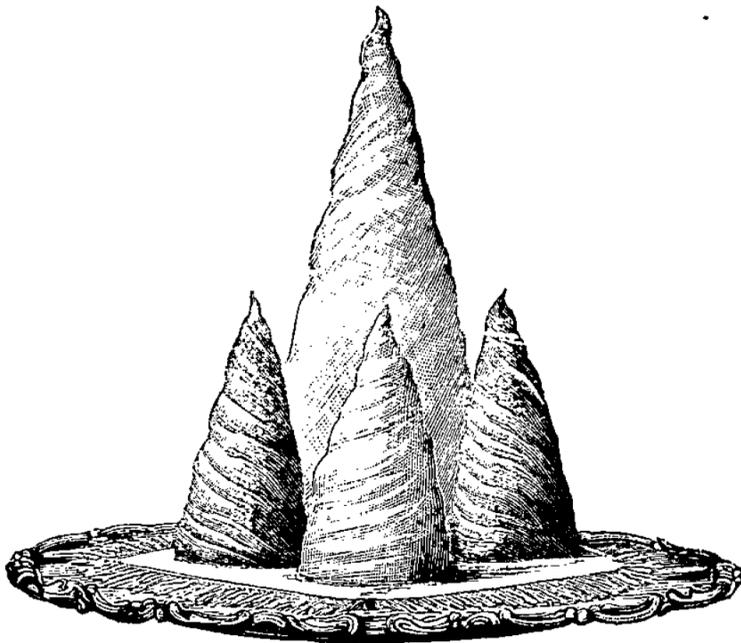


Fig. 653 — Pyramides de glaces panachées.

turbine ou machine à glacer une petite table sur laquelle une personne tend le plat, et à côté une terrine d'eau chaude; on détache avec la spatule un morceau de glace que l'on saisit vivement avec les mains et on élève une pyramide en forme de rocher; on la passe à une autre personne qui la

flanque de deux petites pyramides de glaces diverses et, enfin, à une troisième qui dresse deux autres pyramides de glaces d'autres variétés. On a soin pour éviter d'avoir l'onglet de tremper chaque fois les mains dans l'eau chaude. Ce travail se fait avec une rapidité étonnante; la glace bien assise à sa base se solidifie et reste debout comme moulée.

GLACES MOULÉES. — Les glaces moulées sont généralement composées de plusieurs glaces de différentes couleurs, de goût et d'arome variés, qui les font désigner sous des noms spécifiques, le plus souvent fantaisistes et qui n'indiquent point la composition. Les noms de *glace plombière, fromage glacé, bombe, pouding glacé*, sont autant de noms vagues qui ne précisent rien, quant au fond, mais pour la forme seulement, qui, en réalité, n'est qu'une question de dressage. C'est pour ces raisons que je place à la fin des différents groupes de recettes, ces glaces dont le composé et le dressage constituent la partie esthétique du glacier. Il ne suffira pas, pour connaître à fond l'art du glacier, de prendre une recette au hasard et de procéder; il faudra lire, étudier tout l'article des glaces et surtout se pénétrer des principes généraux à suivre pour chaque genre. D'ailleurs, il faut savoir faire les glaces spéciales avant d'en faire les moulages; il faut connaître les compositions et les manipulations de chacune d'elles, pour procéder avec succès aux alliances des différentes glaces dans l'unité desquelles les goûts des aromes doivent s'harmoniser sans se confondre, se distinguer sans être hétérogènes. Voici les noms et la façon de faire et de mouler un choix de glaces de la meilleure composition.

Bombe à la Danicheff (*Entremets de choix*). — *Formule 2,386.* — Chemiser un moule à glace de forme pyramidale, avec une couche de glace au jus de framboises; remplir l'intérieur d'une autre glace pralinée selon la formule 1,305. Mettre le couvercle, sangler et laisser une heure dans la glace. Démouler sur une serviette à franges et servir avec le gâteau Danicheff (Voir GATEAU).

Bombe à la Tosca (*Entremets de choix*). — *Formule 2,387.* — Chemiser un moule à bombe avec de la glace à l'aveline pralinée, formule 1,305, remplir l'intérieur avec une glace au vin de Champagne légèrement colorée en rose. Couvrir, sangler et démouler après une heure au moins.

Bombe à la Mogador. — *Formule 2,388.* — Chemiser un moule avec de la glace au café, remplir l'intérieur avec un appareil de mousse au kirsch très relevé; couvrir avec du papier et bien fermer. Sangler et laisser frapper une heure au moins.

Bombe mousseline à la fraise. — *Formule 2,389.* — Chemiser un moule avec une glace au jus de fraises, remplir le milieu d'une crème à la Chantilly dans laquelle on aura incorporé une purée de fraises au sucre vanillé. Fermer hermétiquement le moule et sangler. Démouler après une heure et demie sur une serviette à frange.

Bombe à la napolitaine (*Entremets de choix*). — *2,390.* — Aussi appelée *bombe à la sicilienne*.

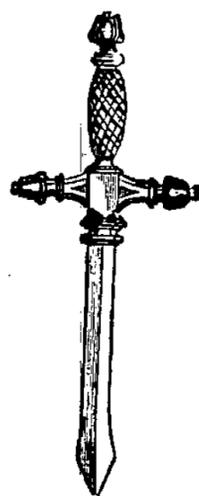


Fig. 654. — Attelet pour glacier.

Chemiser copieusement un moule de glace à la sicilienne, formule 1,309 et remplir l'intérieur de glace au jus de fraises. Mouler, sangler et laisser une heure dans la glace. Démouler sur une serviette frangée et surmonter d'un petit attelet. Servir avec un gâteau napolitain (Voir ce mot).

Bombe à la russe (*Entremets de choix*). — *Formule 2,391.*

— Aussi appelée *bombe à la Czarine, à la Skobelev*. Chemiser fortement un moule à bombe avec de la glace à la vanille; garnir l'intérieur avec un appareil composé de crème à la Chantilly et d'une purée de marrons à la vanille. Sangler et démouler après une heure sur une serviette à franges.

Bombe à l'américaine (*Entremets de choix*). — *Formule 2,392.* — Chemiser un moule avec de la glace selon la formule 1,848 et garnir l'intérieur d'une mousse au rhum, au point de se congeler. Sangler et laisser une heure dans la glace. Démouler sur une serviette à franges.

Bombe marquise (*Entremets de choix*). — *Formule 2,393.* — Chemiser un moule avec une glace à l'abricot; remplir le moule d'une autre glace au vin de Chablis selon la formule 2,383 et faire glacer la bombe pendant une heure au moins.

Bombe au pain d'épice. — *Formule 2,394.* — Chemiser un moule à bombe avec de la glace, selon la formule 2,361; garnir l'intérieur d'une purée de marrons à la vanille mélangée avec de la

crème fouettée. Sangler et faire glacer une heure au moins.

Bombe à la westphalienne. — *Formule 2,395.* — Chemiser un moule à bombe avec une glace, selon la formule 2,362. Garnir l'intérieur d'une autre glace prescrite à la formule 2,346; couvrir, sangler et laisser frapper une heure au moins.

Bombe à la Médicis. — *Formule 2,396.* — Siruper le fond d'un moule à bombe et mettre au fond une belle moitié d'abricot tourné. Chemiser le moule d'une glace à la vanille; garnir l'intérieur d'une crème Chantilly à la pistache contenant des pistaches hachées menues; couvrir d'un papier blanc et bien fermer le moule. Sangler et ne dé-mouler qu'après une heure.

Bombe à la florentine. — *Formule 2,397.* — Chemiser un moule à bombe avec une glace au jus de framboise et garnir l'intérieur d'une crème fouettée mélangée avec de la crème pralinée selon la formule 1,275. Couvrir, sangler et laisser frapper une heure.

Bombe à l'abricot. — *Formule 2,398.* — Mélanger 250 grammes de sucre à glace dans un demi-litre de purée d'abricots vanillés, dans laquelle on aura ajouté du kirsch. Malaxer le tout et en chemiser un moule à bombe. Garnir l'intérieur avec une purée de marrons à la crème fouettée à l'essence de café.

LE SANGLAGE DES GLACES. — Tous les moules, *bombes, fromages, pains, fruits, sujets* qui sont destinés à être mis dans la glace doivent être fermés hermétiquement avec du beurre ou de la graisse préparée à cet usage, pour éviter l'infiltration du sel dans les glaces. Il faut aussi avoir soin de vider souvent l'eau en tournant le robinet du seau pour que les moules ne baignent pas. Quand on met les moules à sangler on doit avoir soin de mélanger à la glace pilée du sel de cuisine et du salpêtre.

Bombe à la Gladstone (Entremets anglais). — *Formule 2,399.* — Chemiser un moule d'une glace à la crème au gingembre; remplir l'intérieur d'une autre glace au gin dans laquelle on a mis une garniture d'angélique, de chinois, de gingembre confit trempé au sirop et taillé en losange; le tout colorié en rose et très relevé. Sangler la bombe

pendant une heure au moins et l'envoyer, comme antithèse, silencieusement aux convives.

Bombe à la Carnot (Entremets de choix). — *Formule 2,400.* — Chemiser un moule à bombe avec une glace au jus de framboises; garnir l'intérieur d'une glace au marasquin très parfumée. Sangler et laisser pendant une heure dans la glace. Démouler sur une serviette à franges et servir en même temps dans une timbale d'argent la sauce suivante :

Faire lier sur le feu, sans laisser bouillir, deux jaunes d'œufs avec deux décilitres de lait et un peu de sucre; retirer du feu et remuer sur la glace; ajouter à cet appareil quelques cuillerées de crème fouettée et un ou deux décilitres de marasquin. Fouetter dans la sorbétière jusqu'à ce qu'elle soit très froide.

Comme on le voit, cet entremets, à l'aspect très rouge à l'extérieur, est doublé d'un appareil de la blancheur du lys, le tout agréablement relevé de la plus suave liqueur ultramontaine.

Bombe valérien. — *Formule 2,401.* — Chemiser un moule à bombe avec de la glace à la vanille et au pralin; la remplir d'un appareil composé de marmelade d'abricots, kirsch et crème fouettée; sangler et faire glacer deux heures. Cette bombe est aussi appelée à la *Valençay*.

Remarque. — Comme on le voit, la bombe diffère du fromage glacé par ce qu'elle comporte une glace enveloppant l'autre; c'est en quelque sorte un entremets de surprise, cachant sous un masque léger une glace ou un appareil exquis. La bombe se distingue en outre par son moule uni, tandis que le fromage glacé se fait dans un moule à côtes (Voir BOMBE.)

Fromage glacé au chocolat. — *Formule 2,402.* — Remplir un moule cannelé, de crème au chocolat; sangler le moule à la glace et au sel et l'y laisser de une à deux heures.

Fromage glacé aux fruits. — *Formule 2,403.* — Pour ce genre de glace on se sert d'un séparateur en fer blanc, à cinq compartiments, entrant juste dans le moule à bombe; on remplit chaque compartiment d'une glace différente dont on a soin de varier les couleurs, vanille, chocolat, framboise, aveline, ananas; on retire le diviseur, on tasse et on met le couvercle. Dans des moules spéciaux, on fait glacer un fruit ananas, deux pê-

ches, deux poires, deux abricots. On met le tout dans un seau avec glace pilée et sel; après une heure et demie, on dresse le fromage, on le surmonte de l'ananas que l'on garnit d'angélique, on l'entoure des fruits que l'on colorie avec le pinceau.

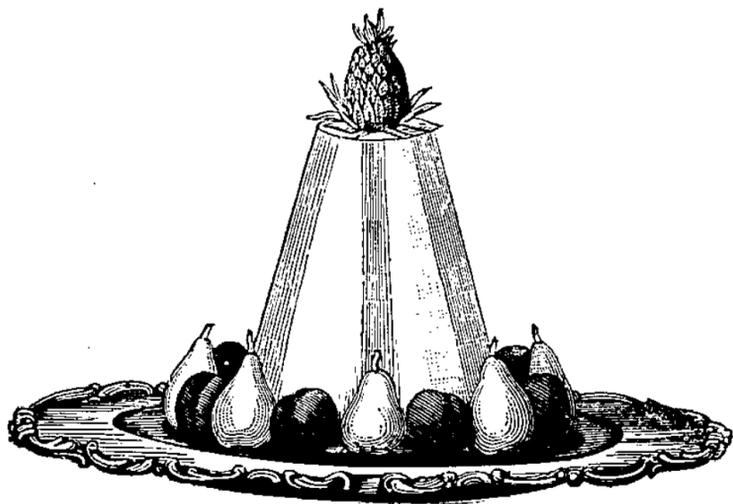


Fig. 655. — Fromage glacé aux fruits.

Fromage de fraises glacé. — *Formule 2,404.* — Remplir un moule cannelé de glace à la fraise; couvrir et sangler le fromage selon la règle et l'y laisser une heure au moins. Démouler sur une serviette à franges. Inutile de dire que les trois glaces à la fraise peuvent être moulées.

Fromage glacé à la vanille. — *Formule 2,405.* — Garnir un moule cannelé de glace à la vanille; le couvrir, le sangler et le laisser une bonne heure dans la glace. Démouler sur une serviette à franges.

Fromage de groseille glacé. — *Formule 2,406.* — Remplir un moule à fromage, de glace de groseille, mettre un papier sur la glace; couvrir et sangler le moule; le laisser une heure au moins dans la glace. Le démouler avec les précautions d'usage sur une serviette à franges.

Fromage de framboise glacé. — *Formule 2,407.* — Garnir un moule à fromage cannelé, de glace à la framboise, recouvrir d'un papier blanc et couvrir; sangler et le laisser dans la glace une heure au moins. Démouler sur une serviette à franges.

Fromage à la cerise glacé. — *Formule 2,408.* — Remplir un moule cannelé de glace à la cerise; le couvrir d'un papier blanc et mettre le couvercle. Sangler le moule et l'y laisser une heure au moins.

Fromage à l'airelle glacé. — *Formule 2,409.* — Garnir un moule à fromage d'une glace à l'airelle myrtille; couvrir d'un papier, couvrir et sangler le moule; le laisser une heure au moins dans la glace. Le démouler selon l'usage.

Prophète glacé. — *Formule 2,410.* — Dans une glace ananas, ajouter un salpicon d'ananas et de la crème fouettée; mélanger le tout et remplir un moule à fromage cannelé; couvrir d'un papier blanc, couvrir et sangler le moule; le laisser une heure et demie.

Fromage au café glacé. — *Formule 2,411.* — Incorporer dans une glace au café un cinquième de son volume de crème à la Chantilly aromatisée d'extrait de café. Mettre dans un moule cannelé, couvrir de papier et sangler le moule; le laisser ainsi frapper une heure au moins (Voir PARFAIT).

Fromage glacé à l'écossaise. — *Formule 2,412.* — Couper des fruits confits en petits dés, les faire ramollir dans un peu d'eau sur le feu; les imbiber de kirsch et mettre dans une glace à la pistache avec quelques pistaches entières. Mélanger bien le tout et en remplir un moule cannelé; couvrir d'un papier; mettre le couvercle et sangler; laisser frapper une heure au moins.

Fromage glacé à la portugaise. — *Formule 2,413.* — Glacer un appareil selon la formule 1,310; remplir un moule cannelé, le couvrir de papier, le couvrir et sangler. Le laisser frapper pendant une heure au moins.

Fromage glacé à la sicilienne. — *Formule 2,414.* — Préparer une glace sicilienne selon l'appareil 1,303; étant glacée, lui incorporer de la crème fouettée; la mettre dans un moule cannelé, couvrir de papier blanc et couvrir. Sangler et démouler après une heure.

Fromage glacé à la piémontaise. — *Formule 2,415.* — Préparer une glace selon la formule 1,307; aussitôt glacée, en remplir un moule cannelé. D'autre part, remplir des moules en étain, représentant des truffes, avec de la glace, au chocolat, parfumée à l'essence de truffe. Sangler le tout. Après une heure, démouler le fromage sur une serviette et le garnir des glaces au chocolat truffé, en surmonter une en la fixant avec un petit attelet.

Fromage au gingembre glacé. — *Formule 2,416.* — Préparer une glace selon l'appareil, 1,312, en remplir un moule cannelé, le couvrir de papier et du couvercle, sangler et laisser frapper une heure au moins. Servir à part un sabayon glacé au gingembre.

Fromage à la coriandre glacé. — *Formule 2,417.* — Préparer une glace selon la formule 2,357, en remplir un moule cannelé; sangler après l'avoir couvert de papier et bien fermé. Ne pas le démouler avant une heure de glaçage. Servir séparément un sabayon glacé à la coriandre (Voir SABAYON).

Fromage au cumin glacé. — *Formule 2,418.* — Préparer une glace comme il est indiqué à la formule 2,359, la mettre dans un moule cannelé et sangler. La démouler après une heure au moins. La servir avec une sauce sabayon glacée au cumin.

Fromage anisé frappé.

— *Formule 2,419.* — Préparer une glace anisée selon la formule 2,358, la mettre dans un moule cannelé, fermer et sangler. Servir séparément un sabayon glacé à l'anis.

Fromage au culilawan glacé. — *Formule 2,420.* — Confectionner une glace comme il est prescrit à la formule 2,362; la mettre dans un moule cannelé, fermer et sangler. Démouler et garnir la base de chinois confits ramollis au rhum.

Fromage glacé au cha wahw (*Entremets chinois*). — *Formule 2,421.* — Préparer une glace comme il est indiqué à la formule 2,360, la mettre dans un moule avec des chinois confits coupés en quatre et macérés dans de la liqueur des îles à la vanille; fermer, sangler et faire glacer une heure

au moins. Démouler, garnir la base avec des chinois confits et ramollis à la liqueur des îles.

PAINS GLACÉS. — Les pains de glaces ou pains glacés, se moulent dans des caisses en fer-blanc rectangulaires.

Colombes glacées au nid de roses. — *Formule 2,422.* — Mouler une glace à la vanille dans des moules en étain, représentant deux colombes dans la position indiquée par le dessin 656. D'autre part, mouler une glace au jus de fraise ou de framboise dans des moules à rose; fermer hermétiquement les moules et les sangler. Après une heure au moins, dresser les roses en couronne sur une serviette à franges, poser les colombes dessus,

colorier le bec en rose, les yeux en brun et la couronne de myosotis en bleu clair. Garnir les roses avec des feuilles d'angélique. Faire présenter sur la table cinq minutes avant de passer.

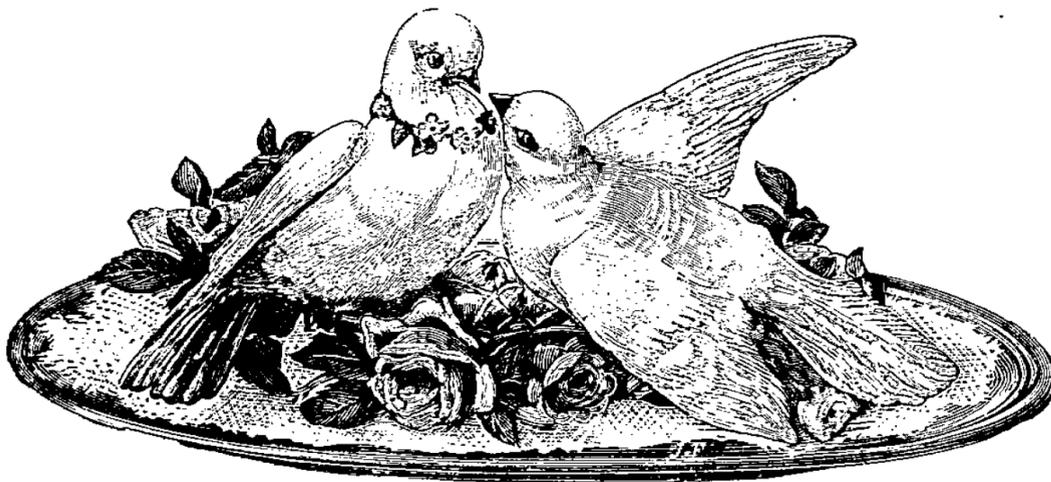


Fig. 656. — Colombes glacées au nid de roses.

Pain glacé à la duchesse. — *Formule 2,423.* — Fouetter sur le feu,

avec de la vanille, un demi-litre de sirop à 28 degrés et huit jaunes d'œufs; quand l'appareil épaissit, le retirer du feu et continuer de remuer sur la glace. Etant froid, lui ajouter un demi-litre de bonne crème fraîche à la Chantilly; mélanger le tout. Garnir une caisse carrée de papier blanc, et la remplir de l'appareil. Fermer hermétiquement et sangler. Remplir des petits moules représentant des fruits avec une glace au jus de framboises; les sangler et laisser le tout dans la glace pendant une heure et demie. Démouler le pain glacé sur une serviette et garnir le dessus avec les fruits glacés et de l'angélique pour imiter les feuilles.

Pain glacé à la princesse. — *Formule 2,424.* — Le même appareil et procéder exactement comme pour le pain à la duchesse, mais gar-

nir un moule représentant un demi-ananas de glace à l'ananas et le démouler sur le pain après avoir été sanglé. Garnir d'angélique très verte.

Pain académique. — Je dédie cet entremets de premier choix à la Société d'études culinaires, l'*Académie de cuisine* de Paris. — *Formule 2,425.* — Employer :

Sirop vanillé à 33 degrés....	litre	1
Crème double fraîche.....	—	1

Procédé. — Réserver un quart de litre de crème, la plus épaisse; mélanger la crème crue au sirop à la vanille froid et passer l'appareil deux fois au tamis de soie; l'amener à 21 degrés; glacer selon la règle et ajouter le restant de la crème fouettée pour finir. D'autre part, préparer une glace à la pistache selon la formule 1, '02, dans laquelle on aura ajouté une forte poignée de pistaches, aussi fraîches que possible, pilées au mortier avec du sucre et passées au tamis après les avoir mélangées à un peu de crème.

Mouler la glace blanche à la crème dans un moule carré-long ou rectangulaire en fermant hermétiquement les jointures et la glace à la pistache dans un moule en étain représentant une palme; sangler les moules et les laisser une heure et demie dans la glace. Démouler le pain de glace à la crème sur une serviette, et sur ce pain poser la palme de glace verte.

Remarque. — Comme on le voit, cette crème à la vanille n'est pas cuite et, en raison même de cela, elle est d'une suavité et d'un moelleux qu'on n'obtient pas avec les crèmes cuites, quand la crème est de premier choix. On ne procédera donc à sa confection que lorsqu'il sera possible d'obtenir une crème naturellement parfumée par la qualité du lait. Cette règle est académiquement indérogeable.

Mausolée à la Royale. — *Formule 2,426.* — Je dédie cet entremets de choix à la *France républicaine*. — Garnir un moule carré de 12 centimètres de face sur 10 de haut, avec une glace à la crème d'amandes selon la formule 1,306; se procurer un moule en forme pyramidale à quatre faces larges de 7 centimètres à leur base et hautes de 17 centimètres et à bout pointu. On fait faire un diviseur en fer-blanc à quatre lames de façon à entrer juste dans les quatre coins du moule. On remplit chaque vide avec différentes glaces en alternant les couleurs : *vanille, fraise, pistache, pralinée*; tasser et

retirer le diviseur; mouler aussi de la glace au chocolat dans des moules représentant des pruneaux et des noix. Fermer hermétiquement tous ces moules et les mettre dans la glace pilée avec sel et salpêtre; les laisser deux heures. Démouler le socle sur une serviette à franges et sur laquelle on démoule la pyramide en la plaçant bien au milieu; placer sur le socle, à la base de la pyramide et du socle, une garniture de glace au chocolat représentant des fruits. Appliquer sur chaque face du piédestal les lettres R. F. écrites en rouge avec de la glace royale et entourées d'une couronne de chêne et de laurier. Les initiales signifient : *Révolution Française.*

Pain de glace à la Bourdaloue. — *Formule 2,427.* — Garnir une timbale unie, ayant son couvercle, de papier blanc; placer au milieu un diviseur à trois compartiments et remplir chacun d'eux avec glace ananas, glace à la fraise et glace à la vanille; retirer le diviseur, couvrir de papier; mettre le couvercle et le ficeler à la timbale. D'autre part, mettre une glace pistache dans un moule représentant une rose; fermer hermétiquement les jointures avec du beurre; sangler et laisser une heure au moins. Démouler, ôter le papier et placer la rose au milieu et la garnir d'angélique.

Remarque. — Quelques personnes décorent le moule de fruits puis le remplissent des glaces par couches alternées, ce qui est affaire de goût; j'y ai renoncé parce que les couches ne sont jamais régulières ni le décor suffisamment net.

Pain de glace à l'abricot. — *Formule 2,428.* — Aussi appelé *Madeleine glacée*. Mettre des moitiés d'abricots au fond des quatre coins d'un moule carré, et les garnir d'angélique. Garnir par une couche de glace. Chemiser un moule carré d'une glace au jus de groseille, le remplir de la glace sus-indiquée; fermer hermétiquement le moule et sangler. Démouler après une heure sur une serviette à franges.

Remarque. — Cet appareil peut être simplement sanglé dans le moule; après deux heures on peut le démouler; dans ce cas on supprimera la groseille.

Pour les entremets glacés et n'étant pas composés uniquement de glace, voir aux différents noms respectifs. Voir aussi les mots *parfait, granit, sorbet* et *spongale*.

GLACER, *v. tr.* — 1° Action de congeler un appareil à la crème, un jus de fruit dans une sorbetière que l'on tourne dans un seau rempli de glace, pour produire les *glaces*. — 2° *Glacer au chocolat, à la vanille, au rhum, etc.*, c'est, en pâtisserie, verser sur un gâteau une couche de fondant aromatisé au parfum désiré, pour lui donner un lustre glacé et brillant. — 3° *Glacer à la salamandre*, approcher sur un entremets ou un mets, une plaque de fer rougie au feu, pour opérer le glaçage ou fonte du sucre, ou le gratinage d'un mets. — 4° *Glacer à la poêle*, se dit des légumes, carottes, navets, oignons, que l'on fait sauter à la poêle sur un feu vif, avec beurre frais et sucre en poudre pour leur faire prendre une couleur dorée. — 5° *Glacer au four*, mettre dans un four très chaud une substance poudrée de sucre pour le faire fondre et former un vernis dessus; *beignets glacés, petits choux glacés*. — 6° *Glacer à la gelée*, action de faire couler à petites doses, sur un mets, de la gelée mi-prise: glacer un chaud-froid, un jambon, une galantine. — 7° *Glacer au pinceau*, dorer la surface d'une substance à l'aide d'un pinceau de plume, que l'on trempe dans de la glace de viande fondue au bain-marie. Cette opération donne au mets une belle couleur dorée en même temps qu'il le bonifie.

GLACIÈRE, *s. f.* — Cavité souterraine où l'on conserve des amas de glace que l'on utilise en été pour l'usage de la table. Les petites glaciers portent le nom de timbre (Voir ce mot); les grandes glaciers, montagnes de glace d'où l'on retire la glace pour l'expédition dans les grands centres peuplés (Voir GLACE). En France, les glaciers ne furent construits qu'au XVII^e siècle. Belon, qui revenait d'Orient en 1580, s'étonnait qu'en France on n'eût pas encore eu l'idée de faire des glaciers avec des amas de neige, comme le pratiquaient les Turcs (P. BELON. *Observations de plusieurs singularités et choses mémorables*, Ed. de 1588, p. 418).

GLAIREUX, *adj.* (*Champignon*). — Nom d'un genre de champignon comestible, qu'on peut classer ainsi: *Limace gorge de pigeon*, le petit *aurore bleu*, le *roux glaireux*, le *balayeur* ou le *glaireux grisâtre*, et le *glaireux rayonné*.

CLAMARGAN (*Géogr. gastr.*). — Race bovine du pays de Galles, Angleterre, assez remarquable par son aptitude à donner du lait et à prendre la graisse.

GLAND, *s. m.* All. *eichel*; angl. *acorn*; ital. *ghianda*; esp. *bellota, glande*. — Fruit du chêne (Voir ce mot). Le gland doux, écrasé, concassé, délayé et cuit, constitue une galette nourrissante qui engraisse et sert de prophylactique de certaines maladies. C'est un précieux condiment qui peut servir de succédané au café sans en avoir le principe excitant. Son usage, sous forme de pâtisserie, de pain, devrait être vulgarisé dans l'intérêt même de la santé publique.

Préparation. — *Formule 2,429.* — On commence par enlever l'écorce des glands et par les faire infuser dans plusieurs eaux pour leur ôter l'amertume; on les torréfie ensuite comme le café; on les moule et l'on a ce qu'on appelle le *café de glands*, dont on obtient, par infusion, une liqueur un peu amère, et qui est loin de posséder l'arôme du véritable café. On moule ordinairement les glands avec une partie égale de racines de fougère séchées au four, puis torréfiées; on y ajoute, par kilogramme, 4 clous de girofle et une poignée de feuilles de menthe, pour rehausser l'arôme. On tire du gland une eau-de-vie analogue à celle du marron d'Inde (Voir ce mot).

GLANE (*Géographie gastronomique*). — Race bovine de la Bavière rhénane, qui se caractérise par le rendement du lait, la facilité avec laquelle elle s'engraisse et la qualité de sa chair.

GLANIS, *s. m.* (*Silurus glanis L.*). — Grand poisson qui habite le Volga, les fleuves et les rivières d'Allemagne, de Hongrie et la mer Caspienne. Les Russes le nomment *somi*. Il est gros et gras, surtout l'été, ce qui lui a valu, à cette occasion, le nom russe de *jarkoë-son*, qui veut dire glanis chaud. Sa chair est blanche, douce et agréable, mais indigeste, elle a besoin d'être relevée par un assaisonnement de haut goût. On utilise surtout sa partie de derrière; on peut l'appliquer aux mêmes préparations culinaires que le brochet. On en retire une graisse lourde et très nourrissante et une colle connue sous le nom d'ichthyocolle, ou colle de poisson.

GLAUQUE, *s. m.* (*Scomber glaucus*). — Poisson de l'océan Atlantique et de la mer Méditerranée. Il était connu au temps d'Aristote et de Pline; d'une couleur verdâtre et brillante, sa chair grasse, blanche, est de bon goût.

Glaucque. — Se dit aussi d'un petit mollusque à branchies latérales en éventail qui habite la Médi-

terranée, où il nage renversé; sa couleur est d'un beau bleu tendre argenté. On le mange comme les polypes.

GLAYEUL, *s. m.* (*Gladiolus communis*). — On cultive dans nos jardins le glayeul commun pour la beauté de ses fleurs; mais il y aurait lieu de l'envisager au point plus appréciable de sa racine tubéreuse. Ses bulbes ou racines râpées dans l'eau donnent une fécule qui ne le cède en rien à celle de la pomme de terre.

Glayeul (Oignon de). — On distingue aussi sous cette dénomination une variété d'oignon d'un rouge violet (Voir OIGNON).

GLIADINE, *s. f.* (*Chimie*). — Matière mucilagineuse, gommeuse, qui forme l'un des principaux constituants du gluten.

GLINE, *s. f.* Aussi appelé *glène*. — Panier couvert dans lequel les pêcheuses mettent leurs poissons.

GLOCESTER, *s. m.* (*Fromage de*). — Fromage anglais, que l'on fabrique au pays de ce nom et qui a une certaine renommée. On en fait de deux sortes; le *double* pour lequel on emploie le lait frais d'une seule traite, et le *glocester ordinaire* qui se fait avec le lait de la traite du matin et du soir. La couleur de la croûte est donnée par un mélange de rouge indien et de brun d'Espagne que l'on délaye dans de la bière, dans laquelle on trempe un chiffon avec lequel on frotte le fromage après être salé à moitié. Cet excellent fromage offre une pâte moelleuse, homogène, sucrée, ayant l'apparence de la cire et une saveur agréable. Il a la forme d'un disque et d'un poids variant de huit à dix kilogrammes. Le bon glocester ne doit pas s'émietter à la tranche mince, et doit se fondre à la chaleur comme tous les fromages gras.

GLOUTON, TONNE, *adj.* de *glos* ou *glose*, puis *gloût*, *glouton*. — Qui mange avec avidité, avec excès.

Vous n'exaltez, maîtres gloutons,
Que la gloire des marmitons.

Écrit Béranger, tandis que de son côté Lafontaine fait dire :

Pour moi, satisfaisant mes appétits gloutons,
J'ai dévoré force moutons.

Il ne faut pas confondre ce mot avec gourmand; glouton représente un goinfre avide d'avaler promptement et beaucoup. Voici comment il a été défini par La Fontaine :

A son dîner, un glouton
Commande que l'on apprête
Pour lui seul un esturgeon,
Sans en laisser que la tête.
Il dîne, il crève, on y court,
On lui donne maint clistère;
On lui dit, pour faire court,
Qu'il mette ordre à ses affaires.
« Mes amis, dit le goulu,
M'y voilà tout résolu :
Et puisqu'il faut que je meure,
Sans faire tant de façon,
Qu'on m'apporte, tout à l'heure,
Le restant de mon poisson. »

L'affreuse difformité de la gloutonnerie est chez l'homme civilisé le reflet de la vie primitive ou animale, dans laquelle il ne connaît d'autres plaisirs que de dormir, boire et manger. En effet, l'homme à l'état sauvage se nourrit d'une manière très irrégulière; quand il a de la nourriture en abondance, il mange du matin au soir; lorsqu'au contraire la nourriture est plus rare, il se contente d'un seul repas dans la journée; mais, dans les deux cas, la quantité d'aliments qu'il consomme est excessive. On rapporte que les Hottentots, les Bushmens et les habitants du sud de l'Afrique, qui mènent une vie absolument nomade sont d'une gloutonnerie prodigieuse. « Dix d'entre eux, dit Barron, mangèrent en ma présence un bison tout entier, en trois jours, excepté les jambes de derrière; et les trois Bosjesmen qui accompagnaient mon fourgon dévorèrent un mouton en moins de vingt-quatre heures ». Parry, Ross, et autres voyageurs, ont aussi raconté des choses les plus étonnantes de la faculté de manger des Esquimaux. Le capitaine Parry essaya jusqu'où pourrait aller sur ce point un jeune garçon de dix-huit ans environ : en vingt-quatre heures il avait mangé deux kilogrammes de chair de morse crue et gelée, la même quantité de cette chair bouillie; 794 grammes de pain et de poussière de pain, le tout accompagné d'un litre de bouillon, d'un grand verre de fort grog, de trois verres d'eau-de-vie et de cinq litres d'eau. Selon Sir John Ross, la ration quotidienne d'un Esquimau est de neuf kilogrammes de chair et de graisse de cachalot ou de baleine. Mais l'exemple le plus prodigieux de gloutonnerie est rapporté par le capitaine Cochrane, sur le témoignage de l'amiral russe Saritcheff; il assura qu'un

individu, Yakuti, avait consommé en moins de vingt-quatre heures le quartier de derrière d'un gros bœuf avec neuf kilogrammes de graisse et une quantité proportionnée de beurre fondu. Pour confirmer la vérité de ces faits, il donna en présence du conférencier, auquel nous empruntons ces relations (LETHEBY, *professeur de Chimie, au collège de l'hôpital de Londres*), une soupe épaisse de riz bouilli avec un kilo et demi de beurre, pesant ensemble *cent vingt-cinq kilos*; quoique le glouton eut déjà déjeuné, il se mit à table avec un grand empressement, consumma le tout sans bouger de place et ne parut nullement incommodé. Son estomac témoignait seulement d'une plénitude plus qu'ordinaire. Le capitaine Cochrane ajoute qu'un veau, du poids de quatre vingt-dix kilogrammes, a été dévoré entièrement dans un repas de cinq Yakuti, et qu'il avait vu lui-même dévorer un renne en une fois par trois d'entre eux.

On peut expliquer ces faits qui peuvent paraître invraisemblables par le besoin d'aliments respiratoires chez les peuples chasseurs du Nord, ou chez les nomades errant à moitié nus et exposés à de grandes pertes de chaleur, chez lesquels l'alimentation maigre est insuffisante pour fournir le calorique nécessaire pour réparer les pertes quotidiennes. De là, le besoin de cette énorme consommation.

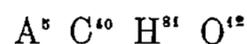
Une fois de plus ces faits étranges viennent corroborer ma théorie sur la cuisine rationnelle: que chaque aliment agit d'une façon différente et qu'on peut le guider conformément à la dépense faite par chaque organe de l'individu. C'est-à-dire qu'il y a des mets pour réparer les pertes faites par chacun des organes en particulier.

GLUCOSE, *s. f.* — Sucre de raisin; principe qui se trouve dans les fruits sucrés et qui est identique de composition au sucre ordinaire, mais il ne se cristallise pas; il affecte la forme mamelonnée comme la tête d'un chou-fleur en petit. On l'a aussi appelé *Glycose* au masculin.

GLUTEN, *s. m.* All. *Kleber, pflanzenleim, gluten*; angl. *gluten, glue*; ital. *glutine*; esp. *gluten*. — Substance azotée, molle, membraneuse, très élastique, grisâtre, insoluble dans l'eau et que l'on trouve dans les graines, les blés, et notamment dans le froment, où il atteint quelquefois *vingt pour cent*. Le gluten est la partie essentiellement nutritive de la farine.

On extrait le gluten en faisant une pâte avec de la farine de froment et en la malaxant sous un menu filet d'eau jusqu'à ce que celle-ci ne devienne

plus laiteuse; on a pour résidu le gluten pur, substance d'un blanc grisâtre, molle, collante, insipide et très élastique, et susceptible d'être étendue en une couche mince. Il sèche et se racornit en diminuant de volume lorsqu'il est soumis à une douce chaleur. Sa composition chimique est :



C'est à ce corps que la pâte doit ses propriétés de lever; aussi la farine de froment est la farine par excellence pour le levain en raison de sa forte proportion de gluten.

Le pain de gluten est très recommandé pour le diabétique. Pour la confection de ce pain on mélange du gluten à une farine de froment que l'on traite par les procédés ordinaires d'artonomie. Non seulement le gluten est précieux pour les diabétiques, mais pour toute personne débilitée et affaiblie.

GLUTINE, *s. f.* de *glutinare*, coaguler, *pflanzeneiweis*. Nom donné par Rouelle, en 1776, à la substance appelée *albumine végétale* par Foucroy en 1800, et que Soubeyran lui a restitué. — Cette substance, de la même composition chimique que l'albumine du sang, à l'exception du soufre et du phosphore, est, au point de vue alimentaire, le principe nutritif le plus immédiat des végétaux. (Voir *GELÉE albuminoïde*).

GNET, *s. m.* — Arbre de l'Océanie, de la famille des conifères *gnétacés*, portant des fruits rouges, dont l'amande cuite est agréable à manger. On le trouve dans l'Océanie. On s'en sert comme des amandes ordinaires pour toutes sortes de pâtisseries.

GNOQUIS, *s. m. pl. (cuis. italienne)*. — Se prononce *gno-ki*, dérivé de l'italien *gnocchi*; mets dont les formules principales sont les suivantes :

Gnoquis à l'italienne. — *Formule 2,430*. — Employer :

Farine tamisée.....	grammes	250
Fécule de pommes de terre.....	---	200
Beurre fin.....	—	150
Lait frais.....	litre	1
Jaunes d'œufs.....	nombre	15
Œufs entiers.....	—	2
Poivre, sel, sucre, muscade et fromage de Parmesan rapé.....		

Procédé. — Mettre dans une casserole, la farine, la fécule, le poivre, le sel, la muscade rapée et délayer avec un peu de lait pour empêcher la formation des grumeaux, puis ajouter les œufs et le res-

tant du lait et passer le tout au tamis. Ajouter la moitié du beurre et remuer sur le feu jusqu'à l'ébullition; ajouter peu à peu le restant du beurre et deux poignées de parmesan râpé en travaillant fortement avec la spatule jusqu'à ce qu'elle soit consistante; la retirer et travailler encore un peu. Coucher alors la pâte sur une plaque ou plafond beurré et l'étendre de l'épaisseur d'un centimètre. La faire refroidir en lieu froid ou sur la glace. La découper en losanges avec le couteau, ou mieux lever, avec un emporte-pièces, des rondelles guirlandées que l'on dresse symétriquement sur un plat rond beurré. On saupoudre les couches de fromage de parmesan râpé; on arrose de beurre fondu et on fait gratiner. Servir très chaud sur un double plat froid.

Gnoquis gratinés à la Béchamel. — *Formule 2,431.* — Préparer une pâte à choux selon la formule 962, en lui ajoutant du fromage de parmesan et de la muscade râpés. Lorsque la pâte est lisse, on prend une cuillère de laquelle on fait tomber avec le doigt un morceau de pâte, gros comme une noisette, dans de l'eau salée en ébullition; les laisser pocher. Les sortir avec l'écumoire pour les égoutter et les mettre dans un plat à gratin; les saupoudrer de fromage râpé et napper le tout d'une bonne sauce béchamelle et resaupoudrer de parmesan râpé; arroser avec du beurre fondu, faire gratiner et servir.

Gnoquis de pommes de terre. (*Garniture*). — *Formule 2,432.* — On les a aussi appelés à la *génoise*. — Employer :

Farine tamisée.....	grammes	300
Beurre frais.....	—	100
Œuf entier.....	nombre	1
Purée de pommes de terre...	kilo	1/2
Sel, poivre, muscade.....		

Procédé. — Former la fontaine, fondre le beurre et le verser dans la farine; ajouter l'œuf, l'assaisonnement, en former une pâte homogène avec les pommes de terre. En rouler des bâtons; les couper en forme de quenelles, que l'on roule sous la paume de la main en appuyant d'un côté de façon à l'amincir, et d'un seul coup on la roule sur sa longueur de manière à la tortiller. On les plonge dans de la friture chaude; on les laisse prendre une couleur dorée; on les égoutte; on les saupoudre et on les sert sur une serviette pliée, ou bien on en garnit des viandes comme grosses pièces.

Gnoquis au salpicon. — *Formule 2,433.* — Aussi appelés à la *Marie-Louise*. — Incorporer

dans un appareil à croquettes de volailles, un salpicon de gibier, de truffes et de foie gras, de fromage de Parmesan; le tout bien assaisonné. Faire refroidir l'appareil dans un plafond beurré; en couper des rondelles; les passer à la mie de pain. Les frire, les égoutter, les saupoudrer, les dresser sur une serviette et les garnir de persil frit.

Gnoquis à la Florentine. — *Formule 2,434.* — Faire bouillir un litre de lait légèrement salé et dans lequel on aura mis 125 grammes de beurre frais. Faire tomber en pluie 250 grammes de farine de maïs ou de la semoule; laisser cuire en remuant et ajouter en finissant 125 grammes de fromage de parmesan râpé et trois œufs entiers préalablement battus. Coucher l'appareil sur une plaque beurrée et le laisser refroidir; le couper en coeurs ou escalopes; beurrer un plat et dresser les gnoquis en forme de tresse; saupoudrer de fromage de parmesan râpé; arroser avec du beurre et faire gratiner dans un four chaud. Servir dans le plat, doublé d'un second plat froid.

Gnoquis à l'italienne. (*Entremets sucré*). — *Formule 2,435.* — Faire une pâte à choux selon la formule 962; faire tomber par pression d'une poche à douille la pâte dans une casserole d'eau salée bouillante; aussitôt que les gnoquis sont gonflés, signe de leur cuisson, on les égoutte, on les roule dans du sucre vanillé en poudre, ou dans du sucre avec de la cannelle en poudre. On les dresse dans un plat rond beurré; on les passe dix minutes au four chaud pour les glacer et on les sert.

Remarque. — On a aussi fait des timbales et des tartelettes de gnoquis salés et sucrés, mais la composition même des gnoquis, toujours un peu indigestes, réclame un apprêt plus dégagé, moins lourd; d'ailleurs, les seules formes pour conserver à cet entremets les qualités du goût et le sens de leur dénomination sont celles que je viens de décrire.

GOBELET, *s. m.* — Vase à boire; rond, sans anse et sans pied. Les gobelets modernes sont le



Fig. 651



Fig. 658

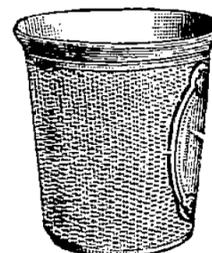


Fig. 659

Gobelets en argent, en métal argenté et doré intérieurement.

plus souvent en argent ciselé ou en métal argenté et doré intérieurement. En général, ils portent un

médailillon en forme d'écusson où sont gravées des initiales ou l'armoirie du propriétaire.

On distingue encore un autre genre de gobelets, ceux dont se servent les marchands de vins en gros

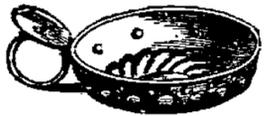


Fig. 660



Fig. 661

Gobelets de marchands de vins pour dégustation.

pour déguster et voir la couleur du vin. Ces petits gobelets sont en argent ou en métal argenté, jamais doré.

GOBELINS, *s. m.* — On a donné le nom de gobelins à une salade panachée qui rappelle un peu trop la poudre de la Brinvillers. On sait, en effet, que *les gobelins* étaient une famille de teinturiers anoblis par Louis XIV et que le marquis de Brinvillers n'était autre qu'Antoine Gobelin de son vrai nom. Mais tranquillisons-nous, la salade, dont il s'agit, n'a rien de commun avec le boucon de la Brinvillers.

Salade des Gobelins. — *Formule 2,436.* — Couper des pommes de terre en liards, des fonds d'artichauts en quartiers, des têtes de céleris cuits en petites rondelles, des truffes et des champignons crus, et assaisonner le tout avec poivre, sel, vinaigre, estragon haché, rémoulade ou mayonnaise.

Décorer la salade avec queues d'écrevisses ou crevettes, pointes vertes d'asperges et des truffes noires.

GOBERGE, *s. f.* — Poisson de l'Océan, de la variété des merlus ou *merluches*; on les prépare au sel pour les conserver comme la morue.

GOBET, *s. m.* — Espèce de cerise à queue très courte.

GOBIE, *s. f.* (*Gobius auratus*). — Poisson de mer appelé aussi *goujon de mer*. A Nice, où ce poisson est assez commun, on l'appelle *gobon jaune*. Il vit dans les rochers. On en fait des fritures estimées.

GODARD (*Garniture à la*). — *Formule 2,437.* — Ragoût à la demi-glace et composé de ris de veau piqués et glacés, de têtes de champignons, de truffes et de quenelles décorées aux truffes.

Sauce à la Godard. — *Formule 2,438.* — Passer un appareil mirepoix, sans poivre, à la poêle; lui faire prendre couleur, le dégraisser et le mettre dans une casserole avec de la sauce espagnole réduite et du jus de champignons frais, faire cuire; passer la sauce et réserver au bain-marie. Cette sauce sert pour la composition du ragoût ou garniture à la Godard.

Remarque. — Lorsqu'il s'agit de filet de bœuf ou viande braisée, on remplace la sauce espagnole par la décoction ou fond de la pièce braisée; mais l'adjonction du jus de champignons est indispensable. C'est à tort que l'on a appliqué cette garniture sous forme de ragoût blanc aux volailles cuites à blanc, la forme glacée et brune étant les caractères qui distinguent la godard des autres garnitures similaires.

GODIVEAU, *s. m.* — On trouve dans l'allemand *Waude*, gaude, bouillie épaisse; il est possible que ce soit la réunion du mot german et du mot français, à moins que ce soit, comme l'indique Scheler, un dérivé de l'ancien verbe *goder* faire des godinettes. On l'a aussi fait venir du mot *godebillaux*, ancien pâté chaud fait de hâchis de veau qui se mettait en boulettes et de *béatilles* (Lacam). Les godebillaux ont été remplacés par les tourtes et les vol-au-vent. — Sorte de farce faite avec du veau avec laquelle ont fait des quenelles.

Godiveau à la parisienne. — *Formule 2,439.* — Employer :

Graisse de rognon de bœuf...	kilo	1
Veau dénervé et dégraissé...	grammes	500
Sel épicé.....	—	30
Farine	—	50
Glace	—	150
Œufs frais.....	nombre	4

Procédé. — Hacher menu la graisse de rognon de bœuf avec la farine, après l'avoir épluchée. Hacher le veau et le piler au mortier; ajouter la graisse et piler en y faisant entrer les œufs les uns après les autres ainsi que l'assaisonnement. Etant bien pilé, on le descend à la cave dans une terrine. Le lendemain on le repile en lui ajoutant la glace par petits morceaux et on continue de piler fortement. Bien homogénéisées, on essaie les quenelles et si elles restent fermes et moelleuses le godiveau est à point. On étend le godiveau sur la table farinée et on en fait des quenelles que l'on fait rouler sur un couvercle de casserole. On les fait pocher au moment de servir.

Remarque. — On peut faire le godiveau d'un coup sans le descendre à la cave, ce qui arrive lorsque l'on est pressé, mais il est bon de le laisser reposer un peu avant de lui ajouter la glace. Ce godiveau est gras, succulent et très nourrissant. On a voulu, ici comme ailleurs, faire une infinité de formules aussi bizarres les unes que les autres, on a même cherché à faire du *godiveau de volaille*; expression vide de sens qui ne sert qu'à dérouter le praticien. En effet, pourquoi ne pas appeler farce de volaille, puisque dans sa composition il n'entre que du poulet? Il faudrait s'entendre une fois pour toutes et ce sont ces considérations qui m'empêchent de suivre les différents auteurs, anciens et modernes, dans leurs errements.

Néanmoins, pour être éclectique, je décris encore la farce de brochet, ci-après, sous la dénomination impropre de godiveau.

Godiveau à la lyonnaise. — *Formule 2,440.* — Son vrai nom serait *farce de brochet* à la graisse de bœuf. Employer :

Chair de brochet sans arêtes.	grammes	300
Graisse de rognon de bœuf sèche.....	—	500
Farine.....	—	30
Sel épicé.....	—	30
Blancs d'œufs.....	nombre	6
Crème pâtissière sans sucre..	décilitres	7

Procédé. — Hacher la graisse de bœuf avec la farine; piler au mortier la chair de brochet et ajouter la graisse de bœuf, l'assaisonnement et piler en ajoutant la crème à petites doses; achever la farce en ajoutant les six blancs d'œufs les uns après les autres en pilant et triturant toujours; essayer la farce et la goûter; la rehausser par de l'assaisonnement si elle était trop fade et ajouter encore un blanc d'œuf si elle était trop molle. On en fait des quenelles par le procédé ordinaire; elles réussissent très bien pour les pâtés maigres et les vol-au-vent. Elles gonflent admirablement et se racornissent moins vite que les autres.

Godiveau de merlan. (*Maigre*). — *Formule 2,441.* — On peut se servir de *cabillaud*, d'*aigrefin* ou *morue fraîche* (Voir ces mots). Employer :

Chair de merlan.....	grammes	250
Mie de pain trempée au lait..	—	250
Beurre fin.....	—	18)
Sel épicé.....	—	15
Blancs d'œufs.....	nombre	4

Procédé. — Piler la chair de poisson au mortier; ajouter le pain de mie exprimé, l'assaisonne-

ment, le beurre et piler encore. Achever en mettant les blancs d'œufs un à un. Essayer la farce et achever selon les procédés ordinaires.

Remarque. — Les deux premières formules à base de graisse de rognon de bœuf peuvent se conserver trois ou quatre jours sur la glace; il serait imprudent de s'en servir après; l'orage peut faire tourner dans quelques heures si l'on n'a pas soin de mettre du papier beurré sur la terrine et de ne pas la sortir du timbre pour s'en servir. Le simple déplacement et le transport de l'endroit glacé en lieu chaud suffit pour développer le ferment; il est donc important de suivre ces prescriptions scientifiques.

GOËLAND ou **GOLLAND**, *s. m.* (*Larus alba, extremitatibus alarum nigris*). — Oiseau palmipède qui vit près des rivages de la mer, sur les écueils et les rochers qu'il fait retentir de ses cris désagréables. En Islande on le nomme *rytse*. Sa chair huileuse est salée, séchée et fumée pour être mangée l'hiver; fraîche elle est détestable. Les œufs du *goëland* sont très recherchés pour leurs propriétés gènesiques.

GOËMON, *s. m.* — Terme vulgaire des *fucus* (Voir ce mot) ou algues marines dont le nombre de variétés est très considérable. Ce sont notamment les contrées maritimes de l'Angleterre, de l'Islande, de la Sibérie, de Chine et du Japon, qui en fournissent le plus. C'est à l'une de ces espèces de goëmon, le *fucus coralloïde*, qu'est due la matière glutineuse des nids de salanganes si recherchés en Chine.

GOËS, *s. m.* — Espèce de gros raisin blanc qu'on nomme *verjus mûr* et qui sert à faire du verjus avant maturité. Lorsqu'il est mûr ce raisin est très laxatif.

GOGAILLE, *s. f.* — Repas joyeux, faire gogaille, se mettre en goguette. Ancienne expression populaire.

GOGO, *s. m.* — J'ignore si le nom du provincial, qui débarque à Paris, vient du mot que je traite et si là se trouve l'étymologie? Je ne le pense pas, en tous les cas voici le gogo exotique.

En Abyssinie on appelle ainsi un pain en forme de galette fait avec la farine d'une variété de froment de l'Habesch. Ces galettes ou pain de luxe

figurent principalement sur la table des *ras* riches et ne sont guère consommées par le peuple.

GOGUE, *s. f.* — Les gogues, qui ne sont plus d'usage de nos jours, étaient des boudins faits avec du foie de veau haché, assaisonné et mélangé avec du sang de porc. C'était un aliment indigeste comme le boudin.

GOLANGO, *s. m.* — Antilope à cornes pointues qui habite l'Afrique. Il a un poil roussâtre parsemé de mouchetures blanches. La chair du golango se rapproche comme propriété de celle de la gazelle (Voir ce mot) et se traite culinairement comme elle. Les nègres du Congo et d'Ambundos regardent sa chair comme sacrée et une fois sacrifié ils ne veulent pas toucher l'instrument qui l'a égorgé ni faire du feu sur le lieu où il périt.

GOINFRE, *s. m.* — Celui qui mange beaucoup et salement; il ne s'emploie jamais que dans le sens d'injure.

GOLMELLE, *s. f.* — La golmelle, ou galmotte vraie, est le nom vulgaire en Lorraine de l'agaric rougeâtre, *ag. rubescens*, dont on fait dans ce pays une assez grande consommation. Il importe de ne pas la confondre avec un autre champignon très voisin, l'agaric rude ou *asper*, qui est vénéneux. Roques en donne les caractères distinctifs suivants : la golmelle est plus grande que l'agaric rude; son pédoncule, haut de quatre à cinq pouces, est d'un rouge pourpre, celui de l'agaric rude est moins haut et d'un rouge bistre; son chapeau est d'un rouge fauve ou pourpre, d'une nuance plus foncée vers le centre; sa chair est cassante, blanche intérieurement, rougeâtre à la surface; celle de l'agaric rude, blanche aussi intérieurement, est rouge vineux à la superficie : elle a, de plus, un goût salé, styptique; la golmelle se trouve dans les parties peu ombragées des bois; l'agaric rude recherche les lieux humides.

On la prépare comme le ceps ou la chanterelle.

GOM, *s. m.* — Fruit d'une plante graminée, en forme de roseau; sa tige s'élève en forme de jonc, au sommet de laquelle est un épis contenant plus de 300 grains. Cette tige, en forme de tuyau, ressemble à la canne à sucre. Les Mingréliens cueillent le gom au mois d'octobre; on le fait sécher au soleil et on le met à l'abri de la pluie; au fur et à mesure qu'on en a besoin, on bat les épis pour en faire

sortir les grains; on les moule et on en fait du pain que les Turcs dénomment *pasta* et les Mingréliens *gom*; de préférence, ce pain ou galette doit être mangé chaud. Il est alors nourrissant, lourd et indigeste pour les estomacs civilisés, mais rafraîchissant et laxatif. Les Circassiens, les Mingréliens, les Géorgiens, les habitants du Caucase et des côtes de la mer Noire, depuis le détroit des Palus Méotides jusqu'à Trébizonde, ne vivent que de cette pâte cuite qu'ils préfèrent au pain de froment. Chardin dit que cela n'est pas étonnant, car, lui-même, lorsqu'il eut été forcé de vivre de cette espèce de *pudding anglais*, il y prit un tel goût qu'il eut de la peine à se remettre au régime du pain ordinaire.

GOMBO, *s. m.* (*Hibiscus esculatus*, L.). — Angl. *okra*, *long green okra*; ital. *ibisco*; esp. *gombo*. On l'appelle aussi par les synonymes de *ketmie comestible*, *calalon*, *guiabo*, *guingombo*, *bamie* et *bamia*. Les noms de *gombeau*, *gombaud* et *gombou* n'étant qu'une altération mal orthographiée du mot



Fig. 662 — Gombo à long fruit.

gombo doivent être évités. — Plante malvacée de l'Asie, Afrique et Amérique méridionale. On distingue deux variétés comestibles de gombo : *Le gombo à fruit rond* (Voir BAMIA) dont le fruit court, relativement gros, a la forme d'un piment rond et d'un petit concombre à l'intérieur. La plante est plus naine que la suivante.

Le gombo à long fruit est le plus commun. Le

fruit, comme on le voit par le dessin que je reproduis, est pyramidal, terminé en pointe, relevé de cinq côtes saillantes et divisé en cinq loges remplies de graines assez grosses, grises ou verdâtres, presque sphériques, à surfaces rugueuses. Ces graines sont au nombre de quinze à dix-huit dans un gramme, c'est-à-dire qu'un litre pèse 620 grammes. La durée germinative est de cinq années.

USAGE CULINAIRE. — Le fruit vert du gombo s'emploie braisé, à l'étouffée, cuit avec des viandes rôties; les graines torrifiées comme succédané du café; on en retire une gelée végétale ou glutine très estimée.

Gombos à l'étouffée. (*Cuisine coloniale*). — *Formule 2,442.* — Beurrer le fond d'une casserole; laver un morceau de petit-salé; le couper en tranches, le mettre dans la casserole, ajouter un oignon clouté et une gousse d'ail. Mettre les gombos par dessus avec de l'estragon haché, du beurre et mettre au four. Aussitôt que la casserole sera très chaude, mettre un peu d'eau de façon à ne pas laisser attacher; faire cuire ainsi en ajoutant, toutes les cinq minutes, un peu d'eau (pas de bouillon) et continuer ainsi à les faire cuire en ayant soin que rien ne s'attache au fond. Les gombos cuits, le lard doit l'être aussi; le jus doit être gélatineux. On coupe le lard par morceaux réguliers et on en garnit les gombos préalablement dressés en pyramide sur un plat rond, creux, ou dans un légumier.

Gombos en garniture. (*Cuis. créole*). — *Formule 2,443.* — On choisit des gombos frais, on les fait cuire au beurre à l'étouffée, et on les arrose avec du jus de la viande à laquelle ils doivent servir de garniture. On peut aussi les cuire à l'eau; les sauter au beurre et aux fines herbes.

Gombos en sauce. (*Cuis. américaine*). — *Formule 2,444.* — Couper des gombos en morceaux réguliers, les blanchir et les achever de cuire dans l'eau salée avec oignon clouté, un piment jaune et une gousse d'ail. Etant cuits, les rafraîchir et conserver la cuisson. On fait cuire à blanc de la farine dans du beurre frais, et dans une préparation relative à la quantité de gombos. On mouille avec la cuisson de façon à faire une sauce lisse; on la lie avec des jaunes d'œufs et du beurre fin. Lorsque la sauce est bonne, on y ajoute les gombos; après avoir chauffé le tout sans bouillir, on dresse dans un légumier.

Potage de gombos. (*Cuis. franco-américaine*). — *Formule 2,445.* — Emincer des gombos frais; les passer au beurre dans une casserole; mouiller avec du consommé; après dix minutes de cuisson, ajouter des fines herbes hachées et servir.

Remarque. — Ce potage peut être lié et servi à la crème à blanc; dans ce cas on supprime les fines herbes et on assaisonne avec de la muscade râpée.

Gelée de graines de gombos. — *Formule 2,446.* — Les graines mûres de gombos sont mises la veille à tremper dans l'eau; le lendemain on les égoutte et on les fait cuire lentement à l'étouffée avec de l'eau. Lorsque les graines sont cuites et que l'eau est réduite aux deux tiers on égoutte le tout sur un tamis. La coction se coagule en gelée.

Remarque. — En faisant réduire davantage la gelée et en y ajoutant du sucre on obtient des tablettes pectorales, employées contre les rhumes et la toux.

Graines de gombos torrifiées. (*Succédané du café*). — *Formule 2,447.* — On choisit des graines mûres et sèches; on les torréfie comme le café, on les mélange avec ce dernier et on moule le tout ensemble. On peut aussi en faire le mélange avec des glands doux. Il paraît certain que la graine de gombos ainsi traitée annihile les propriétés nerveuses du café en lui conservant les qualités toniques.

GOMMAGE, s. m. — Action d'étendre de la gomme sur une substance. Résultat de cette opération.

GOMME, s. f. All. *gummi*; angl. *gum*; ital. *gomma*; esp. *goma*; dérivé du latin *gummi*. — Substance solide qui découle de beaucoup d'arbres et principalement des arbres à fruits. Ce suc apparaît d'abord sous la forme d'un liquide épais, mais il durcit bientôt à l'air. Il se trouve dans toutes les parties des plantes, mais on le tire surtout des arbres à fruits à noyaux d'où il découle rarement naturellement; on détermine l'excrétion en pratiquant des incisions sur l'écorce de l'arbre. Il est incolore, inodore, soluble dans l'eau, insoluble dans l'alcool, l'éther et les huiles; il se combine avec les alcalis.

Dans l'alimentation on distingue :

Les gommés arabiques ou gommés du Sénégal,

ne diffèrent que par la qualité; elles sont produites par plusieurs variétés de *mimosa* très répandus en Arabie, en Afrique, depuis l'Égypte jusqu'au Sénégal. Le Soudan oriental et les bords du Nil en produisent des quantités énormes. Elle est blanche, d'un blanc jaunâtre et orangée, transparente, fragile, très facile à réduire en poudre; elle se présente sous forme de petites masses; dissoute dans l'eau elle forme un *mucilage* moins épais que celui obtenu par la *gomme adragante*. Les industriels en gros ont divisé les gommes comestibles en une dizaine de variétés dénommées selon le nom de la plante ou du pays d'où elle provient. Bordeaux est le centre français de l'industrie de ce produit. En Amérique, dit notre confrère Barthélemy, on se sert surtout d'une gomme appelée *chewing gum*, gomme à mastiquer.

Analyse chimique. — L'analyse chimique a constaté sur 100 parties :

Oxygène.....	50,84
Carbone.....	42,23
Hydrogène.....	6,93
Total.....	100,00

Le nom de gomme a été étendu à une foule de substances résineuses qui contiennent des huiles essentielles qui n'intéressent pas la science qui nous occupe.

Les gommes employées en confiserie-pâtisserie contiennent trois principes qui sont : l'*Arabine*, la *Césarine*, la *Bassorine*.

Les gommes du Sénégal, qui arrivent généralement en France par le port de Bordeaux, sont désignées en sortes : blanche, deuxième blanche, petite blanche, blonde, petite blonde, gros, moyens et menus grabeaux.

La composition de la gomme arabique est :

Arabine.....	79,40
Eau.....	17,60
Cendre.....	3 >

Celle de la gomme Sénégal est

Arabine.....	81,10
Eau.....	16,10
Cendre.....	2,80

La gomme du Sénégal est plus mucilagineuse que la gomme Arabique, se dissout mieux, rend les pâtes plus fermes, supporte plus de glucose, dont elle peut supporter le mélange à poids égal, tandis que la gomme arabique n'en supporte pas même un cinquième.

HYGIÈNE. — La gomme employée dans la cuisine et la pharmacie est mucilagineuse et adoucissante, elle agit comme émoullient sur l'économie.

Fonte des gommes arabiques. — *Formule 2,448.* — *Procédé général.* — Faire tremper pendant une nuit une égale partie de gomme concassée et blanche, non pulvérisée, et d'eau froide,

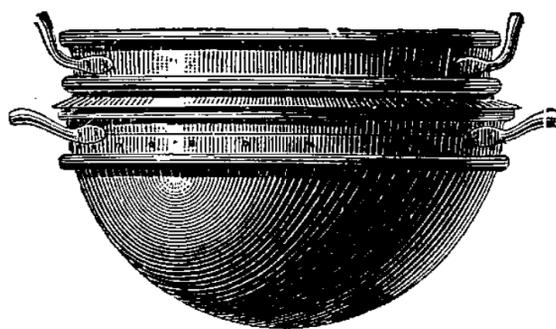


Fig. 663. — Bassine à bain-marie.

c'est-à-dire un kilo de gomme pour un litre d'eau. Le lendemain on transvase dans un vase pour la cuire à la vapeur ou au bain-marie. On la chauffe doucement en la remuant au fond pour empêcher de s'y attacher. On doit chauffer très peu pour commencer et elle ne doit jamais bouillir. On l'écume lorsqu'elle est fondue et on la passe à travers un tamis-tambour spécial pour la gomme et dont le tissu en fil métallique varie de finesse. On doit la passer en lieu chaud; dans le cas contraire, elle se coagulerait dans le tamis; on la reçoit dans un vase. On la laisse reposer et on la décante.

Sirop de gomme. — *Formule 2,449.* — Employer :

Sucre concassé.....	kilos	2
Gomme arabique concassée.....	grammes	500
Eau de fleur d'oranger.....	décilitre	1

Procédé. — Mettre la gomme la veille à tremper dans un demi-litre d'eau froide. Faire un sirop à 33 degrés avec le sucre, et ajouter la gomme dissoute; faire prendre un bouillon; ajouter l'eau de fleur d'oranger; écumer, filtrer et mettre en bouteille étant froid.

Pâte pectorale à la gomme. (*Confiserie industrielle*). — *Formule 2,450.* — Employer :

Bois de réglisse.....	kilog.	1
Figues.....	—	1
Pruneaux récents.....	—	1
Gomme du Sénégal, trempée...	—	16
Raisins de Malaga.....	—	1
Dattes.....	—	1
Guimauve.....	—	1
Sucre concassé.....	—	8
Vanille.....	gousses	2
Magnésie.....	grammes	100

Procédé. — Faire cuire ensemble, figues, pruneaux, raisins, vanille, guimauve et dattes, dans une quantité d'eau suffisante; le tout étant cuit,

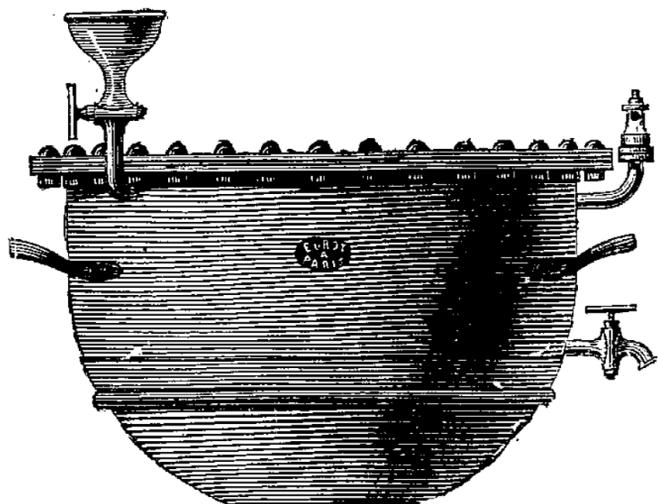


Fig. 664. — Bassine à double fond avec soupape de sûreté

passer la coction. On aura également fait cuire le bois de réglisse avec quatre litres d'eau; lorsque la réduction est arrivée à moitié, passer le liquide et le mélanger avec la coction des fruits et ajouter la magnésie. Mettre les sucs sur un feu doux et ajouter la gomme pour la faire dissoudre et ensuite le sucre. Faire cuire doucement, à première ébullition écumer et faire réduire, en remuant au fond pour empêcher qu'elle s'attache. Lorsqu'elle est à moitié cuite, la retirer du feu et la battre à froid pour qu'elle devienne bien légère. On la remet sur un feu doux pour la dessécher à point. On connaît qu'elle est cuite en essayant une petite quantité que l'on coule et que l'on met en lieu froid. On la retire lorsqu'elle a atteint la consistance désirée. On la coule alors dans des moules ou sur des plaques et on en taille des losanges.

Pâtes de dattes à la gomme. (*Confiserie industrielle.*) — *Formule 2,451.* — Employer :

Dattes fraîches mondées.....	kilo	1
Gomme pulvérisée.....	—	2
Sucre en poudre.....	—	2
Eau de fleurs d'oranger.....	grammes	800

Procédé. — Piler les dattes dans un mortier et les mettre dans une terrine avec deux litres d'eau; faire réduire à moitié, passer par pression dans un linge; clarifier la coction avec un blanc d'œuf, l'écumer. Ajouter la gomme dissoute dans un litre d'eau; faire réduire le tout jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance du miel. Ajouter alors le sucre en poudre et mettre le tout au bain-marie pour le faire évaporer. On le couche comme d'ordinaire dans une plaque ou dans des moules.

Boule de gomme (Voir ce mot).

Pâte de gomme (*Conf. industrielle.*) — *Formule 2,452.* — Aussi appelée *saccharolé mous.* Employer :

Gomme blanche.....	kilos	5
Sucre concassé.....	—	2,500
Eau.....	litres	4
Eau de fleur d'oranger...	—	1/2

Procédé. — Laver vivement la gomme dans une première eau et la remplacer par l'eau dans laquelle elle doit tremper jusqu'au lendemain. Si on ne devait pas la faire tremper, il faudrait la faire fondre dans une bassine à double fond. On commence à donner une chaleur douce et on remue souvent au fond pour empêcher de s'attacher. On la filtre alors au tamis-tambour en toile métallique et de finesse graduée. La gomme doit tomber dans un récipient en lieu chaud.

On la laisse reposer; le lendemain on la décante et on la met dans une bassine à vapeur ou bassine à double fond et à soupape, avec le sucre concassé; on remue de temps à autre, on fait monter et on laisse reposer; on écume et on fait prendre quelques

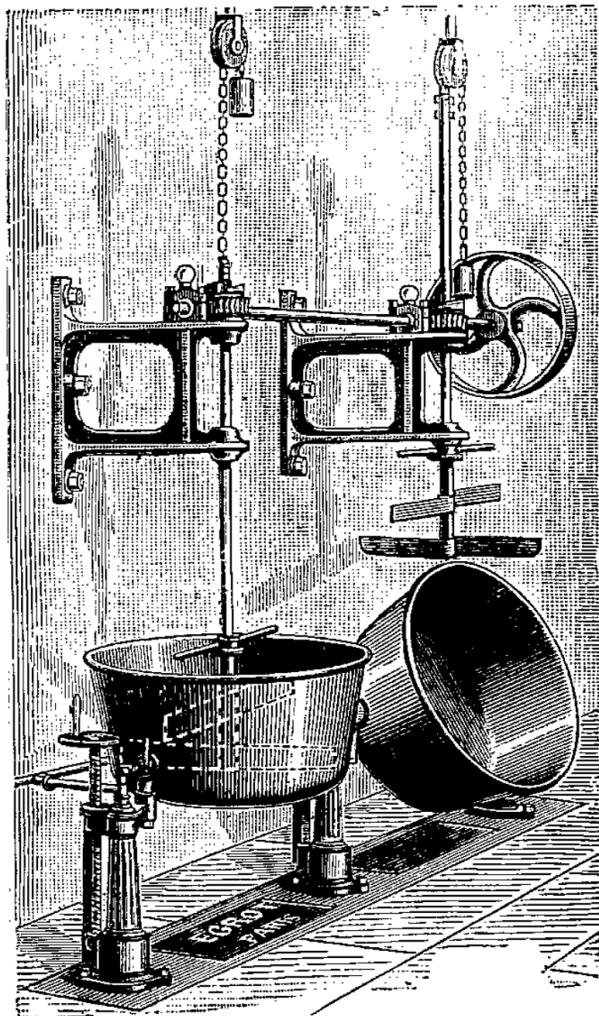


Fig. 665. — Bassine à vapeur avec malaxeur

bouillons, si cela était nécessaire. La pâte cuite s'annonce lorsqu'en levant la spatule elle coule en large ruban et qu'elle ne colle pas à la main. On

ajoute alors l'eau de fleur d'oranger et on laisse encore reposer, on écume; enfin, on la coule sur une plaque.

Cette pâte est coupée en losanges avec un couteau. Si on voulait les conserver bons pendant un certain temps, il faudrait les candir à froid.

Remarque. — La dose que j'ai indiquée peut être modifiée, selon qu'on veut obtenir une gomme plus ou moins sucrée; ainsi on pourra, pour trois kilos de gomme, aller jusqu'à cinq kilos de sucre. Il en est de même de l'arome qui peut être varié.

Une recommandation qu'on ne saurait trop répéter, c'est la cuisson qui doit être lente, pour permettre de l'écumer. Une cuisson trop active mélange l'écume et rend la pâte trouble. Il faut aussi éviter que la gomme s'attache au fond, elle ne tarderait pas à brûler et, partant, à prendre un mauvais goût et une couleur louche, ce qui arrive infailliblement avec les mauvaises gommés.

Enfin, la gomme se trouble aussi lorsqu'elle contient trop de sucre. Tous les soins d'un ouvrier confiseur doivent tendre à obtenir une pâte transparente, qualité qui distingue les pâtes de gomme de premier choix.

Figures en gomme. (Confiserie). — *Formule 2,453.* — On peut faire des sujets en gomme en coulant de la pâte colorée dans de l'amidon. Lorsqu'ils sont secs on les brosse, on les lave, comme les pastilles de gomme glacées.

Fleurs en pâte de gomme. (Confiserie). — *Formule 2,454.* — On peut faire des fleurs en pâte de gomme par le procédé suivant :

Faire fondre une égale partie de gélatine et de gomme dans une eau aromatique et chaude, avec le quart du poids total de sucre à glace. On fait réduire au bain-marie jusqu'à consistance de miel; on la colore alors en diverses couleurs et on aromatise séparément chaque partie. On coule dans des moules à pâte à jujube. Si la pâte était trop ferme, il faudrait la retirer et l'étendre avec un peu d'eau. On couche cette pâte par feuille aussi mince que du papier; on la laisse sécher à l'air, un jour ou deux, et on en découpe des pétales et des feuilles que l'on raccorde ensuite en montant les fleurs et en les collant avec de la gomme. S'il s'agit de pétales concaves, on les coupe un peu fraîches et on les passe au doigt en appuyant au milieu pour leur donner une forme bombée. On peut couler séparément les calices et rouler à la main les étamines que l'on réunit à la base de chacun d'eux.

LA GOMME ADRAGANTE. — Cette substance gommeuse découle spontanément du tronc et des rameaux de plusieurs variétés d'astragales (Voir ce mot). On la trouve dans le commerce, en lame dure et coriace; d'autres fois, sous forme de ruban tortillé et que dans le port de Marseille on nomme *barbe de renard* ou *ruban vermiculaire*. Elle est ordinairement blanche, mais elle jaunit à l'air. Les industriels de Marseille, où elle arrive en gros, la distinguent en quatre sortes : la première qualité *rubannée* ou *vermiculaire*; la deuxième qualité est la gomme en *plaque* ou à *lame*, obtenue par incision de l'arbre et est connue sous le nom commercial de *khutura*, elle vient d'Inde; la troisième qualité, qui se présente sous les deux formes ordinaires, vient d'Afrique; la quatrième qualité, connue sous le nom de *fausse adragante*, est mélangée avec des gommés provenant d'arbres résineux, qui n'ont rien de commun avec l'astragale.

Smyrne est le centre du commerce européen de la gomme adragante.

Préparation de la gomme adragante. — *Formule 2,455.* — La gomme adragante jouit d'une sorte d'élasticité qui la rend difficile à pulvériser. Pour la rendre friable on la fait sécher dans une étuve chaude à 40 degrés, jusqu'à ce qu'elle soit devenue cassante. On la pulvérise et on la conserve ainsi dans des bocaux, pour les divers usages mentionnés dans cet ouvrage.

PÂTES ET PASTILLES D'ADRAGANTE. — On peut préparer des pâtes et des pastilles au mucilage de gomme adragante (dont les variétés de ces dernières sont infinies comme arome) par les procédés suivants :

Pâte d'adrageante. (Confiserie). — *Formule 2,456.* — Employer :

Gomme adragante pulvérisée.	grammes	125
Sucre à glace (passé au tamis de soie).....	kilos	10
Eau.....	litre	1

Procédé général. — Faire tremper la gomme dans une terrine avec une très petite quantité d'eau froide, aromatisée si on le désire; ajouter alors le sucre et l'eau par petites doses en remuant et en réajoutant à mesure que l'absorption de l'eau s'opère. On la travaille bien et on la coule.

Pastilles d'adrageante. (Confiserie industrielle). — *Formule 2,457.* — *Procédé général.* — On fait dissoudre la gomme pulvérisée dans de l'eau, comme il est indiqué ci-dessus, et on la passe au

tamis ou dans un linge et on la met au mortier, dans lequel on ajoute le sucre en poudre par petites doses en triturant; on augmente la dose du sucre à mesure qu'elle s'homogénéise. Quand elle est blanche, lisse et qu'elle s'épaissit, on la retire pour la pétrir sur la table de marbre, la parfumer et la colorer selon le genre d'arome qu'on veut donner aux pastilles. Pour cette opération on réduit les couleurs en poudre très fine, ou bien on les malaxe sur le marbre avec une petite quantité de pâte et on incorpore ensuite à la masse en pétrissant. On abaisse ensuite cette pâte, en petite quantité à la fois avec le rouleau, en saupoudrant de sucre à glace dessous et dessus. Pour donner à l'abaisse une hauteur régulière, on se sert de petites règles que l'on pose des deux côtés de la pâte et sur lesquelles les deux extrémités du rouleau vont s'appuyer.

Lorsque la pâte est étendue on la cylindre avec un rouleau cannelé que l'on passe deux fois en sens inverse; on obtient par cette opération des pastilles carrées. On peut aussi lever les pastilles à l'emporte-pièce qui les timbre en même temps du nom de l'arome : *pastille à la menthe* par exemple. Mais de nos jours on a des moyens plus expéditifs : on a inventé des cylindres portant, à l'extérieur, une quantité multiple de petits tubes allant déverser à l'intérieur les pastilles levées. On n'a qu'à rouler le cylindre sur la pâte sans s'inquiéter du reste. Il y a un autre appareil inventé en Amérique : ce sont deux cylindres en acier portant des gravures correspondantes; ces deux barres de fer, tournant en sens opposés, moulent en inscrustant la pâte sous forme de pastilles diverses. Cet appareil est construit comme celui qui sert à la fabrication des drops, à l'exception que les cylindres sont l'un à côté de l'autre.

Aussitôt faites, les pastilles sont étendues sur un tamis, en couche mince et on les fait sécher à l'air pendant une journée et une nuit à l'étuve.

GOMME INDIGÈNE. — Sous ce nom générique, on comprend la gomme fournie par le cerisier, le prunier, l'abricotier, le pêcher; elle se présente en boule gommeuse moins cassante que la gomme arabique. Elle contient une grande proportion de *cérasine*, substance qui augmente le volume dans l'eau sans se dissoudre; cuite, elle se change en arabine. On la mélange quelquefois à la gomme arabique.

GOMMIER, *s. m.* — Nom de plusieurs légumineuses *mimosées*, *gommier rouge* ou *neboud*, d'Adanson; *acacia vera*, Vildenow; *acacia nilo-*

tica, Delile; *mimosa nilotica*, Hasselquist, etc. Les noms changent selon les naturalistes et les gommes (Voir ce mot) selon la plante et les pays qui les produisent. C'est ainsi que dans la gomme arabique on pourrait trouver autant de noms que de plantes et de contrées qui la produisent.

GONICHON, *s. m.* — Cornet de gros papier qui recouvre la pointe d'un pain de sucre; le sucre contenu dans le gonichon.

GONNE, *s. f.* — Baril à goudron ou futaille à bière ou à saumon.

GOMPHOSE, *s. m.* — Poisson acanthoptérygien, voisin du labre, dont la tête ressemble à un clou allongé; c'est un aliment recherché aux Moluques.

GORÉE (*Vin de*). — Vignoble sis à Cantenac (Gironde). Ce sont des Bordeaux de première classe de 17 à 18 degrés.

GORENFLOS, *s. m.* (*Gâteau de*), -- Nom d'un village de la Somme, où ce gâteau jouit d'une grande renommée. D'après Lacam, le nom viendrait de *Gorenflot*, célèbre moine gourmand du temps de Henri III et personnage fantastique d'Alexandre Dumas, père. Voici les diverses formules :

Gâteau de gorenflos. — *Formule 2,458.* — Garnir un moule hexagone ou à six pans de pâte à savarin, à moitié plein le faire cuire. Le tremper dans un sirop à 28 degrés, aromatisé d'absinthe et d'anisette.

Remarque. — On fait aussi des petits gorenflos en forme de petits babas trempés dans le même sirop et qui se vendent au détail.

Gâteau de gorenflos à la menthe. — *Formule 2,459.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	150
Farine tamisée.....	—	150
Beurre frais.....	—	100
Oufs frais.....	nombre	3
Menthe.....	gouttes	3

Procédé. — Travailler dans une terrine le sucre avec les jaunes d'œufs et y verser peu à peu les blancs d'œufs et la menthe. Quand la masse est mousseuse, y verser le beurre fondu et la farine en pluie. Faire cuire dans un four moyen et dans un moule hexagone. Le glacer à la vanille.

Remarque. — Les gâteaux gorenflos à base de pâte à savarin peuvent aussi être trempés dans un sirop fait avec du lait d'amande.

GORET, *s. m.* — Petit cochon. Le cochon de lait devient goret à l'âge de six mois.

GORFOU, *s. m.* — Oiseau palmipède assez semblable au manchot et de la taille d'un gros canard; il habite les mers polaires et vit de poisson; sa chair, plus dure que celle de la sarcelle, possède au plus haut point des propriétés stimulantes et aphrodisiaques.

GORGONZOLA. — Fromage d'Italie qui a quelque ressemblance avec le fromage de Roquefort et le persillé (Voir FROMAGE).

GORON, *s. m.* — Raisin sec de Malaga, de très bonne qualité.

GOUDA, *s. m.* — Fromage de Hollande, se conservant moins longtemps que le fromage d'Edam.

GOUET, *s. m.* — Nom vulgaire de l'*arum* (Voir ce mot).

GOUFFÉ (JULES). — Cuisinier français, auteur du *Livre de Cuisine* et du *Livre de la pâtisserie*; ouvrages écrits d'un style clair et précis. Fils d'un pâtissier célèbre, il fit d'abord son apprentissage chez ses parents et entra ensuite en cuisine sous les ordres de Hubert Lebeau et Carême. Jules Gouffé fut un praticien émérite, instruit, courtois, bienveillant, admirateur du beau et bon administrateur. Ses œuvres resteront comme témoignage de concision d'un esprit cherchant à franchir la routine.

GOUGÈRE, *s. f.* (*Pâtisserie*). — Gâteau composé de farine, de beurre, d'œufs et de fromage.

Gougères de Troyes. — *Formule 2,460.* — Employer :

Beurre.....	grammes	125
Farine.....	—	125
Fromage gras de Gruyère.	—	125
Œufs.....	nombre	7
Eau.....	litre	1/2
Sucre et sel, une pincée de chaque.		

Procédé. — Mettre l'eau, le sucre, le sel et le beurre dans une casserole et faire bouillir. Ajouter la farine et faire dessécher comme la pâte à choux. Mettre les œufs un à un et le fromage coupé en petits dés, jusqu'à ce que la pâte soit mollette. Coucher des couronnes sur une plaque; on les dore et saupoudre de fromage taillé en petits dés. On les ciselle au couteau et on les fait cuire dans un four un peu chaud.

Remarque. — On en fait aussi des petites. Les pâtissiers mettent soixante grammes de fromage de Gruyère par quart de pâte à choux.

Gougères à la ménagère. — *Formule 2,461.* — Mettre au feu, dans une casserole, les trois quarts d'un verre à boire d'eau; 100 gr. de beurre frais et un peu de sel. Quand l'eau bout, y mêler 200 gr. de farine en tournant avec une cuillère de bois jusqu'à ce que la pâte soit bien cuite. Oter alors la casserole de dessus le feu et incorporer à la pâte, en la travaillant avec soin, les jaunes de quatre œufs, puis leurs blancs bien battus en neige, et enfin 100 gr. de fromage de Gruyère coupé en petits morceaux. Le mélange étant bien fait, verser la pâte sur une plaque en tôle, en la disposant en couronne; la couvrir de tranches de fromage de Gruyère très minces; la dorer avec un jaune d'œuf et mettre à cuire.

Gougère à la suisse. — *Formule 2,462.* — Faire une pâte à choux avec un peu de lait, selon la formule 962. La coucher en bâtons sur une plaque beurrée; aplatir ces bâtons avec la lame du couteau, de manière à en faire des bandes larges de six à huit centimètres. Garnir les bandes de fromage d'Emmenthal coupé par lamelles, saupoudrer de poivre frais moulu, et les recouvrir de pâte à choux; dorer et cuire. En les sortant du four on les coupe et on les sert chaudes.

GOUJON, *s. m.* (*Cyprinus gabilo, L.*). All. *gründling*; angl. *gudgeon*; rus. *piscari*. — Petit poisson osseux de la famille des cyprins. On en distingue deux espèces: le goujon de mer, qui est blanc et vert, et celui des rivières qui est d'un blanc bleuâtre. Il porte deux petits barbillons de chaque côté de la bouche. Le plus petit est préféré au plus grand. Très rare à Saint-Petersbourg, mais abondant et délicieux à Moscou.

Le goujon est le nain des rivières et le roi des fritures. Sa chair délicate et légère, si douce aux

convalescents, est le régal des gourmets. C'est l'éperlan des ruisseaux aux eaux limpides, ensoleillées.

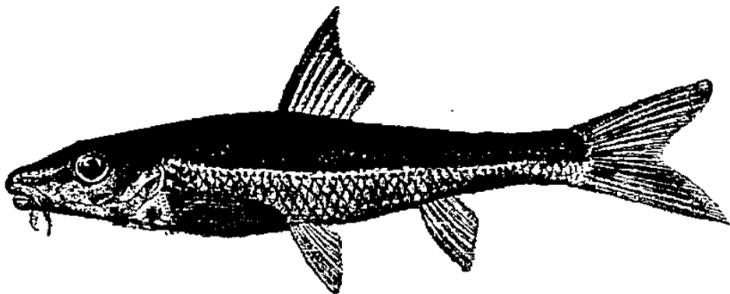


Fig. 679. — Goujon.

Le goujon est délicieux à l'étuvée; mais la friture est son triomphe comme la matelote est la gloire de l'anguille.

Pauvre anguille! Pauvre goujon! Voilà, j'imagine, une renommée qu'ils ne cherchent guère et un sceptre qu'ils échangeaient volontiers contre un vermisseau.

Avec ses nageoires piquées de brun, ses écailles teintées de bleu, de jaune et de violet, sa souplesse et sa vivacité, le goujon est un poisson charmant. Il aime les eaux tranquilles et claires qui coulent mollement sur un fond sablonneux et doux.

Si petit, si mignon et tant d'ennemis! Le goujon est, en effet, entouré de dangers. S'il échappe à la voracité des grands poissons et des oiseaux aquatiques, il tombe dans le filet du pêcheur, se laisse prendre à l'hameçon, et son innocente vie finit par une friture.

De tout temps, le goujon frit eut ses fanatiques de la fourchette. Le plus fameux de ces mangeurs de goujons fut, sans contredit, Voltaire. Un jour, on le convie à un grand dîner auquel doit assister Piron, dont il redoutait fort, malgré tout son esprit, les saillies mordantes.

Après quelques hésitations, Voltaire accepte à la condition que l'auteur de la *Métromanie* ne prononcera qu'une seule phrase durant tout le dîner. Ce dernier consent. Le jour venu, on se met à table. Voltaire est éblouissant de verve, tandis que Piron, fidèle à sa promesse, reste muet comme une carpe.

Vers le milieu du dîner, on sert un splendide plat de ces goujons minuscules dont l'auteur de *Candide* était si friand. Voltaire s'extasie sur l'excellence de ces petits poissons artistement dorés et, revenant pour la quatrième fois aux goujons :

— J'en mangerais, dit-il, autant que Samson tua de Philistins!

— Et avec la même mâchoire, ajoute vivement Piron.

Il avait placé sa phrase.

Je n'aime pas beaucoup la *Henriade*, mais je partage absolument le goût passionné de Voltaire pour les goujons. J'avouerai même que je donnerais volontiers certaines tragédies de ce grand homme pour une simple friture.

J'ai connu, aux bords de la Seine, un moulin frais comme un lis et joyeux comme un éclat de rire. Sur les toits roses, des pigeons blancs. Tout autour, de grands peupliers sans cesse agités par la brise. Sur l'eau, des barques légères aux balancements endormis.

Là, sous un berceau de troène en fleur, la plus jolie des meunières nous servait d'imposantes fritures de goujons qui sélevaient, en coupole d'or, sous leur couronne de persil; et des brocs ventrus, cerclés de cuivre étincelant, coulait dans nos verres rustiques un petit vin pétillant et rosé dont on avait toujours soif...

C'était avant la guerre! Le gentil moulin n'est plus. Il fut brûlé par les Allemands et la jeune meunière, qui bravait leur triomphe, reçut, comme baiser prussien, une balle mortelle sur sa joue vermeille.

C'est pour moi une fête d'aller, aux bords de la Seine, savourer des goujons frits, sous la verte tonnelle d'un cabaret champêtre; et plus d'une fois, en écoutant un chant lointain de canotiers, j'ai songé au gentil moulin que brûlèrent les Allemands, à la jolie meunière qui dort sous des fleurs sans nom, à l'ombre des peupliers où chuchotte le vent. (FULBERT-DUMONTEIL.)

HYGIÈNE. — La chair de ce petit poisson est agréable, délicate et de facile digestion; elle convient à tous les estomacs à la condition, bien entendu, que le poisson sorte de l'eau pour entrer dans une friture d'huile chaude ou une friture de graisse préparée selon la prescription.

Goujons frits. — *Formule 2,463.* — On coupe les nageoires et les arêtes dorsales des goujons, on leur fait une incision dans le ventre, on presse avec les doigts et on arrache les entrailles palpitantes. On roule les poissons dans la farine; on les met dans un panier en fil de fer et on les plonge dans la friture fumante. Ils doivent être saisis par un frisson de chaleur qui les transformera en goujons d'or, croustillants, exquis. On retire le panier,

on les égoutte sur un linge; on les dresse en pyramide sur une serviette et on les entoure d'une couronne de persil frit, agrémentée de citron.

Goujons à la brochette. — (*Haute cuisine*).
Formule 2,464. — Enfiler une brochette à travers les yeux des goujons; les passer au lait puis à la farine, les plonger dans une friture chaude; les sortir quand ils sont frits, les saupoudrer et servir une brochette pour chaque convive.

Goujons frits à la bourgeoise. (*Cuisine ménagère*). — *Formule 2,465.* — Assaisonner et tremper les goujons dans une pâte à frire et les plonger dans une friture chaude. Les égoutter, les saupoudrer et les garnir de persil frit et de citron.

GOUJON-PERCHE, s. m. (*Acerina*). — Les Russes désignent, sous le nom de *ierchi*, le poisson que nous appelons *perche goujonnière* ou *goujon-perche*, un petit poisson du genre perche, la *gremille* de la grosseur du goujon, très estimé pour la table. On en trouve toute l'année dans le lac de *Ladoga*. On les fait frire comme les goujons; mais sur les bords du lac de *Ladoga* on les prépare de la façon suivante.

Goujons-perches à la Ladoga. (*Ierchis po Ladogski*). — *Formule 2,466.* — Délayer dans une casserole trois cuillerées à bouche de fécule avec cinq décilitres de crème fraîche; tourner sur le feu jusqu'à ce que cela épaississe; ajouter alors 125 grammes de beurre frais et 200 grammes de purée de pommes de terre desséchée et assaisonnée de sel, muscade; ajouter quatre jaunes d'œufs, un peu de crème et homogénéiser le tout; battre les blancs et les incorporer dans la pâte. Beurrer un moule à bordure et y coucher l'appareil: faire cuire au bain-marie. D'autre part, lever les filets d'une trentaine de *ierchis*, goujons-perches, que l'on couche dans un sautoir beurré et que l'on fait sauter avec citron, poivre et sel, au moment de démouler la bordure et avec lesquels on garnit le puis. Saucer avec une garniture vénitienne et envoyer le restant de la sauce à part.

Salade de ierchis à l'impériale. — *Formule 2,467.* — Écailler les goujons-perches, les plus gros possible, en lever les filets sans arêtes; les assaisonner de poivre, de muscade, de sel et d'un filet de citron. Les rouler sur eux-mêmes la peau en dedans, les faire pocher dans un sautoir

recouvert de papier beurré. Les faire refroidir sur un plat. Chemiser un moule à gelée, avec une gelée au moment de se coaguler; le décorer avec piment, truffes, blancs d'œufs et filets de *ierchis*. Remplir le moule par couches alternées de filets de *ierchis* et de caviar de Sterlet. Mettre une demi-heure à la glace. Le démouler sur un plat froid et garnir la base d'une couronne de gingembre confit, de piment et de truffes épluchées.

La pêche du goujon, se fait d'avril en septembre, à la ligne avec vers blancs à queue, asticots, vers rouges et boulettes. Le goujon attaque avec avidité et n'abandonne pas, comme les autres poissons, la proie qui le fait prendre; on peut donc attendre qu'il entraîne la flotte pour tirer la ligne.

On cherchera le goujon dans les eaux sablonneuses et limpides, et comme il se tient au fond de l'eau la tête vers le sable, il faut que l'appât traîne sur le sable.

GOULACHE, s. f. All. *Kulas*; hongrois *Gulas*. — Mets hongrois jouissant aussi d'une grande renommée en Autriche. Les goulaches sont les meilleures créations de la cuisine austro-hongroise; ce sont les rares mets de la cuisine allemande qu'un Français, un Latin, puisse savourer sans indigestion.

Goulache de bœuf. (*Cuis. autrichienne*). — *Formule 2,468.* — Couper en morceaux réguliers la chaîne et la tête d'un filet de bœuf dénervé ou un morceau de culotte pris à la tête de l'ailoyau. Saupoudrer et les mettre dans un sautoir ou casserole évasée avec un oignon hâché et beurre frais. Faire saisir à feu vif, saupoudrer d'un peu de piment *paprika* et faire cuire doucement à l'étouffée. Un instant avant de servir, mouiller légèrement avec un peu d'eau et ajouter des petites pommes de terre nouvelles ou levées à la cuillère. Lier avec du beurre frais et servir.

Remarque. — Il ne doit pas entrer de sauce espagnole dans les goulaches, le jus seul de la viande doit en former toute la sauce. Si l'on tenait absolument à allonger la sauce, ce qui est au détriment de la qualité du mets, il faudrait saupoudrer de farine après les avoir fait saisir, permettant ainsi de mouiller plus copieusement. Il ne faut jamais mouiller les goulaches avec du bouillon, l'eau seule peut leur conserver le goût particulier auquel elles doivent tout leur mérite. Les pommes de terre ne sont pas indispensables.

Goulache de veau à la hongroise. (*Székely-Gulas*). — *Formule 2, 469.* — Couper en morceaux réguliers des filets mignons de veau ou de noix auxquelles on aura enlevé les tendons et la graisse. Les saler et râper dessus un peu de noix muscade; hacher un oignon et le mettre avec le veau dans un sautoir avec un morceau de beurre frais et faire saisir sur un feu vif. Peler quelques tomates fraîches et bien mûres en les trempant vivement à l'eau bouillante; les couper horizontalement en deux et les égrener par pression avec la main; les ciseler et les ajouter aux goulaches avec du piment *paprika* et faire cuire doucement à l'étouffée. A mesure que le jus dessèche on arrose avec de la crème fraîche jusqu'à ce que le veau soit tendre. La sauce doit être liée, savoureuse et relevée. On sert très chaud et au naturel.

Remarque. — On fait aussi par les mêmes procédés des goulaches avec de l'agneau et du mouton dégraissé, avec du porc frais maigre, avec de la choucroûte roussie avec du sucre dans du beurre. (Voir *bœuf braisé à la hongroise formule nouvelle 134.*)

Conservation des goulaches. — *Formule 2, 470.* — Préparées selon les formules précédentes, la première sans pommes de terre, les goulaches sont mises dans des terrines émaillées à vis, fermées hermétiquement et soumises pendant dix minutes à l'ébullition. Elles se conservent ainsi sans altération aucune.

GOULU, E, adj. et n. Du latin *gulosus*, de *gu'o*, *gueule*. — Qui mange avec avidité.

GOURAMI, s. m. — Nom vulgaire de l'*Osphromenus olfax*, poisson de Chine à chair estimée que l'on s'efforce d'acclimater en France.

GOUREAU, s. m. — Espèce de grosse figue violette et longue.

GOURGALLE, s. m. — L'un des noms vulgaires du crabe tourteau, aussi appelé poupart.

GOURGANÉ, s. f. — Espèce de fève de marais presque cylindrique et très dure, ainsi appelée par les marins.

GOURMAND, ANDE, adj. — Celui, celle qui aime à manger avec excès d'un aliment préféré. L'appétit d'un gourmand ne raisonne pas.

Il est bon de distinguer le sens propre à certains

mots qui ont été pris comme synonymes de gourmand :

Le goinfre est celui dont la gourmandise a quelque chose d'ignoble et de repoussant.

Le goulou est celui qui jette dans sa *gueule* ou bouche, ce qu'il mange; sans gustation et sans l'idée de la saveur.

Le glouton est celui qui engloutit beaucoup et avale sans jouissance gustatrice, chez lequel l'action de manger est purement animale.

Voici l'épithète d'un gourmand :

Ci-gît un gourmand insigne
Dont l'exercice le plus digne
Fut de manger à tout propos.
Se voyant réduit à l'extrême,
Il aurait mangé la mort même
Mais il n'y trouva que des os.

Grimod organisa un jury de gourmands gastronomes qui s'érigeait en conseil tous les samedis pour délibérer sur la valeur des mets. En vrais gourmands, leur premier souci était de se mettre à table; le repas fini, ils ne se souciaient pas du goût, la qualité des vins, seule, faisait les frais de leur conversation.

C'est là, sous la direction de Grimod, qui demeurait 1, rue des Champs-Élysées, que fut créé l'*Almanach des gourmands*, livre de réclame fort bien dissimulée.

Houssot, à qui Thérèse dut ses premières chansons et ses premiers succès, portraiture en un sonnet, Monselet qui écrivait alors de délectables chroniques *gourmandes* dont les lecteurs de l'*Événement* se purléchaient les babines. Ce portrait versifié est resté complètement inconnu. Le voici :

Oyez, oyez tous, friands et friandes,
Ce doux critique au bedon rondet,
Ce fin conteur appelé Monselet
Pour vous écrit quelques lettres gourmandes.

Ces lettres sont d'aimables propagandes,
En les lisant, une saveur qui plaît
Vous fait rêver truite, chapon, filet...
Et respirer comme un fumet de viande.

Chefs, cordons bleus, cuisiniers, marmitons,
Les artisans de nobles... gueuletons
Font très grand cas de ce maître es-fourchette.

C'est un convive on ne peut plus charmant
Et tout festin où l'on voit sa binette.
Soyez-en sûr est un événement.

GOURMAND, *s. m.* (*Pois*) *Cicer arietinum*; all. *Kicher Erbse*; angl. *Chick pea*; ital. *Cece*; esp. *garbanzos*. — Le pois gourmand est une variété de pois chiche (Voir ce mot), cueillie avant maturité et dont on mange les gousses.



Fig. 666. — Pois gourmand sur pied.

Pois gourmand à l'étouffée. (*Cuis. ménagère*). — *Formule 2,471*. — Effiler les pois en gousses; les couper par le milieu s'ils sont trop longs; les essuyer sans les laver; couper du lard par tranches, en foncer un sautoir ou mieux une casserole en terre. Ajouter les pois avec quelques cœurs de laitue, un peu de sucre en poudre, un oignon clouté, un peu de muscade râpée et poivre. Couvrir la casserole et la mettre au four et laisser cuire à l'étouffée une heure au moins. Ainsi cuit sans addition d'eau ni de bouillon, cet entremets est un des plus exquis.

Remarque. — Très susceptible de s'attacher et de brûler, il faut apporter à cette préparation la plus grande attention. La casserole doit être épaisse et le four pas trop chaud. Lorsque les pois sont cuits, ils doivent être fondus et corsés et présenter un aspect gélatineux.

GOURMANDINE, *s. f.* — Espèce de poire à pulpe juteuse, cassante et agréable à manger.

GOURMANDISE, *s. f.* — Vice du gourmand. Pêché de gourmandise. Se dit aussi des choses exquis recherchées du gourmand.

GOURMET, *s. m.* Qui s'y connaît aux aliments exquis, qui préfère la qualité à la quantité, savoure et jouit du plaisir de la gustation. Le gourmet est un connaisseur doué d'un grand développement du sens du goût; il distinguera les épices d'un mets, le mélange des vins, tandis que le gourmand ne distinguera rien. Pris dans le sens bromatologique le gourmet est le plus élevé, le plus intelligent des êtres, l'antipode de la bête. Le don de gourmet est le vernis de la civilisation. Au point de vue psychique, le plus élevé, le plus sublime des êtres vivants.

Gourmet. (*Garniture et sauce; haute cuisine*). — *Formule 2,472*. — On se sert pour cette préparation culinaire toute spéciale, de filets de bœuf, de veau, de porc frais, de chevreuil, de mulet, d'âne, de renne, d'élan, de daim, de chevreuil, de sanglier, de chamois, de gazelle et de tous les gibiers à poil.

Procédé général. — Parer le filet ou les filets s'ils sont petits, les piquer de petites truffes en dessous de façon à les faire pénétrer entièrement; piquer les filets de lard fin, les ficeler et les faire macérer dans du vin de Madère, avec oignon clouté, thym, laurier, ail et poivre en grains. Autant que possible cet apprêt doit être fait la veille. Faire un appareil à la mirepoix, composé de jambon, oignons, carottes coupées en dés, poivre en grains, thym et clou de girofle, le tout passé à la casserole pour le faire dorer et mouiller avec un fond de veau, un peu de vin de la marinade et en faire un fumet. Les débris des filets et les épluchures des truffes seront mis dans une braisière avec les filets; faire saisir à feu vif et mouiller avec la marinade en arrosant souvent. Lorsque le filet est à moitié cuit, on passe le jus qui, débarrassé de tout corps, est remis dans la braisière avec le fumet. On fait cuire

de façon à faire tomber le jus à glace quand le filet est cuit à point. D'autre part, on aura préparé une farce à quenelle de volaille dans laquelle on aura

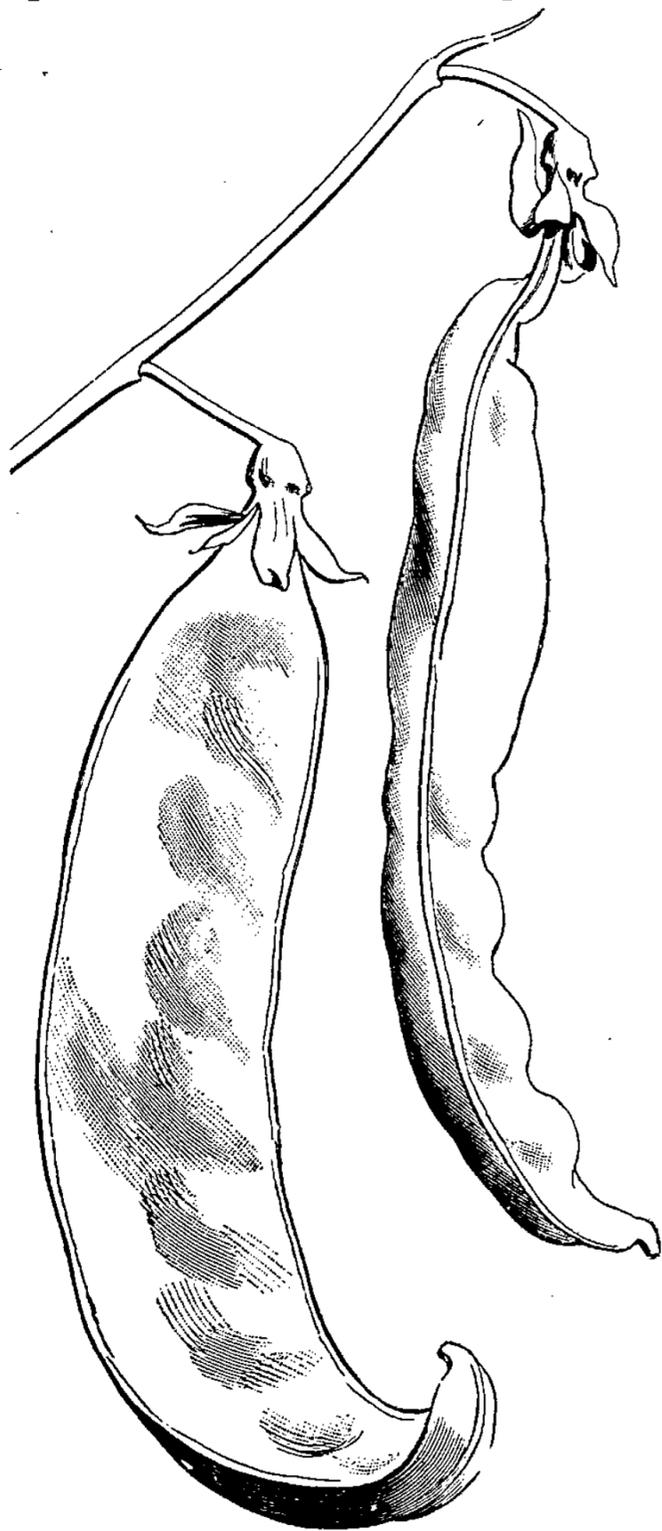


Fig. 667. — Gousses de pois gourmands, grandeur naturelle.

copieusement incorporé des truffes épluchées et râpées crues; on les roule en boule dans des truffes hachées menues et on les fait pocher dans un sautoir avec un peu de fond de veau et de vin de Madère, le tout recouvert de papier beurré.

On dresse les filets ou le filet préalablement coupé, remis à sa juxtaposition et garni des quenelles. On arrose avec la demi-glace et on présente le restant dans une saucière.

GOUROU, *s. m.* (*noix de*) — La cola ou kola (Voir ces mots), dont un médecin marseillais a tenté

de faire une panacée universelle, qui doit être classée dans les dragées pharmaceutiques, et non plus dans les aliments.

GOUSSE, *s. f.* (*Legumen*) All. *Hülse*; angl. *Cod*; ital. *Guscio*; esp. *Cascara*. — Enveloppe membraneuse dans laquelle sont attachées les graines. Ce péricarpe est à deux valves et à une seule loge; le plus ordinairement, les graines y sont attachées alternativement à l'une et à l'autre valve, et à la partie supérieure seulement. La gousse est propre à la famille des légumineuses. (Fig. 667.)

GOUT, *s. m.* (*Gustus*) All. *Geschmack*; angl. *taste*; rus. *vkousse*; ital. et esp. *gusto*. — Sens par lequel on perçoit et apprécie les qualités sapides d'un corps.

La langue par sa pointe et sa base; les joues par la salive; une partie du voile du palais; le nez et l'imagination, forment l'ensemble des facultés gustatrices.

L'odorat est l'avant-garde du goût et forme avec lui une alliance indivisible. Le point psychologique du goût est, lorsqu'après avoir pensé à un aliment, l'avoir vu et aspiré son fumet, il touche la voûte palatine, pressé par la langue et qu'il est prêt à franchir l'arrière-bouche; l'arôme se répand alors dans les fosses nasales et fait tressaillir les narines.

L'imagination joue un rôle tellement puissant chez certaines personnes, qu'elle fait prendre l'illusion pour la réalité; si la pensée s'arrête au souvenir d'un mets savouré délicieusement pendant la jeunesse, on se le représente exquis; et cette idée est si obsédante qu'elle poursuit l'individu jusqu'à ce qu'il ait satisfait son désir. Alors, quel désenchantement! Ce mets, excellent autrefois, est trouvé mauvais aujourd'hui; la réalité a détruit l'illusion. Eh! cependant, c'est bien le même, préparé avec les mêmes ingrédients, voire même par des mains amies. Il n'y a donc là qu'un simple effet de l'imagination qui se répercute dix ans, vingt ans après, sans tenir compte de l'état de l'estomac et de l'appétit.

Plusieurs causes font agir les glandes salivaires dans les sécrétions du fluide: la pensée, l'odorat, la vue et la mastication. Ces organes peuvent agir ensemble ou indépendamment les uns des autres et il suffit de l'action de l'un deux pour faire venir l'eau à la bouche; mais le goût n'est pleinement perçu que lorsque tous concourent à son développement. Le suc salivaire reste chimiquement le même, mais après la dissolution des cellules la métamorphose s'opère et le goût se produit.

Telle est, selon moi, en résumé, la physiologie du goût restée obscure jusqu'à ce jour. Ce n'est pas tout, il y a une éducation et une hygiène du goût, comme il y a une éducation et une hygiène physique :

L'exqu Coasté des organes du goût s'acqu Coasté par la pratique, par de longues années d'exercice et par la volonté. Les boissons alcooliques, les mets trop ép Coastés, trop chauds ou trop froids et le tabac ont sur eux une action débil Coastante ou irritante. Plus ces organes sont stimulés, plus ils s'émoussent. Pour les conserver dans un état de parfaite délicatesse, on doit proscrire tout ce qui peut les irriter. L'altération d'un organe concourant au sens du goût suffit pour qu'on perço Coaste mal : insapide, sans arôme ou pas assez salé. En un mot, ce sens est l'un des plus délicats, des plus sensibles et plus il est exquis, plus il procure de jouissances ; et rares sont les hommes qui le possèdent dans son intégrité.

GOUTER, *v. a. et s. m.* All. *Schmecken*; angl. *to taste*; *luncheon*; ital. *gustare*; *mérenda*. — Sentir par le sens du goût. Léger repas que l'on faisait entre le dîner et le souper. Depuis que l'on ne soupe plus, le goûter se fait entre le déjeuner et le dîner.

En province, où tous les enfants et presque toutes les femmes font collation vers quatre heures, ce mot *goûter* suggère seulement la vision d'immenses tartines économiquement enduites par l'aïeule d'une couche de raisiné, de fromage blanc, de *ril-lons*, ou plus simplement frottées d'ail. Mais à Paris, comme le dit notre confrère Maurice de Fleury, il a une signification bien moins bourgeoise, plus pittoresque et plus mondaine ; il évoque l'une des plus jolies heures de la journée et ne parle que d'élégance.

Car, les dimanches exceptés — il faut les célébrer à part, les curieux dimanches de Paris ! — la petite bourgeoise et la fille du peuple ne goûtent pas, à l'ordinaire. Celles qui font les commissions, portent les commandes en ville, prennent bien une ou deux brioches en passant par la rue de la Lune ; on voit quelquefois des fillettes errer en bandes autour des magasins de boulangers-pâtis Coastiers, et dépêcher la plus hardie à la recherche du gâteau pas cher ; on rencontre quelques sans-souci qui écorrent à belles dents des croissants d'un sou dans la rue, et des savants, au voisinage des bibliothèques, qui vont, pleins de sérénité distraite, puisant dans leur poche, nid de miettes, une bouchée de temps en temps.

Mais tout cela est exceptionnel. A l'état d'habi-

tude, essentielle, quotidienne, nécessaire, le goûter appartient aux femmes élégantes, à leurs coquets babils, et, bien plus qu'on ne pourrait croire, à certaines catégories d'hommes.

C'est, tout d'abord, dans les salons tièdes, où les stores et les rideaux défendent des bruits de la rue, où l'on vient d'apporter les lampes, le *five o'clock*, qui fait étinceler, aux lueurs des abat-jour roses, l'argent russe des samovars, le cuivre rose des bouilloires anglaises, l'émail des fines porcelaines. Sur les meubles bas et cossus, avec des mines délicates, les parisiennes françaises et exotiques prennent les *biscuits rares*, les *pâtes parfumées*, les *petits-fours* et les *fondants*, potinant la bouche pleine et séchant à leur mouchoir le bout poissé de leur gant clair.

Que de fois l'a-t-on décrit, ce thé des salons de cinq heures, et n'est-ce pas le décor favori du romancier que vous savez ?...

Il y a encore le goûter de la détraquée, demeurée seule à la maison, et qui laisse un moment le roman qui l'exalte pour s'en aller fureter dans les buffets et dans les recoins de l'office, à la recherche de crudités restant du déjeuner, radis roses, salade flétrie au fond d'un saladier, cornichons vinaigrés qu'elle dévore avec amour... Cela vaut dix visites à son médecin.

Elles sont si jolies à voir, les gourmandes, chez leur pâtis Coastier favori !

Mille prétextes leur sont bons pour y entrer, passé quatre heures. La séance, toujours très longue chez la couturière, le caquetage effréné des visites, un piétinement de deux heures dans un grand magasin de nouveautés, un tour à la Cascade, le retour du bois, la promenade à pied pour maigrir, une heure à l'exposition artistique d'un cercle chic, l'attente longue chez le dentiste, tout cela fait l'estomac creux et vous donne bel appétit.

Aux Champs-Élysées, dans les squares, les enfants viennent de jouer : les nourrices souvent, les mamans quelquefois, les emmènent goûter et goûtent avec eux. D'autres, ne sachant pas si elles dîneront, prennent toujours l'acompte qu'elles peuvent. D'autres, encore, ont peur de trop manger le soir, de paraître trop terre-à-terre, insuffisamment éthérées, pour pouvoir dire à leur voisin de table : « Oh ! je mange comme un oiseau ! » elles engouffrent au préalable, non certes des gâteaux légers, mais de solides victuailles, des sandwiches, des pains au foie gras en quantité prodigieuse : j'en ai vu une toute mignonne en avaler une douzaine, boire deux verres de bordeaux, puis s'en aller d'un

air alangui d'idéal, plein de mépris pour l'affreuse matière.

D'autres, enfin, pour faire taille fine, sont si serrées dans leur corset qu'elles ne peuvent manger que très peu à la fois, et qu'il leur faut dîner à quatre ou cinq reprises dans la journée.

Les élèves au sortir du Conservatoire, les actrices au sortir de leur répétition, les dévotes au sortir de l'église, ont l'estomac dans les talons. Et beaucoup d'hommes goûtent aussi, ceux-là surtout dont le métier est de crier très fort : les avocats, les députés, les professeurs, les gens de Bourse.

Et c'est précisément la diversité de ces motifs, la variété de ces prétextes, qui fait à chaque maison son public spécial.

Tous les grands magasins ont, dans leur voisinage, un pâtissier en renom, comme on voit des cafés à portée de chaque théâtre. Près de l'Arc de Triomphe, il en est un pour le retour du Bois : là s'arrêtent quelques minutes, cavaliers encore fringants et belles toujours affamées.

Mais le luxe vraiment princier, le dernier cri de l'élégance, c'est de goûter chez l'épicier, au thé jaune et au caviar, chez ces épiciers étonnants de la rue de la Paix ou de la rue Saint-Honoré, qui sont presque des gentilshommes !

Vers quatre heures, il y a les enfants qui reviennent des Tuileries : gamins charmants aux jambes nues, facilement intimidés, qui balancent un pied, tenant d'une main leur cerceau avec sa baguette, tenant de l'autre la galette échancree en rond par leurs dents ; fillettes plus hardies, plus raisonnables et moins simples, juchées sur des chaises trop hautes, les talons pris dans un barreau, les genoux rapprochés, les coudes aux genoux, grignotant avec des mines, dévisageant les nouveaux arrivés, estimant déjà les toilettes. Et c'est comme un gazouillement de cage, un bruit perpétuel de petites voix pures faisant, sans gêne aucune, mille réflexions d'une insolence exquise.

La sortie du Conservatoire et l'issue de la Bourse coïncident, chez les pâtissiers du boulevard.

Mais je ne sais rien de plus vivant, de plus parisien, de plus gai, que la boutique d'un pâtissier moderne, très en vogue, à l'heure du coup de feu.

Dans sa fadeur obligatoire, le décor est charmant. Le plafond bleu, semé de roses et d'amours allégorisant les saisons, encadré, cloisonné de moulures dorées, est la copie d'un plafond de Versailles ; les colonnes en fonte, encadrant la porte, disparaissent sous une cuirasse de glaces taillées en ba-

guettes, comme un faisceau, et les murs sont faits de miroirs. Sur une étagère sont rangés les flacons pour vins de dessert : ils portent tous au col, pareils à des huissiers, un collier d'argent où leur nom sonore est gravé.

Un cartel Louis XVI est aux murs, de même style que l'étuve, cuivre et cristal, où sont tenues au chaud les *bouchées à la Reine*. Les *pains au jambon*, au *foie gras*, d'aspect confortable, s'entassent dans un panier d'argent ; plus délicats, les *sandwichs à la mie de pain* sont en pile sous cloche de verre, non loin des *timbales de homards* et d'*huîtres*, des *pâtés de mauviettes aux truffes* nageant dans un bain de gelée, nourritures réconfortantes que la mode est de préférer aux pâtisseries trop légères, pâles narcisses, *éclairs glacés au chocolat*, *babas* spongieux, *génévoises* cachant un cœur de kirsch sous une enveloppe de *crème*, *Charlottes de mousse blanche* coiffées d'un *macaron*, *feuille-tés à la confiture*, *tartes aux fruits* de la saison.

Les voitures roulent, s'arrêtent, et les portières claquent ; dans leurs jolies toilettes de visite, manteaux exquis, chapeaux mignons, manchons faits de rien, elles entrent, l'air indifférent, point pressé, détaché des biens de ce monde. Elles vont d'abord au miroir du fond, toutes, irrésistiblement, car jamais une Parisienne ne perd l'occasion de se regarder à la glace ; d'un joli geste de l'index, elles retroussent sur leur nez le bord de leur voilette, font la moue pour rire à leurs dents, puis se décident : les demoiselles du comptoir, aimables, d'une propreté stricte, se précipitent, tendent l'assiette en agatine et le petit trident d'argent : si la dame est une habituée, elles savent, rien qu'à son air, ce qu'il faut lui servir d'abord. Elle, cependant, avec une obstination calme, joue des coudes, pousse ses voisins, jusqu'à ce qu'elle soit au premier rang, contre le comptoir de marbre, car l'on ne s'attable pas : le magasin n'est pas très grand, jamais on n'y rencontre un porte-parapluie, un débarras quelconque : il faut manger son manchon sous le bras, sa canne sous l'aisselle ; si on la pose contre une chaise, elle glisse et fait trébucher. Les hommes sont extraordinaires de gaucherie, d'air malheureux, dans de pareils moments : les coudes au corps, l'assiette haute, tenant leur parapluie entre les jambes quelquefois, ils mangent maladroitement sous l'œil ironique des femmes, qui même là sont gracieuses, et sérieuses comme des chattes.

Tout cela dans l'odeur tiède des pâtes et des beurres, au bruit des porte-voix qui transmettent

des ordres. De temps à autre apparaît le patron, gentleman très correct, en calotte de velours noir, et en veste de toile blanche.

Et ce sont des rencontres, des shakehands, avec deux doigts, la cuillère à la main. Les amoureux qui se retrouvent prennent des airs très étonnés : « Tiens ! vous voilà ! — Comment, c'est vous ! — Par quel heureux hasard ?... » Observateurs involontaires, les pâtisseries savent mieux que quiconque les amours de Paris mondain.

On vide un verre de madère, un verre d'eau, quand on n'a pas peur d'engraisser, et l'on paie à la caisse où se tient une demoiselle. Et le vol est, ici, fréquent à un point qu'on ne saurait croire : avertie par un signe, la caissière sait presque toujours que telle ou telle dame accuse deux gâteaux de moins : imperturbable, elle ne cesse pas de sourire, ne fait pas une observation ; on compte simplement chez les grands pâtisseries une perte moyenne de vingt francs par jour, sous la rubrique *erreur de caisse*.

Avant de s'en aller, si pressée qu'elle soit, la Parisienne une fois encore se regarde aux miroirs ; elle a dans son mouchoir une houpette toute prête, du rouge quelquefois, et, d'un geste infiniment prestre, que les initiés seuls peuvent voir, elle refait à neuf ses lèvres et ses joues, puis, plus alerte, et de son air le plus décidé, regagne sa voiture.

Et jusque sur le seuil, il se passe de petits drames.

On voit des femmes, harponnées de désir, qui vont un peu plus loin, consulter leur porte-monnaie ; des mamans que leur enfant tire pour entrer dans le magasin et qui résistent, le cœur gros ; de rapides passants tout à coup raccrochés par quelque chose à la vitrine.

Là s'étalent dans les plats argentés les pâtés fins, les homards tachetés de truffes, les jambons en tranches bien minces, les volailles grasses et roses, et l'ouvrier parisien passe devant, s'arrête une minute à contempler la *boustifaille* énorme des gens riches, et reste sans colère : il n'est jamais, le bon enfant, pris du désir haineux d'enfoncer la vitre, de faire peur à ces repus ; il trouve ça *rigolo*, simplement ; il en prend sa part en passant et sourit, car le luxe de son Paris l'amuse, au fond, comme au théâtre.

GOUTTE, *sf.* (*Hygiène et régime de la*). All. *Gout* ; ital. *gotta* ; esp. *gota*. — Affection douloureuse mal définie, qui se présente sous des formes multiples. Les cuisiniers et les gens riches, ceux qui ont abusé

de la cuisine trop succulente et pas assez variée, sont surtout atteints de cette terrible maladie.

Il est sans doute flatteur de se trouver en si noble compagnie, comme disait un médecin anglais à son cuisinier aussi gouteux que lui : « *Divites plures interemit quam pauperes, plures sapientes quam fatuos.* » Ce qui signifie qu'elle sévit davantage sur les gens riches que sur les pauvres, sur les gens d'esprit que sur les imbéciles.

HYGIÈNE. — Au premier pronostic de la goutte, les soins doivent être assidus et la suppression de toutes les causes qui peuvent y prédisposer doit être immédiate : plaisir de la table, excès de l'amour, vie sédentaire et surmenage intellectuel feront trêve.

On conseille contre la goutte à l'état aigu (indépendamment du traitement médical) la diète, le repos, une température douce, des boissons sudorifiques ou tempérantes additionnées de sel de nitre ou de bicarbonate de soude. Sur le siège de la douleur, des liniments camphrés ou opiacés, l'huile de jusquiame ou de marrons d'Inde, ou des frictions au pétrole. Contre la goutte à l'état chronique, les eaux de Vichy en boisson, de Contrexeville et de Boudonneau.

GOYAVE, *s. f.* — Fruit du goyavier, *Cosidicum pyrifera*, arbre d'Amérique et des Indes. On en distingue cinq variétés, les blanches, les rouges, les vertes, les framboisées et les bâtardes. Les blanches sont les plus estimées. La goyave est de la forme d'une poire Saint-Germain et de la grosseur d'un œuf de poule. La chair, succulente, juteuse, est agréablement parfumée.

Avant complète maturité, quand elle est encore acidule et astringente, on en fait des confitures, des marmelades, des compotes conservées, mais on la mange surtout comme fruit de dessert à parfaite maturité, alors que ses propriétés laxatives sont développées.

GRADIN, *s. m.* — En cuisine, pâtisserie et confiserie, les gradins sont des socles en métal, en bois, en pâte sèche, sur lesquels on dresse les entrées froides, les fruits, les petits-fours et les hors-d'œuvre. Les gradins en bois sont toujours recouverts de papier blanc, de pâte ou de graisse préparée. Ce travail étant principalement soumis à l'opportunité du service, je laisse à l'artiste le soin d'en choisir les modèles et les genres qui lui conviendront ; les gradins ne peuvent être prescrits

d'avance, leurs dimensions et leurs spécialités étant subordonnées aux substances qu'ils doivent supporter, au nombre des convives et à la qualité des aliments.

GRADOS, *s. m.* — Se dit vulgairement du goujon et de l'ablette.

GRAHAM. — Nom que les frugaliens ou végétariens donnent à un pain bis fait avec un mélange de farine de tous les blés. Le pain de *tout blé* avait déjà été préconisé par des docteurs romains, lorsqu'en 1840, un Américain, du nom de *Silvestre Graham*, s'en fit l'apôtre et lui donna son nom. Les végétariens lui attribuent beaucoup de propriétés.

Voulant m'assurer des ressources qu'on pourrait tirer en cuisine de la farine de graham, il en est résulté les inconvénients suivants : la farine grise ne peut servir à faire une sauce blanche. Les sauces brunes sont longtemps à se dépouiller et ont un goût âcre très désagréable. Pour ces raisons, le pain ne peut servir à aucune préparation culinaire. Ne vaudrait-il pas mieux varier son pain que d'opérer un mélange de farine discordant ?

GRAILLON, *s. m. gra-lion*, *ll* mouillés. — Goût, odeur de graisse ou de viande brûlée. Les vases de cuisine mal récurés sentent le graillon des substances préparées la veille.

GRAIN, *s. m.* All. *Korn*; angl. *grain*; rus. *Zerno*; ital. *grano*. — Le mot grain a plusieurs significations. Il désigne d'abord la semence et le fruit d'une plante, tandis que la *graine* n'en désigne que la semence et non le fruit.

On appelle aussi *grains* des parties très minimes de certains amas ou monceaux de sable, de sel, de poudre, ou de blé et autres céréales. L'or se trouve en grains dans plusieurs rivières; les pierres et tous les métaux sont formés de grains qui, par leur adhésion, en forment la masse et que l'on voit distinctement à l'endroit où ils sont coupés ou cassés. Job compare ses jours à des grains de sable (Job, XXIX, 18). Jésus-Christ compare le royaume des cieux à un grain de sénevê (Matth., XIII, 31). Enfin le grain représente encore dans certains pays la plus petite mesure du nombre et du poids : il représente 0 gram. 546, cinq centigrammes et demi.

CONSERVATION DES GRAINS. — Dans les pays latins, on conserve ordinairement les grains dans un *grenier*, mais on pourrait avoir recours aux

silos, comme on le faisait dans l'antiquité et comme cela se pratique encore en Afrique.

Soins à donner. — *Formule 2,473*. — On commence par passer le grain au crible et à la tarare pour le débarrasser des corps étrangers. On le porte ensuite au grenier ou, ce qui vaut mieux, dans une chambre à grains située dans un étage de la maison; il y est plus en sécurité que sous les toits. Il faut ensuite le remuer à la pelle de temps en temps. Pour mettre le blé à l'abri de ses nombreux ennemis, on le dépose, aussitôt après la récolte, dans des tonneaux ou dans de grandes caisses à couvercle préparées à cet effet. Les volets doivent être fermés mais le local aéré de temps en temps.

Epuration des grains. (Méthode saxonne). — *Formule 2,474*. — En Saxe, on procède par l'*épointage*, qui consiste à passer le grain légèrement entre deux meules qui font sauter la pointe velue et le germe en décrassant le blé moucheté. Malheureusement cette opération écrase toujours un peu le grain.

Epuration des grains. (Méthode belge). — *Formule 2,475*. — En Hollande et en Belgique, on passe aussi les grains entre deux meules, mais l'une de ces meules est munie d'une brosse. Le blé, en sortant de dessous la brosse, est frappé par un courant d'air qui le débarrasse de la poussière et des corps légers.

Lavage des grains. — *Formule 2,476*. — Lorsque le blé est carié, il doit être lavé : on le met dans un grand panier que l'on plonge dans une eau courante; on remue le blé avec une pelle ou un bâton; les grains avariés surnagent et sont emportés par le courant; les grains sains se trouvent parfaitement lavés; il faut aussitôt les faire sécher au soleil, dans un four tiède ou dans une étuve, en ayant soin de ne pas les soumettre à une température supérieure à + 50°. Il existe, pour le lavage, des appareils spéciaux qui permettent d'opérer sur de grandes quantités. Il faut aussi laver le blé moisi. Pour cela, on le jette dans une eau bouillante que l'on a rendue légèrement alcaline par une faible dose de soude ou de potasse; on laisse refroidir pendant une demi-heure en remuant de temps en temps; ensuite on lave le grain à l'eau froide et enfin on le fait sécher à l'air libre.

CHAULAGE DES GRAINS. — Cette opération a pour but de hâter la germination des grains d'hiver et surtout du blé; elle détruit, en même temps, le

germe des champignons parasites qui produisent la carie. Il y a plusieurs manières de chauler les grains :

Chaulage à la chaux. — *Formule 2,477.* —

Pour 10 hectol. de froment, on fait dissoudre 3 kilogr. de sel dans 100 litres d'eau. Dans un grand baquet, on jette 10 kilogr. de chaux cuite récente ou 15 kilogr. de chaux cuite depuis 15 ou 20 jours. Sur cette chaux on verse un seau d'eau et on la laisse s'éteindre sans y toucher. Quand l'eau est sur le point d'être complètement absorbée, on ajoute un deuxième seau, puis un troisième jusqu'à ce qu'il ne se manifeste plus d'effervescence. On achève alors d'éteindre la chaux en la brassant avec un bâton, ensuite on verse dans le baquet le reste des 100 litres d'eau salée. Un ouvrier puise, au moyen d'une vieille casserole, le lait de chaux et le verse sur le grain mis en tas. Pendant ce temps, deux autres ouvriers, armés de pelles de bois, retournent le blé pour lui permettre de se pénétrer du liquide et de bien l'absorber. On laisse reposer la masse pendant 8 ou 10 heures; elle devient compacte et l'on est obligé de la désagréger à la pelle. Si on n'emploie pas immédiatement les grains pour le semis, il faut les laisser sur l'aire du grenier et les remuer en les changeant de place une fois tous les deux jours; mais il vaut mieux opérer au moment des semailles. Comme le volume de la semence chaulée augmente d'un cinquième environ, il faut augmenter dans la même proportion la quantité de semence ordinairement employée.

Dans le nord-est de la France, on ne verse pas l'eau de chaux sur le grain, mais on place celui-ci dans un panier à anse que l'on plonge dans le liquide.

Chaulage au sulfate. — *Formule 2,478.* —

Ce genre de chaulage est long et dangereux. Dans de l'eau de source, on fait dissoudre 650 gr. de sulfate de cuivre par hectolitre. On met dans un cuvier 4 ou 5 hectolitres de grain, sur lequel on verse l'eau sulfatée de façon qu'il soit recouvert d'environ 15 centimètres d'eau. On brasse; on laisse reposer; au bout d'une demi-heure, on enlève les grains qui surnagent; on les rejette, en ayant soin d'en éloigner les volailles qui pourraient s'empoisonner en les mangeant. On égoutte ensuite le grain sulfaté en le prenant dans des corbeilles; on le fait sécher en couches minces, sur le plancher d'un grenier. Il faut le semer dans les 24 heures ou le remuer de temps en temps, de crainte qu'il ne s'échauffe.

Remarque. — Au lieu de sulfate de cuivre, qui est dangereux, on peut employer du sulfate de soude, à la dose d'un kilogr. pour 6 litres d'eau et 1 hectol. de grain; on mélange le sulfate de soude avec 2 kilogr. de chaux.

Vin de grains. — *Formule 2,479.* — Un tonneau fraîchement vide de vin est défoncé d'un bout et incliné pour avoir la facilité de clouer à la douve de la bonde et en dedans, à la distance de trois doigts du fond, une grille dont les interstices soient serrés afin que le marc ne passe pas à travers; un petit panier d'osier remplit cet objet. On fait un trou avec un perçoir à la mesure de la cannelure de bois qu'on se propose d'adapter, et on a soin qu'il corresponde au centre de la grille intérieure. Ce tonneau fait le service d'une cuve.

On adosse ce tonneau à un mur ou à un corps solide, sur des chantiers ou des pavés à la hauteur de 30 centimètres du sol, ou moins, pour pouvoir glisser dessous le jable un baquet ou un petit broc; on place une cannelure et on verse dans le tonneau la quantité de farine qu'on veut employer, et qui est généralement de 15 kilos par hectolitre d'eau. Si c'est en hiver, on fait usage d'eau tiède, si c'est en été, ou que l'emplacement soit chauffé par un poêle, on ne chauffe pas l'eau.

On emplit d'abord à moitié le tonneau d'eau et, avec une pelle ou un râble, on brasse les matières pendant un quart d'heure pour les empêcher de se grumeler; ensuite on les abandonne au repos, puis on recommence à brasser, si, vingt-quatre heures après, la farine n'est pas en dissolution.

Des bulles d'air, une écume blanche s'élèvent alors à la surface du marc et annoncent les premiers mouvements de la fermentation. Si, après quelques jours, celle-ci ne se manifeste pas, il faut recourir à l'eau tiède, surtout s'il fait froid. Un entonnoir à longue douille, qui conduit l'eau dans le fond de la cuve, distribue mieux la chaleur dans toutes les parties du moût que si on la versait à la surface. A défaut d'entonnoir on fait un ou plusieurs trous dans le marc et on verse l'eau tiède dans les vides pour exciter la fermentation. On emplit le tonneau à 15 centimètres du haut de la cuve. On fait, avec une bondonnière, un trou au milieu de la pièce du fond principal, et en versant par ce trou, on achève le remplissage de la cuve à 4 ou 5 centimètres du fond avec de l'eau tiède et on laisse la fermentation se faire. Si le mouvement était trop tumultueux, la liqueur aurait ainsi la faculté de se répandre par le trou du fond, et

enfin au bout de quelques jours on bouche le trou, d'abord légèrement et ensuite davantage.

Si l'on opère en été, on emplira d'abord d'eau froide la cuve aux trois quarts, et l'on brassera vigoureusement la matière à diverses reprises; puis on introduira le lendemain quelques matières fermentescibles, telles que la levure de la lie claire de vin, du jus de fruits doux, acides ou sauvages nouvellement cueillis, tels que poires ou pommes que l'on aura écrasées, prunes, nèfles, coings, cerises, groseilles, cassis, feuilles vertes de vigne, etc. La fermentation établie, on ferme la cuve et on la remplit à cinq centimètres du bord avec de l'eau tiède pour pousser la fermentation au plus haut degré. On ajoute, lorsque le liquide est en fermentation au plus haut degré, de l'acide tartrique dans la proportion de 500 grammes pour deux hectolitres de moût.

A la fermentation succède la séparation des fèces du son et des parties hétérogènes, mais quand le vin de grain reste trouble et épais, on le clarifie. On prend, à cet effet, 30 grammes de gélatine qu'on fait bouillir dans un litre d'eau, qui donne, après refroidissement, une gelée épaisse. On tire deux ou trois litres de liqueur dans laquelle on verse cette gelée en fouettant avec un petit balai, et on introduit le tout dans un tonneau; le vin se clarifie en quelques jours. S'il reste trouble ou épais, après huit jours, on le soutire dans l'état où il est, et on recommence cette opération dans le tonneau où il est transvasé, en augmentant la dose de la colle en ajoutant une pincée de sel gris.

A la campagne, où l'on ne peut se procurer de la colle de poisson, on emploie par tonneau une demi-douzaine de blancs d'œufs, bien frais, que l'on fait mousser et on y ajoute également un peu de sel et on introduit les blancs dans le tonneau et on agite avec un bâton en tous les sens. Après quelques jours, le vin doit être clair et transparent.

Le sédiment de plusieurs tonneaux de vin de grains étant recueilli dans un seul, on le laisse reposer; la masse se sépare en deux parties, celle qui surnage est liquide et peut être employée comme ferment, celle du fond ou marc sert d'aliment aux bestiaux.

Ce vin peut être amélioré dans sa qualité par deux moyens. Le premier moyen pour cela est une addition de huit litres d'eau-de-vie par deux hectolitres. On incorpore cette eau-de-vie lorsque la liqueur est séparée de sa lie en mélangeant à mesure qu'on transvase. L'autre moyen est celui de la concentration par la gelée. En exposant un ton-

neau de vin à la gelée, quand le thermomètre est au-dessous de 0°, l'eau superflue contenue dans le vin se convertit en glace, tandis que la portion chargée d'alcool ne se congèle pas. C'est la méthode générale, mais elle ne réussit pour le vin de grains que lorsque la gelée est modérée; alors il n'y a que le tiers ou le quart de l'eau superflue qui gèle dans une nuit, mais si le froid est excessif, le mieux est, après quelques heures de congélation modérée, de tirer le vin qui se trouve réuni au centre (JOLIVET).

Il va sans dire que l'on peut faire du vin avec la farine de toutes les graminées.

Eau-de-vie de grains. — Formule 2480. —

Chaque pays a sa méthode, et nous pourrions dire que chaque industriel a aussi la sienne, car, généralement, l'homme est si pétri d'amour-propre qu'il ne veut suivre que ses propres idées, et ne pas agir autrement que comme on agit dans son pays ou dans sa famille. Le mieux est toujours d'étudier les divers systèmes, de rejeter ce qu'ils peuvent avoir de défectueux et d'adopter ce qu'ils ont d'avantageux. Or, parmi les systèmes d'alcoolisation des grains, nous croyons que celui des Anglais est bien préférable à ceux de nos voisins les Belges et les Allemands, quoique ceux-ci se targuent d'être les plus instruits, les plus pratiques de tous les peuples. Nous allons donc dire de quelle manière les Anglais opèrent pour obtenir de leurs céréales ce qu'ils appellent le Whisky et le Gin. Mais, auparavant, nous prions le lecteur de nous laisser exposer, en quelques mots seulement, la méthode des Belges et des Allemands.

Méthode belge et allemande. — Lorsqu'ils ont concassé leurs grains, nos bons voisins les brassent de toute la force de leurs muscles, avec de l'eau et du malt, à une température fixée, ajoutent de la levure de bière, font fermenter la masse, et distillent le tout à l'état pâteux; ce n'est pas là ce qu'on doit appeler une bonne saccharification, et, sans entrer dans des détails qui prêteraient à la discussion, nous proclamons hautement qu'avec une telle méthode on ne saurait retirer tout l'alcool que les grains sont capables de fournir. De plus, les résidus obtenus de cette manière sont même nuisibles au bétail qui doit les consommer. Et pourquoi? C'est parce que, imprégnés d'acide lactique, acétique et butyrique, ils contiennent un ferment en voie de décomposition, et passent, presque aussitôt après la distillation à la fermentation putride.

On comprend que, dans de telles conditions, le bétail ne peut qu'être sujet à des maladies pernicieuses, et que le but visé par l'alcoolisation est manqué, puisque, au lieu d'avoir un bétail nombreux fournissant le lait et la viande, sans bourse délier pour le cultivateur, on n'essuie que perte sur perte. Pourtant, soyons justes; grâce à l'insouciance ou à la trop grande bonne foi de nos gouvernants, les Allemands ont trouvé le moyen d'échapper à l'impôt sur le bétail, à la frontière, en nous expédiant, à des tarifs presque nuls pour eux, étrangers, tandis qu'ils sont exorbitants pour nous, Français, la chair de leurs bestiaux qui ont succombé, ou ont été tués avant de succomber aux effets de la nourriture pernicieuse qu'on leur donne. Et voilà comment il se fait qu'aujourd'hui, l'ouvrier et le bourgeois de nos villes mangent de la viande mauvaise et que le cultivateur français ne peut trouver à vendre ses bestiaux qu'à des prix dérisoires. Ce n'est point là, croyons-nous, la clé de la fortune de la France.

Méthode anglaise. — Voici de quelle manière procèdent les Anglais, si nous devons ajouter foi à ce que nous ont dit plusieurs Irlandais, dont les études de chimie ne laissaient rien à désirer, et avec lesquels, côte à côte, nous avons passé les plus belles années de notre jeunesse :

Après avoir concassé leurs grains, germés ou non, ils les brassent avec de l'orge germée et de l'eau à une certaine température, comme s'il était question de faire de la bière. Le liquide reposé est ensuite soutiré, mis en fermentation, puis distillé, tandis que les résidus épuisés sont envoyés à l'étable pour la nourriture des bestiaux.

Certes, on est obligé de remarquer dans cette méthode un esprit vraiment pratique, puisque les principes sur lesquels repose une bonne alcoolisation sont respectés, et que le bétail reçoit une nourriture très saine.

Voilà, d'une manière sommaire, la méthode anglaise. Voyons-la maintenant en exercice.

Tout le monde sait que le Whisky est préparé avec l'orge germée seule. Or, voici comment on procède pour obtenir cette eau-de-vie, de 100 kilos d'orge germée et moulue.

Introduite dans une grande cuve, cette orge reçoit environ 160 litres d'eau dont la température est portée à 70°. Toute la masse est ensuite brassée, soit avec des râbles, soit avec un agitateur mécanique.

Cette opération étant terminée, on ajoute de 90 à 100 litres d'eau à 90°, et l'on recommence encore

à brasser. Un repos de deux heures est absolument nécessaire. Lorsque ce temps est écoulé, le moût sucré provenant de cette première trempe est soutiré, puis envoyé dans une cuve en fermentation.

Une seconde trempe a lieu encore au moyen de 110 litres d'eau élevée à la même température, et ce nouveau moût obtenu, après que l'on a brassé encore et donné au liquide un repos d'une demi-heure, est réuni au premier. Enfin, les résidus subissent une troisième trempe, mais le moût qui en provient, joint à celui du lavage à l'eau chaude, doit seulement servir pour la trempe d'une nouvelle opération. Quant au moût résultant des deux premières trempes, il faut le faire tomber au degré convenable, pour la mise en fermentation de manière qu'il marque 7° Baumé et 20° de température. La cuve, munie d'un serpentín par lequel on peut faire parvenir un jet de vapeur pour maintenir le degré de chaleur nécessaire, est hermétiquement fermée. Après six jours de fermentation, on distille. Les produits sont rectifiés, pour que l'eau-de-vie ait un meilleur goût. Comme on le voit, le Whisky n'est autre chose que la distillation d'une sorte de bière qui n'a pas reçu l'amertume du houblon.

Pour obtenir le *Gin*, les Anglais mêlent à l'orge germée une faible quantité de grains concassés, soit de seigle, soit d'avoine; mais ils observent la même chose pour la trempe et la fermentation. Ainsi, on voit que, par cette méthode, toute la matière saccharifiable est épuisée, que l'eau-de-vie est débarrassée d'une certaine quantité d'huiles essentielles qui restent dans les résidus, que l'on peut employer les alambics ordinaires, et qu'enfin, on a, pour le bétail, des résidus très nutritifs.

Méthode française ou perfectionnée. — Nous avouons que la méthode anglaise, si elle est supérieure à la méthode belge et allemande, n'est point parfaite parce qu'elle ne saurait fournir des alcools fins. La chimie française en a donné une qui ne laisse rien à désirer, et pourtant n'est autre chose que la précédente perfectionnée. Elle comprend cinq périodes de manipulation, savoir :

- La mouture;*
- La trempe;*
- La macération;*
- La fermentation;*
- La distillation.*

C'est la méthode que nous avons souvent conseillée aux agriculteurs et que nous ne cesserons de

conseiller, par ce qu'elle fournit de meilleurs produits comme il nous a été donné de le constater plusieurs fois.

La mouture. — Par la méthode anglaise, on se contente de concasser les grains. Nous croyons, nous, avec des chimistes sérieux, qu'il est préférable de les faire moudre finement, comme si l'on avait l'intention de faire du pain. Et pourquoi? C'est parce que, dans cet état, l'eau pénètre tout à fait la matière à saccharifier, et facilite mieux l'action de la diastase sur la fécule, pour la convertir en substance sucrée. Nous savons bien que les Belges et les Allemands rejettent la fine mouture, parce que la filtration, selon eux, est impossible, mais il nous semble que cette impossibilité n'est qu'imaginaire, car la filtration nous a paru se faire aussi rapidement qu'avec la drêche ordinaire. Et puis, est-ce qu'aujourd'hui on n'a pas, en quelque sorte, sous la main, des engins que livre l'industrie à des prix peu coûteux, au moyen desquels on filtre des dépôts plus épais que nos grains réduits en fine farine sous le blutage? Mais, sans ces engins, la pratique l'a démontré, les farines non blutées et mêlées au malt se séparent très bien des liquides. Nous conseillerons même de séparer le son de la farine, si l'on avait à sa disposition un filtre convenable, parce que l'eau-de-vie serait débarrassée des huiles essentielles qui sont fournies par la pellicule du grain et aurait un bien meilleur goût.

Nous conseillons aussi de n'employer que du malt finement moulu, parce que les grains qui pourraient échapper à la mouture seraient tout à fait perdus pour la fermentation. Enfin, nous recommandons instamment aux distillateurs de ne faire moudre le malt qu'au fur et à mesure des besoins qu'ils en peuvent avoir, parce que, à l'état de farine, il absorbe beaucoup l'humidité de l'air et a besoin d'être trempé avec de l'eau beaucoup plus chaude quand il est un peu vieux que quand il est récemment préparé.

La trempe. — Comme le mot lui-même l'indique, la trempe est une opération par laquelle on amollit la matière qui est contenue dans le malt, ainsi que dans les farines de divers grains dont on veut tirer de l'alcool, afin que la diastase puisse agir plus librement par la macération, pour changer en sucre toutes les parties qui en ont le principe. Elle sert à empêcher la formation de certains grumeaux qui pourraient s'opposer à une macération parfaite.

Pour obtenir une bonne trempe, il faut mettre le malt et le grain, réduits en farine, dans une cuve, puis les arroser avec un mélange d'eau bouillante et d'eau froide, dans la proportion de 1 litre par kilogramme de matière à saccharifier; mais on aura soin d'agir de telle sorte que la température ne dépasse pas 38° centigrades. Pendant que peu à peu l'eau mouille la farine du grain et du malt, un ouvrier muni d'un râble ou d'un fourquet, remue fortement le mélange, comme s'il était question de faire de la bière, afin que l'eau pénètre toutes les parties et qu'on n'aperçoive aucune boulette pâteuse. On couvre la cuve de manière que l'air n'y pénètre pas et que le liquide soit mis en repos pendant une petite demi-heure. Mais, pourquoi ne faut-il pas que la température soit élevée au dessus de 38°? C'est parce que, si la chaleur était supérieure à celle que nous indiquons, il arriverait que l'albumine des grains serait coagulée, que la fécule serait cuite, que l'action du gluten et de la diastase sur cette fécule serait absolument nulle. Le distillateur n'atteindrait donc pas l'effet qu'il veut obtenir.

La macération. — Dans le grain à distiller, il y a de la diastase. Or, cette diastase doit réagir sur l'amidon de ce grain qui a déjà été bien divisé par la trempe, afin de le convertir en sucre, et ainsi, de le préparer à subir le travail de la fermentation vineuse qui ne pourrait avoir lieu sans cela, quelque effort qu'on puisse tenter. C'est le but de la macération.

Cette opération, dont l'importance ne saurait échapper à un distillateur sérieux, consiste en ce que l'on fait couler graduellement de l'eau bouillante dans la cuve où déjà la trempe s'est faite, de manière à ce que la température soit entre 60 et 70° centigrades. Pendant l'écoulement de l'eau un ouvrier brasse énergiquement le liquide pendant 10 minutes. Lorsque les 60 ou 70° de chaleur sont obtenus, l'ouvrier cesse son travail et couvre hermétiquement la cuve pour laisser le liquide se reposer pendant quatre heures, mais il doit faire attention à ce que la température de la cuve ne descende pas au-dessous de 50°.

Nous ne nions pas que la saccharification puisse s'opérer à 40 et même 35°, mais on est obligé d'admettre qu'elle sera plus lente et que l'on s'exposera à voir tourner toute la masse à l'acide, si l'on maintient la cuve à cette température pendant quelques heures. Ce serait, il faut l'avouer, un mal irréparable. D'autre part, si l'on dépassait le degré de

température de la cuve, au point qu'il fut élevé à 60°, on nuirait également au bon fonctionnement de la saccharification; elle n'existerait même pas si cette température était de 80° parce que le gluten du grain, qui est comme le véhicule de la saccharification, ne jouit de cette propriété que quand il est exposé à une température moyenne de 50 à 55, ou même 58°.

Nous ferons remarquer que la macération se fait d'autant mieux et plus rapidement que la quantité d'eau employée est plus grande. A la vérité, nous avons indiqué, en parlant de la trempe, qu'il fallait employer 1 hectolitre d'eau pour 100 kilos de matière.

Pour la macération, on ajoute ordinairement 2 hectol. 1/2 d'eau bouillante, et cette opération marche bien pendant l'espace de 4 heures, mais nous avons fait l'expérience que, si l'on emploie 3 hectolitres d'eau pour la trempe, et 4 pour la fermentation, la saccharification se fait tout aussi bien dans l'espace de 2 heures 1/2.

La fermentation vineuse. — Lorsque la macération est faite, il faut procéder au travail de la fermentation vineuse. Pour cela, on fera descendre la température de la cuve, en y faisant couler de l'eau froide, de manière que toute la masse, après qu'elle a été suffisamment délayée, soit à 25°. On ajoute, après cela, de la levure de bière liquide dans la proportion de 250 grammes de levure sèche ou de 1 litre par 100 kilos de grains saccharifiés. On couvre aussitôt la cuve, et la fermentation, qui ne tarde pas à se montrer, est terminée vers la fin du troisième jour si les opérations précédentes ont été bien conduites.

Application pratique du procédé. — Un cultivateur veut distiller 100 kilos du seigle qu'il a récolté et dont on ne lui donne qu'un prix avec lequel il lui est impossible de couvrir ses frais de semence, de culture, de récolte et de battage. Que fera-t-il? Il faut qu'il possède une cuve qui sera d'autant plus facile aux opérations de la trempe et de la macération qu'elle sera moins large et plus longue. Cette cuve devra être munie d'un couvercle qui puisse l'emboîter hermétiquement. Pouvant disposer de cette cuve dont la contenance doit être de 12 hectolitres, il déposera, dans le fond, 2 kil. 500 de courte paille qui a la propriété de fluidifier la fécule et de la rendre plus facilement attaquable par les agents de la saccharification. Cette courte paille, appelée en certains lieux menue paille, n'est autre chose que l'enveloppe du grain obtenue après

le battage des grains. Cela fait, l'opérateur déposera sur cette courte paille un mélange de 80 kilos de seigle réduit en farine et de 20 kilos de malt également moulu. Ce mélange sera trempé avec 3 hectolitres d'eau à 35° Réaumur environ, puis, macéré avec une addition de 4 hectolitres d'eau bouillante et froide, mélangée au point que toute la masse laissée en repos marque seulement, comme nous l'avons dit, de 50 à 55°.

La cuve sera recouverte et abandonnée à elle-même pendant 4 heures; ce temps écoulé, il achèvera de remplir sa cuve avec de l'eau froide et de l'eau chaude, de manière que le liquide soit à huit pouces du bord de la cuve, et que la température soit seulement de 20°; ensuite, il mettra en levure, avec un litre de levure de bière liquide, et, couvrant la cuve, laissera la fermentation parcourir toutes ses périodes, pendant le temps que nous avons indiqué. Il se servira d'un appareil muni de l'agitateur, s'il n'a pas filtré son liquide. Le produit en alcool sera certainement de 45 à 50 litres d'eau-de-vie à 50° centésimaux, si toutes les opérations ont été bien conduites.

A la vérité, nous pourrions citer le nom d'un cultivateur qui n'a recueilli à diverses reprises que 35 litres d'eau-de-vie, mais c'est parce qu'il n'avait pas employé les 11 hectolitres d'eau que nous lui avons indiqués comme nécessaires pour un bon rendement, que sa cuve n'était couverte qu'avec des sacs, et que, exposée presque au grand air, elle ne conservait pas le degré de chaleur mentionné plus haut. S'étant procuré une cuve convenable et servi de 11 hectolitres d'eau au lieu de 8, il parvint à 49 litres. Ajoutons que ses grains n'étaient pas de première qualité. Or, dans toutes les matières qui peuvent être soumises à la distillation, le rendement alcoolique doit toujours être en proportion de la substance sucrée, et pour ce qui concerne les grains, il dépendra de leur nature, de leur état de bonne conservation, et enfin de la manière, nous le répétons encore, dont les opérations ont été conduites. Mais, on peut dire qu'en général, ce rendement doit être à peu près le suivant, pour les diverses sortes de grains dont voici la nomenclature et par 100 kilos :

NOMS DES GRAINS	LITRES d'alcool pur
Froment.....	32
Seigle.....	28
Orge.....	26
Avoine.....	23
Sarrasin.....	26
Maïs.....	25
Riz.....	37

Tous les grains peuvent être traités de la même manière que nous avons indiquée pour le seigle. (Dist. Prat. Ch. S. Vigneron.)

GRAINE, *s. m.* (*Semen*). All. *Korn, Samen*; angl. *seed*; ital. *seme*; esp. *grana*. — La graine est le moyen de reproduction des végétaux chez lesquels existent des organes sexuels distincts.

Outre ses enveloppes, plus ou moins nombreuses et plus ou moins développées, elle se compose essentiellement de deux parties, l'embryon et l'albumen.

L'embryon est le rudiment de la plante future; c'est la partie la plus nécessaire et tout à fait capitale de la graine. Une graine sans embryon est forcément stérile.

L'albumen constitue la réserve préparée pour stimuler la jeune plante en attendant qu'elle ait pris assez de développement pour pouvoir puiser dans le sol et l'atmosphère et pour s'assimiler les éléments nécessaires à son existence.

Cette réserve accumulée dans les tissus de la graine contient, en proportion relativement considérable, les principes nutritifs que l'homme et les animaux cherchent dans le règne végétal pour en faire un des éléments de leur alimentation. De là vient que les graines fournissent un des éléments les plus nourrissants de tous ceux que nous empruntons aux végétaux.

Les plantes dites céréales sont celles dont les graines forment dans les divers pays du monde la base de l'alimentation générale des hommes. Le blé, le seigle, le maïs, le sorgho douro, les millets, sont consommés par les diverses populations du globe. L'avoine et l'orge sont surtout réservées aux animaux de selle et de trait. Le sarrasin, généralement réservé pour la volaille, trouve place aussi, dans beaucoup de pays, dans l'alimentation de l'homme.

De nombreuses plantes de la famille des légumineuses, donnent des graines extrêmement riches en substances azotées et dont l'importance alimentaire est considérable: telles sont les fèves, les lentilles, ainsi que les pois et les haricots. D'autres graines fournissent des huiles alimentaires comme la noix, l'œillette, le colza; ou des aliments presque complets, comme le cacao, matière première du chocolat. Le café se fait avec la graine torréfiée du *Coffea arabica* et le poivre est la graine du *Piper nigrum*.

Les arbres de nos climats donnent les châtaignes, les noix, les amandes, les noisettes, les faïnes,

qui sont utilisées dans l'économie domestique, soit directement, soit par leurs dérivés. Les glands doux torréfiés donnent un succédané du café.

Mais c'est surtout comme moyen de reproduction des races cultivées et domestiquées par l'homme, que les graines jouent un rôle important dans le monde. On se fait difficilement une idée de la quantité de semences diverses qui s'emploient chaque année dans l'ensemble des pays civilisés pour la production des plantes utiles ou agréables à l'homme.

La production et la vente de ces graines de semences constituent une industrie extrêmement importante et pour laquelle la France est spécialement bien douée par la nature de son sol et de son climat.

Placée en effet dans une zone tempérée, bien arrosée par de nombreux cours d'eau, possédant un climat adouci en hiver par l'influence de l'Océan Atlantique et du Gulf-stream, rendu assez humide au printemps et en été par la prédominance des vents d'ouest, la France offre aux plantes de bonnes conditions de végétation et de développement, pendant que la sécheresse relative de l'automne leur permet de bien mûrir leurs graines. Mais, outre les conditions climatologiques qui ont leur importance, il faut, pour produire de bonnes graines, des soins particuliers qu'une connaissance approfondie des races végétales et une expérience prolongée peuvent seules enseigner. La réputation universelle dont jouissent les graines françaises est due, dans une large mesure, à la compétence et à l'habileté toute particulière avec laquelle la maison *Vilmorin-Andrieux* dirige depuis plus d'un siècle cette branche de la production nationale. Quatre générations d'hommes d'étude et de travail se sont déjà succédé à la tête de cet important établissement de production et de diffusion des bonnes graines, au grand profit de notre pays et du monde entier, dont l'approvisionnement en graines de choix a progressé d'année en année par les travaux et les recherches des Vilmorin. L'introduction de races utiles de fourrages et de légumes cultivés en Angleterre et en Allemagne, l'étude et l'adaptation aux divers emplois des graines de graminées fourragères, l'introduction d'arbres forestiers du Nord ou de l'Amérique, l'obtention d'une race de betterave à sucre dépassant toutes les autres en richesse, enfin l'appréciation comparative des diverses races de céréales et la production par croisement raisonné de variétés nouvelles de froment, constituent une part seule-

ment des services rendus à l'agriculture, et par là même au pays tout entier, par les chefs de la maison Vilmorin-Andrieux.

Mais le travail sans éclat qui consiste à produire tous les ans, en quantité souvent très importantes, les graines de toutes les plantes usuelles, ce travail représente une somme d'efforts dont on se fait difficilement l'idée.

Il faut que la production soit organisée pour chaque genre de graine dans le pays et sous le climat où elle réussit le mieux et à meilleur compte.

Cette production doit se faire au moyen de semence de premier choix et être surveillée de près. Enfin, le résultat de la culture ainsi faite en grand doit être contrôlé d'une façon très sérieuse. Toutes ces conditions sont aisément réunies là où une longue expérience éclaire et dirige toutes les opérations; elles sont impossibles à improviser là où les connaissances fondamentales ni les traditions n'existent pas.

Encore ne s'agit-il dans la pratique ordinaire que de la conservation de races déjà connues et fixées. Cependant, sans un ordre et une méthode sévères, on y parvient difficilement, tant le croisement spontané entre variétés de la même espèce est à redouter. La tâche devient encore bien plus délicate et plus difficile quand il s'agit de faire servir ces mêmes croisements, non pas abandonnés au hasard, mais combinés et exécutés de main de maître, à la production de races nouvelles et perfectionnées.

Ce n'est pas le lieu d'entrer dans de longs détails sur le principe ni la pratique des croisements. Qu'il suffise de dire que la fécondation croisée ouvre la porte à l'apparition de races nouvelles, qu'elle les crée de toutes pièces et que presque toujours il faut l'action de choix judicieux et méthodiques pour fixer une race obtenue par croisement.

Les blés nouveaux obtenus par MM. Vilmorin-Andrieux et devenus tout à fait usuels en grande culture, le *Dattel* dans le nord-ouest et le *Lamed* dans le sud-ouest, sont de beaux exemples de races créées par croisements raisonnés.

Quelle que soit la valeur de bonnes graines, bien récoltées, c'est néanmoins une valeur que le temps amoindrit rapidement, au moins pour la plupart des espèces. Certaines graines ne conservent que quelques mois leur faculté germinative, d'autres la gardent un an, la plupart de trois à cinq ans, quelques-unes jusqu'à dix et douze ans. Le tableau ci-dessous indique pour les principales plantes écono-

miques la durée moyenne et extrême du pouvoir germinatif des graines.

DURÉE GERMINATIVE DES GRAINES

NOMS DES GRAINES	Durée	Durée	NOMS DES GRAINES	Durée	Durée
	moyenne	extrême		moyenne	extrême
	années	années		années	années
Artichaut.....	6	10	Mâche.....	5	10
Asperge.....	5	8	Maïs sucré.....	2	4
Basilic.....	8	10	Melon.....	5	10
Betterave.....	6	10	Moutarde noire.....	4	9
Caprier.....	quelques mois	1	Navet.....	5	10
Capucine.....	3	5	Oignon.....	2	7
Carotte.....	4 à 5	10	Oseille.....	4	7
Céleri.....	8	10	Panais.....	2	4
Carfeuil.....	2 ou 3	6	Persil.....	3	9
Chicorée.....	10	10	Piment.....	4	7
Chou.....	5	10	Pissenlit.....	2	5
Ciboule.....	2 ou 3	7	Poireau.....	3	9
Concombre.....	10	10	Pois.....	3	8
Courge.....	6	10 à 12	Radis.....	5	10
Crambe maritime..	1	7	Raiponce.....	5	10
Cresson de fontaine	5	9	Salsifis.....	2	8
Épinard.....	5	7	Sarricette annuelle.	3	7
Fève.....	6	10	Scolyme d'Espagne	3	7
Haricot.....	3	8	Scorsonère.....	2	7
Laitue et romaine.	5	9	Tétragone.....	5	8
Lentille.....	4	9	Thym.....	5	7

GRAISSE, *s. f.* All. *Fett*; rus. *sire, sale*; angl. *fat*; ital. *grasso*; esp. *grassa*. — Corps formé par le mélange de plusieurs substances animales exemptes d'azote, insoluble dans l'eau, soluble dans l'alcool chaud et l'éther et très variable au point de vue de sa composition, de son goût et de son odeur. La graisse se présente molle chez les carnivores, plus concrète chez les herbivores, et huileuse chez les poissons.

Plusieurs prescriptions législatives déterminaient son emploi dans l'ancienne alliance. Ainsi la graisse de la fête solennelle ne devait pas passer la nuit pour être gardée jusqu'au matin (Exode, XXIII, 18). Toute celle qui couvrait les entrailles de la victime du sacrifice de prospérités était destinée à une offrande par le feu (Lév., III, 3). Les Grecs donnèrent à cette substance le nom d'*axonge*, parce qu'elle servait à des usages médicaux et religieux. Les nouvelles mariées, en entrant dans la maison de leur époux, en prenaient au bout des doigts et en mettaient aux poteaux de la porte pour écarter les maléfices. Le nom latin d'*uxor*, femme épousée, vient de cette action; on disait d'abord *unxor*, d'*ungere*, puis *uxor*. En Sibérie, lorsqu'un Iakoute demande une jeune fille en mariage, il s'engage à faire présent d'un bœuf, qui est tué pour régaler les amis; à la fin du repas tout le monde s'assied autour d'une cuve remplie de graisse fondue; une grande cuillère passe de main en main et chacun à son tour la remplit en boit le contenu jusqu'à épuisement.

Les moyens d'engraisser. — *Formule 2,481.* — L'observation a démontré que la graisse est plus abondante chez les animaux qui ne travaillent pas. Pour engraisser les poules il faut qu'elles dorment beaucoup; à cet effet on les enferme dans un lieu sombre. Il en est de même des oies. Les ortolans, qui se gavent de raisin deviennent gras en 48 heures et une nuit d'automne suffit pour engraisser les alouettes.

Les porcs enfermés auxquels on donne copieusement du lait, de la farine de glands doux et des pommes de terre écrasées, engraisent en trois semaines. Les carpes qu'on enveloppe dans de la mousse et qu'on remet à l'eau y deviennent très grasses. C'est ainsi que tout ce qui diminue la circulation du sang favorise la formation de la graisse.

Partant de ce principe, les personnes qui voudront s'engraisser n'auront qu'à dormir beaucoup, se coucher de bonne heure et se lever tard; se mettre au régime d'une alimentation grasse et farineuse, comme haricots verts ou secs, pois gourmands au lard, jambon et bœuf gras; le maïs sucré, le potage à la farine de maïs sucré, appelé *gaude*, les purées d'orge, de froment, de lentilles et de fèves; comme boisson, de la bière et du lait et, en place du café, une infusion de glands doux torréfiés. Ce régime pourra comprendre toutes les légumineuses, œufs, poissons, huîtres, volailles à viande blanche, préparées selon les nombreuses formules de cet ouvrage. Comme dessert, les fruits aqueux et sucrés, la pâtisserie au beurre, seront choisis de préférence.

Ce régime sera complété par deux cuillerées d'huile de foie de morue le matin,

L'exercice sera restreint et limité aux instants nécessaires pour servir d'apéritif ou digestif seulement.

On choisira un climat fertile, loin de la mer, où l'esprit sera à l'abri de toute excitation, de toute passion et dans un état de repos parfait.

Après trois mois de ce régime, la femme la plus anguleuse deviendra modelée, potelée et charnante.

Fonction de la graisse. — La graisse est un aliment *respiratoire*; dans les pays chauds, consommée en alimentation, elle produit le dégoût, des nausées et des indigestions. Dans le Nord, au contraire, elle est indispensable pour maintenir le calorique. Des chairs maigres ne suffiraient pas aux Groënlandais et aux habitants du Labrador, qui mangent cru le lard des baleines et des phoques et

qui boivent l'huile rancie, pour vivre dans ces climats arctiques.

Les hydrocarbures connus sous le nom de corps gras diffèrent des autres hydrocarbures, tels que le sucre et l'amidon, par la circonstance que l'oxygène n'y est jamais en quantité suffisante pour satisfaire l'affinité de l'hydrogène; d'où il résulte que la graisse est le plus énergique agent de respiration ou production de chaleur. En effet, son pouvoir sous ce rapport est juste deux fois et demie aussi grand que celui de l'amidon et du sucre.

La graisse remplit en outre d'importantes fonctions dans les actes de la nutrition. Il est donc important pour ceux dont le travail manuel est en plein air, et même pour tout le monde, de s'habituer à une alimentation animale grasse. Lorsque l'hiver arrive, le régime gras doit apparaître pour tout le monde et cesser au printemps pour faire place aux dépuratifs et aux primeurs.

USAGE CULINAIRE. — La graisse est à la fois un aliment et un condiment, et, sagement préparée, est un des plus puissants auxiliaires de la cuisine hygiénique et économique.

Le suif. (Boucherie). Formule 2,482. — Les graisses de bœuf, de veau et de mouton prennent le nom de *suif*; on coupe ces graisses par petits morceaux et on les met dans une chaudière avec un peu d'eau et on fait fondre sur un feu doux pour commencer; on remue souvent au fond pendant que l'eau n'est pas encore réduite pour empêcher la graisse de s'y attacher.

Graisse de porc. (Charcuterie.) — Formule 2,483. — Le saindoux ou graisse de porc se présente, au moment de l'abatage, sous deux aspects, le *lard* et la *panne*. Fondue et bien traitée, la graisse de porc indigène de nos contrées européennes est avantageusement employée pour la cuisine, elle est de conservation facile, d'un prix accessible à toutes les bourses, réunit l'universalité des suffrages.

Procédé général. — On fait fondre toutes les parties grasses du porc, lorsqu'on a résolu de ne pas les conserver autrement; on peut y ajouter tout ou partie de la *coiffe*, membrane qui enveloppe les intestins. On découpe en petits morceaux les pannes, le lard et les menues parties que l'on a détachées des morceaux de lard, pour leur donner une forme carrée; on enlève la couenne, parce qu'elle ne saurait fondre. Les parties grasses à faire fondre étant

coupées ou mêmes hachées aussi menu que possible, on les jette dans un chaudron avec un peu d'eau, des clous de girofle, du thym, un peu de vanille si l'on veut; mais il est important que ces épices ne dominant pas. On fait chauffer d'abord à petit feu en remuant continuellement; dès que la graisse commence à fondre, on anime un peu le feu et on remue continuellement, à l'aide d'un morceau de bois. La graisse est cuite quand il ne s'en échappe plus de vapeur et lorsque les parties qui ne peuvent fondre sont cuites, mais non encore rousses. L'opération dure plus ou moins longtemps, suivant la quantité sur laquelle on opère. Pour fondre la graisse entière d'un gros porc, il faut compter une journée complète. La graisse étant cuite, on la coule à travers une fine passoire dans des vases de grès.

Ce qui reste dans la passoire porte les noms de *rillons*, *grillons* ou *fritons*, selon les contrées. On met ce résidu dans des pots à part et il se conserve très bien, pourvu qu'on ait soin de le couvrir d'une bonne couche de graisse.

Pendant qu'ils sont encore chauds, hachés et passés au tamis de métal, ces rillons, assaisonnés et mélangés à un peu de saindoux, constituent les *rillettes*; lorsque la cuisson est bien faite et que les rillons sont d'une belle couleur jaune, les rillettes ont un goût de noisette très prononcé.

Les rillons, étendus sur des tartines de pain, deviennent le régal des enfants, dans les pays que nous appellerons *pays de graisse*, pour les distinguer des *contrées des huiles* où l'on fait la cuisine à l'huile. Fabriquée comme nous venons de le dire, la graisse est très bonne et fait d'excellente cuisine; les provinciaux qui y sont habitués ont, pour la plupart, beaucoup de peine, lorsqu'ils changent de pays, à se faire à la cuisine dont le beurre forme le base. Dire qu'on la regrette, c'est faire son éloge. Dans la pratique, on a le tort d'ajouter à la panne, pendant la fonte, divers aromates, des plantes aromatiques, etc., qui ont le grave inconvénient de ne pas convenir à tous les mets dans lesquels la graisse peut être appelée à entrer; selon nous, il est préférable qu'elle n'ait aucune saveur particulière.

On doit éviter l'usage de saler et de poivrer la panne outre mesure. La graisse absorbe fort peu de sel; le surplus se précipite au fond du vase et les rillons ne sont plus mangeables.

On emplit les pots autant que possible, parce qu'en refroidissant la graisse diminue. Deux jours après, on couvre les pots avec un double papier

que l'on maintient à l'aide d'une ficelle. Placée en lieu frais, la graisse peut se conserver une année et même deux. Il faut la mettre à l'abri des chats et des rats.

Chez les charcutiers de Paris, la graisse est souvent mélangée de farine qui lui donne de la blancheur; on la rend plus légère en l'agitant avec un fouet pendant qu'elle refroidit.

Dans certains pays du sud-ouest de la France, la graisse est employée dans la cuisine, à l'exclusion du beurre et de l'huile; il faut dire qu'elle est préparée avec soin et n'offre que peu de rapports avec les saindoux que l'on vend à Paris.

Graisses de cuisine ménagère. — *Formule 2,484.* — Le cuisinier et la cuisinière, soucieux de leur double réputation d'artiste et d'économiste, apporteront le plus grand soin aux graisses de cuisine.

Les graisses des ragoûts, des bouillons, des viandes braisées, des rôtis, des volailles, le tout fondu, clarifié, forment souvent des graisses préférables à certains beurres, à la margarine de deuxième ordre qui n'ont rien d'exquis. Ces graisses ont le double avantage d'être excellentes et bon marché.

Graisse mixte (Cuis. ménagère). — *Formule 2,485.* — Employer :

Graisse de rognon de veau.	kilogramme	1
Beurre	grammes	5.500
Laurier	feuille	1
Clou de girofle.....	nombre	1
Gousses d'ail.....	—	3

Procédé. — Couper la graisse en petits morceaux, la mettre dans une casserole avec deux verres d'eau, la feuille de laurier, le clou de girofle et les gousses d'ail. Faire cuire doucement jusqu'à ce que l'eau soit évaporée et la graisse fondue. Ajouter alors le beurre, faire fondre en remuant. Passer le tout à travers une passoire dans un pot de grès, mettre en lieu froid et lorsque la graisse commence à se figer, remuer vivement avec une spatule.

Remarque. — Cette graisse excellente, sans aucun goût, est plus économique que le beurre, qu'elle peut remplacer sans inconvénient.

La graisse de porc additionnée de beurre dans les mêmes proportions donne également une très bonne graisse.

Désinfection de la graisse. — *Formule 2,486.* — Pour dérancir la graisse, on la met dans

une casserole, sur un feu doux, avec clous de girofle, thym et un morceau de charbon de bois ou bien un peu de bicarbonate de soude, et 1 gramme par kilo de graisse d'acide borique. On ajoute un peu d'eau s'il y a de la graisse crue. On fait fondre doucement en évitant qu'elle s'attache au fond. Quand elle est claire, qu'elle commence à fumer, on la passe dans la passoire fine, on y met un peu de vanille et on la remue de temps en temps.

Chimie culinaire. — En général, on choisira toujours, pour aromatiser les graisses, un principe volatile, essentiel, oléagineux; ces principes ont la propriété de s'allier avec la graisse. On évitera l'emploi des racines tubéreuses, tels qu'oignons et carottes.

Remarque. — La graisse s'améliore lorsqu'elle a cuit avec de la viande. Il faut donc mettre beaucoup de graisse lorsqu'on fait braiser ou rôtir une viande; la graisse s'imprègne de l'osmazôme qui l'aromatise; elle saisit la viande, en bouche les pores et concentre le suc. Cette graisse est remise dans un pot avec les autres et on la clarifie avec de la nouvelle. Il est surtout à recommander de ne jamais mélanger les graisses de gibier avec les graisses communes.

Graisse de mulet, de cheval et d'âne. — *Formule 2,487.* — La graisse qui provient des boucheries hippophagiques est huileuse et grenée par des molécules de stéarine qui déposent au fond. On la coupe et on la fond comme le suif, en l'aromatisant un peu; elle peut être employée mélangée avec le saindoux et les autres graisses de boucherie; elle fait de bonnes fritures.

Graisse d'oie et de canard. — *Formule 2,488.* — La graisse d'oie et de canard est huileuse et aromatique. On la fond à petit feu, on la conserve pure et on s'en sert pour les préparations culinaires des végétaux.

Graisse de volaille blanche. — *Formule 2,489.* — J'entends parler des poulets, poulardes, chapons, poules, coqs, dindes et dindons. Cette graisse est aromatique, exquise. On la fond au bain-marie et on s'en sert pour la cuisine en place de beurre.

Graisse de gibier. — *Formule 2,490.* — La graisse des gibiers à plumes et à poils ne doit jamais être mélangée avec la graisse commune;

elle a un goût aromatique particulier et une odeur qui la distinguent et se communiquent aux aliments avec laquelle on les prépare. On s'en sert pour les roux à gibier, l'espagnole à gibier (Voir ce mot) et toutes les sauces pour gibiers. Les choux, la choucroute, les laitues, la chicorée et tous les végétaux auxquels on associe pigeons, canards, oies, tout gibier à plumes et à poils peuvent et doivent être graissés avec de la graisse de gibier. On la traite comme la graisse ordinaire en la faisant fondre doucement avec un peu d'eau.

Graisse de Normandie. — *Formule 2,491.* — Mélanger de la graisse de veau, de bœuf et de saindoux dans la proportion d'un tiers de chaque. Fondue et légèrement salée et aromatisée, cette graisse peut servir aux usages multiples de la cuisine.

GRAISSE A SOCLES. — Selon l'emploi qu'on en veut faire, les graisses doivent être plus ou moins fermes, mais toujours blanches et inodores. Ce n'est pas le cas des nombreuses préparations que j'ai vu faire par des artistes qui se piquaient de tout connaître. D'ailleurs, aucun livre de cuisine n'a prescrit jusqu'ici les moyens d'annihiler l'odeur du suif, toujours désagréable dans une salle à manger.

Graisse molle à modeler. — (*Cuisine décorative*). — *Formule 2,492.* — Employer :

Graisse sèche de rogon de mouton.	kilos	2
Panne.....	—	1
Acide borique.....	grammes	2
Bicarbonate de soude.....	—	15
Eau.....	litre	1

Procédé. — Faire dégorger les graisses dans l'eau, après les avoir épluchées, coupées en petits morceaux, jusqu'à ce qu'elles soient complètement blanches; les mettre dans une casserole avec l'eau, l'acide borique et le bicarbonate de soude; faire fondre doucement, la passer dans une terrine émaillée ou vernissée, quand elle est fondue et qu'elle commence à chauffer.

Remarque. — Cette graisse est pour modeler les socles en forme de troncs d'arbres, des cascades, fontaines, corniches, des colonades, etc. Au lieu de la racler à la façon antique, je la fais piler au mortier et passer deux fois au tamis de crin en prenant pour la seconde fois un tamis plus fin; je

la pétris légèrement et la conserve dans un linge mouillé pour m'en servir au fur et à mesure du travail.

Cette graisse reste inodore et se raffermi sensiblement après le travail, grâce à la faible quantité d'acide borique.

Graisse pour socle (Cuis. décorative). — *Formule 2,493.* — Employer :

Panne de porc frais fondu...	kilo	1
Cire vierge.....	grammes	250
Stéarine.....	—	250
Paraffine.....	—	250
Blanc de baleine.....	—	250

Procédé. — Après avoir fait dégorger et fondre avec les précautions d'usage la panne, la passer à travers un linge blanc. Pendant ce temps, on aura fait fondre, dans une autre casserole, la stéarine, la paraffine, la cire et le blanc de baleine. Ajouter le saindoux, remuer quelques minutes avec une cuillère de fer pour que les différents corps soient bien mélangés ; verser alors dans un plat à sauter et laisser refroidir. Les casseroles, employées à la fonte de ces différents corps, doivent, autant que possible, être fraîchement étamées. On ne doit pas oublier que la qualité essentielle de la graisse doit être la blancheur.

Pour l'employer, on doit procéder de la même façon que pour les autres compositions de graisse, en la râpant au couteau sur un linge mouillé et la travaillant ensuite pour lui donner du corps. Elle peut, par son élasticité, se prêter à toutes les combinaisons culinaires (A. ESCOFFIER).

Graisse composée (Cuis. décorative). — *Formule 2,494.* — Employer :

Cire vierge.....	grammes	500
Saindoux.....	—	500
Blanc de baleine.....	—	500

Procédé. — Faire fondre le tout au bain-marie et le passer dans une casserole fraîchement étamée et laisser refroidir sans mettre sur la glace.

Cette composition peut être colorée en vert pour feuille, ou toute autre teinte pour fleurs, en employant les couleurs indiquées dans cet ouvrage. (A. LANDRY.)

Graisse pour fleurs (Cuis. décorative). — *Formule 2,495.* — Employer :

Stéarine pure.....	grammes	250
Blanc de baleine.....	—	125
Gomme de balsamier...	—	30

Procédé. — Mettre tous ces ingrédients dans un pot ou casserole haute et les fondre au bain-marie. Cette composition sert à tremper les pétales et les feuilles de fleurs fines. (A. LANDRY.)

GRAISSE DES VINS. — La *graisse* au *glayadine* (Voir ce mot) ne se manifeste que dans les vins blancs, auxquels il manque du tannin, ils deviennent alors filants et lourds comme de l'huile. Cette altération disparaît quelquefois spontanément ou par suite d'un simple brassage, ou bien encore par l'addition de 15 ou 20 grammes de jus de citron ou d'acide tartrique par hectolitre. Le mieux est d'ajouter aux vins susceptibles de graisser 120 grammes de crème de tartre et un kilo de sucre par hectolitre de moût.

GRAMINÉES, *s. f. pl. (Gramineus)*. All. *Gräser*; angl. *gramineous*; ital. *graminee*; esp. *gramineas*. — Famille de plantes monocotylédones herbacées, telles que le blé, le seigle, l'avoine, l'orge, etc., et qui ont, en général, les feuilles longues, étroites et pointues et les fleurs disposées en épi ou en panicule; leur caractère distinctif est la balle ou glume, qui sert d'enveloppe florale et la teinte verdâtre commune à leurs tiges, leurs feuilles et leurs fleurs.

C'est dans les plantes graminées que l'homme trouve les espèces qui lui conviennent. La substance muqueuse que contiennent les semences des graminées réside dans leur germe, et la substance mucilagineuse et amylacée est due à la matière farineuse. Cette matière est non seulement nutritive, mais dans certaines graminées, comme l'orge, elle est adoucissante et pectorale. La nature a donné aux climats tempérés la plupart des graminées; aux climats froids les farineux, les pois, les haricots, ou des racines potagères comme ressource pendant la longueur des hivers, tandis que les fruits rafraîchissants croissent en grande abondance dans les climats chauds.

GRAMME, *s. m.* — Unité de poids de notre système métrique; elle équivaut au poids d'un centimètre cube d'eau distillée à son maximum de densité et pesée dans le vide.

GRAMOLATES, *s. m. pl.* — Nom donné autrefois aux glaces *granites*. (Voir ce mot.)

GRANDE-CHARTREUSE (*Liqueurs de la*). —

Nous avons cru faire œuvre d'hygiène publique en n'assimilant pas ces produits aux trop nombreuses liqueurs alcooliques déversées dans le commerce au grand détriment des consommateurs. (Voir CHARTREUSE.)

GRANDOULS, *s. m.* — Oiseaux qui vivent en troupes dans la plaine de la Crau, en Provence, dans les Landes, les Pyrénées, les bords de la Méditerranée, en Sicile, en Espagne, etc. On les y trouve dans toutes les saisons.

La chair de ces oiseaux est noire, dure et sèche; il n'en est pas de même des jeunes, dont la chair est savoureuse et parfumée. On les rôtit et on les prépare aussi en salmis.

Pour leur préparation voir PERDREAU.

GRANITES (*Glace*). — Glaces granulées et aromatisées; ainsi appelées par diminutif de glaces granites. La glace granite est la plus ancienne forme des glaces aromatiques. Elle était faite dans l'antiquité avec de la neige aromatisée.

Granite (*Glace*). — *Formule 2,496.* — On fait des glaces *granitées* avec tous les appareils à glace indiqués dans cet ouvrage: elles ne s'en distinguent que par la forme granulée. Pour obtenir ces grains, il faut que l'appareil soit peu sucré, de 14 à 17 degrés au plus.

Procédé général. — Préparer l'appareil et le mettre dans la sorbétière ou turbine à glace; laisser reposer un instant et tourner sans faire évacuer la glace des parois. Il se forme des glaçons d'eau. On mélange alors avec la spatule et on recommence la même opération en deux ou trois reprises. On la travaille avec la spatule de façon à obtenir une glace à gros grains.

Granite à la russe (*Glace*). — *Formule 2,497.* — Préparer un sirop froid au sucre candi, y verser une bouteille de vin de Champagne moussoux, de façon à obtenir un appareil à 15 degrés. Glacer comme il est indiqué plus haut. Servir comme des sorbets dans des coupes évasées à champagne.

Granite à la bordelaise (*Glace*). — *Formule 2,498.* — Faire une composition de vin blanc, de purée de fraises et de sirop, dont l'ensemble pèsera 15 degrés. Glacer comme il est indiqué plus haut.

Remarque. — Pour les glaces granites aux jus de fruits, on prépare l'appareil à 14 ou 15 degrés. Ces appareils sont composés de sirops et de n'importe quels jus de fruits frais de préférence.

Granites à l'essence (*Glaces*). — *Formule 2,499.* — *Procédé général.* — Faire un sirop à 15 degrés au parfum que l'on désire et colorer légèrement: ananas, abricot, pêche en jaune; fraise, groseille, framboise en rose, etc. Mettre l'appareil en sorbétière, sangler autour et faire congeler en remuant deux ou trois fois par intervalles.

Remarque. — Les glaces *granites* ou *granitées* se distinguent des autres en ce qu'elles sont plus maigres, moins sucrées, qualité qui les fait préférer par les personnes qui désirent un rafraîchissement peu sucré.

GRAND-VENEUR, *adj.* (*Sauce à la*) (*Haute cuisine*). — Nom d'une sauce spéciale pour les gibiers ou les viandes marinées.

Grand-Veneur (*Sauce à la*). — *Formule 2,500.* — Faire un fumet de gibier (Voir ce mot) et l'allonger avec de la sauce espagnole pour gibier, en la maintenant claire; d'autre part, faire réduire à siccité dans une casserole, du poivre concassé et du vinaigre. Mouiller avec la sauce du fumet. Lier avec du sang frais de gibier et du beurre frais en la montant au bain-marie ou sur un feu doux. Cette sauce doit être parfumée et mousseuse.

Sauce à la Grand-Veneur (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 2,501.* — Dans les cuisines où l'on n'a pas de fond de gibier, on se sert de la demi-glace ou d'espagnole réduite. Plus promptement encore, on met le sang et le beurre dans une sauce poivrée et on la monte comme il est indiqué plus haut.

Remarque. — Quelques collègues ont cru voir une garniture à la grand-veneur; la vérité est que cette sauce est indifféremment servie avec des poitrines de gros gibiers flanqués de petits, comme rôti, ou saucant des filets ou poitrines de gibier dont les carcasses ont servi à faire le fumet. Dans ce dernier cas, les garnitures sont facultatives; truffes, champignons, rognons de coq ou quenelles, mais on devra observer de ne mettre qu'une seule de ces garnitures dont le choix sera approprié se-

lon le menu. Ce choix sera fait de façon à ne pas répéter deux fois la même garniture.

GRANVILLE (*Géographie gastronomique*). — Ville maritime (Manche) bâtie sur un rocher qui s'avance sur la Manche, où elle a un port sûr et commode. La pêche de la morue est considérable de même que la production des huîtres dites de Cancale. La salaison de la morue, des langues de morue et des huîtres sont les principales productions gastronomiques de cette ville.

GRAPPE, *s. f.* All. *Traube*; angl. *bunch*; rus. *kiste*; ital. *grappolo*. — On appelle *grappe* tout assemblage de fleurs ou de fruits disposés par étages sur une même tige; ainsi le cyste, le robinia, l'acacia, le troène, le marronnier d'Inde donnent des *grappes de fleurs*; la vigne, le groseiller, le dattier donnent de grappes de fruits. Esaïe signale l'acidité des grappes sauvages qui proviennent des ceps qui n'ont pas été greffés (Esaïe, v. 2) et Salomon exalte l'arome agréable des grappes des vignes de la Judée pendant la floraison (Cant. II, 13); comme on le voit, le grand Salomon était aussi grand gourmet.

Chez les nègres des Antilles, elle se dit aussi de la boisson suivante :

Grappe (*Boisson rafraîchissante*). — *Formule 2.502*. — Mettre du suc de canne liquide dans un pot, ajouter de l'eau fraîche, du jus et zeste de citron, faire dissoudre et infuser quelques heures. Cette boisson est excellente.

Grappe en massepain (*Petit-four*). — *Formule 2.503*. — Aussi appelé *grappe lyonnaise*. — Employer :

Amandes douces mondées..	grammes	250
Sucre concassé.....	—	400
Cannelle en poudre.....	—	10
Blanc d'œuf.....	nombre	1

Procédé. — Piler les amandes avec un peu d'eau; cuire le sucre au *boulé* (Voir ce mot), lui additionner les amandes et travailler sur le feu avec la spatule pour le dessécher un peu. Ajouter le blanc d'œuf pour rendre la pâte mollette et la coucher en forme ovoïde sur une plaque beurrée et farinée. Les cuire dans un four doux. Les détacher de la plaque et coller sur chacun un petit morceau de pâte d'abricot ou d'abricot confit.

GRAPPIN, *s. m.* (*Pêche*). — Le grappin ou *harpion* est un fer à quatre branches recourbées en forme d'une ancre dont on se sert pour retirer de l'eau des objets restés accrochés dans les herbes; ils pèsent de 60 grammes à 2 kilogrammes.

GRAS-DOUBLE, *s. m.* — Membrane de l'estomac des ruminants et plus particulièrement du bœuf, raclée, nettoyée et cuite. La différence du gras-double et des tripes consiste en ce que les tripes comprennent la panse, le feuillet, le bonnet et la caillette indifféremment et crus. Le gras-double ne doit comprendre que le bord gras et double de l'estomac. Le gras-double est toujours préalablement cuit par les tripiers, tandis que les tripes sont nettoyées et cuites immédiatement avec les assaisonnements, comme les tripes (Voir ce mot) à la mode de Caen. Ces deux formes ayant été confondues jusqu'à ce jour, il était nécessaire d'en établir la différence. Je ne traiterai donc ici que des gras-doubles préalablement cuits.

Gras-double à la dijonnaise (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 2.504*. — Le gras-double cuit avec beaucoup d'aromates après avoir été blanchi dans une première eau est ensuite refroidi; on le coupe alors par carrés, grands de sept à huit centimètres et, étant bien essuyé, on le passe à l'anglaise et on le frit pour le dresser sur une serviette et on l'accompagne de la sauce suivante :

La sauce. — *Formule 2.505*. — Blanchir, égoutter par pression et hacher des ciboules, du cerfeuil et du persil; mettre dans une terrine une cuillerée de moutarde, de Dijon bien entendu, un quart de verre de vinaigre, selon la qualité, et l'huile nécessaire pour en faire une sauce qui se liera par l'effet de la trituration en remuant comme pour faire la mayonnaise; ajouter poivre, sel et les fines herbes, et, étant bien liée, servir dans une saucière.

Gras-double à la lyonnaise. — *Formule 2.506*. — Emincer du gras-double et des oignons; assaisonner le tout de poivre, sel et muscade râpée. Mettre un bon morceau de beurre bien frais dans la poêle; aussitôt fondu, ajouter le gras-double et sauter en plein feu pour ne pas le laisser attacher. Saupoudrer de fines herbes au moment de servir.

Remarque. — Dans les cuisines de restaurant on fait sauter les oignons séparément et on les

ajoute au gras-double qu'on saute à petites doses et que l'on réserve dans une plaque à la bouche du four pour l'instant du service.

Gras-double au cumin (*Cuis. autrichienne*). — *Formule 2,507*. — Couper du gras-double en julienne, l'assaisonner de poivre, sel, cumin et oignons hachés. Poudrer le gras-double de farine et le sauter à la poêle à feu vif. Le servir avec fines herbes et un filet de vinaigre.

Gras-double aux pommes de terre (*Cuis. ménagère*). — *Formule 2,508*. — Couper le gras-double en petits filets, l'assaisonner de poivre, sel, muscade; couper également des pommes de terre cuites en carrés-longs et hacher des oignons. Sauter le tout à la poêle à feu vif, saupoudrer de fines herbes et y faire couler un filet de vinaigre.

Gras-double à la dauphinoise (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule 2,509*. — Couper le gras-double en filets; couper aussi en filets une ou plusieurs têtes de céleri crues. Mettre le tout dans une casserole avec oignons cloutés, sauce tomate, bouquet garni, gousse d'ail, un verre de vin blanc, sel et poivre; faire cuire une demi-heure dans un four chaud de façon à faire réduire à glace.

Gras-double à la tartare chaude (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 2,510*. — Passer à l'appareil anglais un ou plusieurs beaux morceaux de gras-double. Les mettre dans un sautoir avec de l'huile fine du Midi et du beurre frais du Nord; faire cuire au feu vif, dresser une sauce tartare chaude (Voir ce mot) sur le plat à côté du gras-double.

Gras-double à l'italienne (*Cuis. d'auberge*). — *Formule 2,511*. — Couper en filets de beaux gras-doubles et les mettre dans une casserole avec sauce tomate, champignons, truffes blanches coupées en filets, poivre, sel, ail et vin blanc. Faire réduire au four jusqu'à ce que la sauce soit à glace. Servir chaud.

Gras-double à la milanaise (*Cuis. ménagère*). — *Formule 2,512*. — Beurrer un plat à gratin et dresser le gras-double avec des croûtons de pain frit, du fromage de Parmesan par couches alternées. Le tout assaisonné de poivre, sel et muscade. Faire gratiner dans un four très chaud.

Gras-double à la provençale (*Méthode ancienne*). — *Formule 2,513*. — Ce gras-double doit être cru. On nettoie, racle et lave la partie double et épaisse des tripes seulement.

On les fait blanchir et on les coupe par morceaux carrés. On les fait cuire dans un chaudron ou marmite avec lard râpé, carottes, oignons, laurier, thym, persil, ail, girofle, piment, sel, poivre en grains, le tout mouillé avec du bouillon non dégraissé et du vin blanc. Tout cela doit cuire doucement pendant six à sept heures. Laisser ensuite refroidir dans la cuisson.

Couper alors en filets une quantité relative d'oignons et les frire dans l'huile avec de l'ail; mettre le gras-double et faire sauter à la poêle et saupoudrer avec du persil haché; dresser ensuite sur un plat en les entourant de croûtons de pain, trempés à l'huile, salés poivrés et grillés.

Gras-double à la provençale (*Méthode nouvelle*). — *Formule 2,514*. — *Double en saouco blanco*. — Ce gras-double, dit Morard, est très en vogue dans les restaurants d'Avignon où il prend le nom d'*Avignonnaise*, on l'appelle *blanquette* à Cavaillon, à l'Isle-sur-Sorgues en *sauce blanche*, et *gardino de double* dans différentes localités du Midi.

Procédé. — Mettre dans une casserole du petit-salé coupé en dés, des oignons hachés, de l'ail et faire fondre le tout; ajouter alors de la farine et faire cuire à blanc en remuant avec une cuillère de bois ou une spatule. Mouiller avec du bouillon et laisser cuire la sauce pendant 20 à 30 minutes. Ajouter le gras-double et au moment de servir lier la sauce avec des jaunes d'œufs, du jus de citron, de l'ail écrasé et du persil haché. Servir très chaud.

Gras-double à la troyenne. — *Formule 2,515*. — Macérer un morceau de gras-double dans un jus de citron, sel, poivre et huile; le passer à l'huile et le mettre au four dans un sautoir ou une poêle et le servir avec une sauce vinaigrette.

Gras-double à la parisienne (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 2,516*. — Le même procédé que ci-dessus, mais arroser le gras-double, aussitôt dressé, avec un beurre maître d'hôtel fondu dans une casserole avec de la glace de viande, du jus de citron et du piment de Cayenne.

Remarque. — Le gras-double étant un aliment bon marché, il ne faut pas en augmenter le prix par l'addition de sauces trop chères. L'apprêt sim-

plement bien condimenté et rehaussé par des oignons, de l'ail pour qui l'aime, suffit à cet aliment populaire. Il est meilleur sec qu'en sauce, à moins qu'il soit préparé cru à la façon des tripes (Voir ce mot), qui est également la seule forme pour les conserver.

HYGIÈNE. — En général, le gras-double est très peu nourrissant, long et difficile à digérer. Il ne convient par conséquent qu'aux estomacs robustes.

GRASSE (*Géographie gastronomique*). — Ville des Alpes-Maritimes, sise sur le revers d'une colline qui présente un superbe amphithéâtre, à 48 kilom. de Nice et à 912 kilom. de Paris. Les huiles d'olives de Grasse sont très renommées. Il en est de même du chou farci, *sou fassu*, qui jouit dans le pays d'une estime générale; à Grasse on ne fait pas le pot-au-feu, on fait le *sou fassu*.

Pot-au-feu au sou fassu (*Cuis. ménagère*). Ce qui veut dire pot-au-feu au *chou farci*. — *Formule 2,517.* — Préparer un pot-au-feu selon l'usage, en y ajoutant un morceau de jambon ou de petit-salé. L'écumer, le saler, le garnir de légumes. D'autre part, on aura préparé le chou suivant qu'on fera cuire avec.

Blanchir à l'eau, pendant un quart d'heure, un chou bien ferme; le rafraîchir, le presser et le mettre sur la table et en écarter les feuilles une à une; arrivé au cœur on le coupe pour préparer un vide que l'on remplira de la farce suivante :

Hacher deux oignons, trois gousses d'ail et les passer dans une casserole avec un peu de saindoux; les mettre dans une terrine avec de la chair à saucisse ou de la viande de porc cuite, du jambon ou lard cuit et le cœur du chou, le tout haché menu et assaisonné de poivre, sel, noix muscade et mie de pain. La farce de bon goût doit être un peu grasse. On emplit d'abord le creux laissé par le cœur du chou, puis on saupoudre légèrement les feuilles et on les garnit avec la farce en les replaçant à leur place primitive, de façon à former un chou bien façonné. On le place dans un filet pour l'empêcher de se déformer et on le fait cuire dans le pot-au-feu. Après trois ou quatre heures, on dresse les viandes du pot-au-feu sur un plat et le chou sur un autre que l'on sert en même temps.

GRASSETTE, *s. f.* — Nom vulgaire de la pomme, aussi appelée *reinette verte*.

GRATIN, *s. m.* All. *Scharre*; angl. *part burnt to*; rus. *prigarki*. — Substance roussie par l'action du feu. Une sole au gratin, choufleur au gratin. Certains auteurs ont improprement appelé *gratin* une farce de volaille (Voir la formule 1692), c'est une faute; quelle que soit la substance, elle ne peut prendre ce nom qu'après avoir été gratinée.

GRATTE-CUL, *s. m.* — Fruit de l'églantier (Voir ce mot).

GRAUVES (*Géographie gastronomique*). — Vin de Champagne du lieu de ce nom. Rouge ordinaire de 11 à 13 degrés.

GRAVE (*Géographie gastronomique*). — Vignoble bordelais produisant des vins blancs très renommés. (Voir BORDEAUX.)

GRAVE DU LIMON (*Géographie gastronomique*). — Vignoble bordelais, produisant des vins blancs souvent confondus et mélangés avec le précédent. Les graves sont les vins blancs qui accompagnent le mieux les huîtres, les écrevisses et le homard.

GREC, *s. m.* (*Gâteau, entremets*). — *Formule 2,518.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	125
Farine et fécule (moitié)....	—	75
Beurre fondu.....	—	75
Amandes mondées.....	—	100
Oufs.....	nombre	8
Une pincée de sel et vanille.		

Procédé. — Piler les amandes avec trois œufs et les mettre dans une terrine avec le sucre, le sel et la vanille. Travailler et faire mousser le tout; battre les cinq blancs et incorporer farine et fécule avec le beurre fondu et les blancs d'œufs ensuite. Beurrer le moule et le fonder avec des abricots et cerises confits et coupés menus; y coucher la pâte et cuire dans un four moyen. Etant cuit, on le garnit d'une couche de pralin par dessus, on l'abricote et on y sème des pistaches et des amandes par dessus pour former un tapis vert. Etant sec, on coupe à l'emporte-pièce une étoile ou une croix et on coule dans les creux une glace rose et blanche.

Grec (Gâteau). — *Formule 2,519.* — Employer :

Amandes douces.....	grammes	500
Sucre en poudre.....	—	500
Fécule.....	—	90
Farine de riz.....	—	90
Œufs frais.....	nombre	12

Procédé. — Piler les amandes avec des blancs d'œufs ou cinq œufs entiers; les travailler ensuite dans une terrine avec le sucre pour faire mousser; battre les blancs d'œufs et les incorporer dans la masse en faisant tomber les farines en pluie. Couler l'appareil dans des moules à *manqué* et les cuire dans un four moyen.

Etant froid, faire sur le côté le plus large une couronne avec des amandes hachées, travaillées avec de la glace de sucre et du blanc d'œuf. Laisser sécher une heure et faire colorer au four. Lorsque le tout est froid, abricoter et glacer l'espace resté libre avec un fondant à la framboise parsemé de pistaches hachées. (E. DARENNE.)

Grec (Gâteau). — *Formule 2,520.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Amandes douces.....	—	250
Œufs frais.....	nombre	8
Un grain de sel et vanille.		

Procédé. — Piler dans un mortier les amandes avec les œufs et travailler dans une terrine avec le sucre, le sel et la vanille. Foncer des cercles à flans avec de la pâte sucrée, les garnir au fond d'une couche de marmelade d'abricots. Verser l'appareil dessus et faire cuire dans un four moyen. Le garnir d'une bordure en nougat collée à la main; on lui donne la forme de dos d'âne. On le glace au kirsch et on le décore d'un chinois au au milieu.

Remarque. — On peut, par cette dernière formule, faire des petits gâteaux en forme de tartellettes; soit de différentes grandeurs pour la vente en détail.

Grec, Anglais (Petits gâteaux). — *Formule 2,521.* — Employer :

Farine fine de maïs.....	grammes	500
Sucre en poudre.....	—	225
Beurre fin.....	—	225
Raisin de Corinthe épluché.	—	125
Royal-baking-powder.....	—	15
Kirsch.....	décilitre	1/2
Œufs frais.....	nombre	2
Citron.....	—	1

Procédé. — Travailler le sucre avec le beurre et les œufs, ajouter ensuite le kirsch et les raisins, le jus et le zeste râpé du citron et le levain en poudre ou *royal-baking-powder* (Voir LEVURE); travailler encore et incorporer enfin la farine de maïs. Quand la pâte est ferme, la pétrir sur la table et la laisser reposer. L'abaisser à un centimètre de haut et en couper, avec l'emporte-pièce, des petits ovales ou couper des losanges au couteau. Les mouiller au pinceau et les saupoudrer d'amandes hachées et du sucre en grains. Les cuire dans un four chaud.

GRÈCE (*Cuisine chez les anciens.* — *Le brouet noir chez les Spartiates.* — *Homère cuisinier.* — *Coutumes à table.* — *Festins publics.* — *Cuisine moderne* — *L'agneau à la Pallicare*). — Tout a été dit sur la Grèce; à toutes les époques, les écrivains épris du beau ont chanté ses héros, ses dieux et sa gloire.

Les monuments qui subsistent encore, géants terrassés, mais défiant les siècles à venir, témoignent toujours à nos yeux des splendeurs du passé.

Si son histoire nous est parvenue jusqu'à ses moindres détails, il reste cependant quelques lacunes à combler.

C'est cet oubli que j'essaierai de réparer ici, en faisant connaître les détails que j'ai pu recueillir sur la manière de vivre et sur la cuisine des Grecs dans l'antiquité.

Le peuple, qui ne se nourrissait généralement que d'herbes, de fruits et de laitage, fabriquant son pain d'une façon rudimentaire à la manière des Arabes de nos tribus d'Algérie, ne faisait, pour ainsi dire, aucune cuisine proprement dite, et le fameux brouet noir des Spartiates, composé d'une trituration de pois chiches, préalablement concassés, ne pouvait attester autre chose que la sobriété des vaillants enfants de Lacédémone.

Moins vertueux, mais plus pratiques, les Athéniens riches ne dédaignaient point la bonne chère et se livraient à de fraternelles agapes qui prenaient, à l'occasion, les proportions d'un véritable festin.

Voici d'ailleurs le menu d'un grand dîner offert par Attachinos, de Thèbes, au général persan Mardonius.

Après avoir commencé le repas par mille et une petites choses, sous la dénomination de *Mézet*, hors-d'œuvre divers, venaient les pâtés de gibier,

les poissons frits, les jambons à la purée de pois ; ensuite, quantité de volatiles de tous genres rôtis, et fruits.

De même que nous, d'autres dispositions étaient prises dans des occasions semblables pour qu'après le Mézet on servit les grosses pièces, telles que celles qui suivent : Dans une grande corbeille presque plate, portée par quatre esclaves, on dressait un sanglier rôti entouré de cochons de lait également rôtis (on porte le nombre jusqu'à six) ; des feuilles de palmier habilement placées décoraient la corbeille et son contenu. Un autre esclave, dont le costume spécial indiquait les fonctions de découpeur *scissor*, se tenait à quelques pas des convives, tranchant et taillant avec dextérité. « L'histoire dit même que nul n'a égalé Ulysse, père de Télémaque, dans cet art délicat. »

Les morceaux, servis dans des petits plats, étaient apportés par de jeunes garçons éphèbes, qui présentaient à chaque convive le mets qui lui était destiné et qu'ils déposaient cérémonieusement sur la petite table placée devant chacun d'eux, avec quelques dattes fraîches.

Puis venaient les esclaves échansons portant les amphores à larges flancs, versant dans les coupes d'argent aux fines ciselures le nectar divin des hommes et des dieux, composé de vin vieux et de miel. Parfois, sur un plat de céramique aux peintures délicates, le chapon et la poule flanqués de grives formaient un cercle gracieux autour d'un lièvre très gras, le tout rôti à point, tant pour le plaisir des yeux que du goût, et, comme pour rappeler aux invités la défunte majesté des volatiles placés sur le rebord du plat, on avait soin de les parer des plus belles plumes qui faisaient leur ornement quand ils étaient vivants.

On apportait ensuite des fruits, tels que pommes, poires, grenades, figues et raisins, oranges, désignées pommes dorées, etc., etc., ainsi que du miel du mont Hymette, et énormément de pâtisseries fines.

La conversation, nulle pendant le repas, prenait alors une animation extraordinaire, les philosophes, s'entretenant de choses graves, réunissaient autour d'eux un cercle de disciples et d'admirateurs qui, bien lestés, devaient se trouver dans d'excellentes dispositions pour goûter les avantages de la sagesse et de la sobriété.

Les autres, moins sages, s'entretenaient à trois mille ans d'intervalle et, tout comme les bourgeois fin dix-neuvième siècle, de politique et d'affaires.

D'aveugles enthousiastes ont voulu trouver dans

Homère la science universelle. Antoine Urcoeus, écrivain du quinzième siècle, assure qu'Homère possédait toutes les connaissances, depuis l'art de faire des beaux vers jusqu'à celui de faire de la bonne cuisine.

Homère! le divin Homère, cuisinier! Et pourquoi pas? Il n'y a point d'effet sans cause, et n'est-ce pas toujours sous l'influence d'un repas succulent et délicat que surgissent en foule les meilleures et les plus heureuses idées? Et puisque, d'après le savant Eustache, écrivain du douzième siècle, la nature n'avait point de secrets pour Homère, qu'y aurait-il d'étonnant à ce que le chantre de l'*Iliade*, tendre dans l'*Odyssée*, ait voulu préparer de ses propres mains les mets dont les éléments lui étaient offerts par cette admirable nature qu'il a si magistralement chantée et fait aimer.

Mais des siècles se sont écoulés, les descendants de Thémistocle et de Périclès, d'Alcibiade, et de tant d'autres héros, après avoir reconquis à dures peines leur indépendance et leur liberté perdues, semblent entrer dans la voie du progrès moderne.

Le souvenir des généreux sacrifices de la France envers la Grèce, joint à sa bienfaisante influence sur ses mœurs et ses coutumes, n'ont pas peu contribué à introduire dans la société hellénique, surtout dans les régions intellectuelles, supérieures, les plus heureuses réformes, parmi lesquelles je citerai au premier rang l'introduction de notre grande école de l'art culinaire.

Malgré les timides essais des cuisiniers hellènes, je constate néanmoins de réels progrès ; les *menus*, par l'expérience acquise près des cuisiniers français, qui étaient assez nombreux à Athènes, sont plus soignés, mieux entendus, et l'on note une certaine recherche dans la confection des mets. Du reste, voici l'ordinaire, en général, des gens aisés : le matin, thé, café ou chocolat, avec son *misonfangaron* (petit pain en demi-lune) ou croissant.

Cette petite collation du matin est remplacée, surtout l'été et l'automne, par des fruits frais, soit : figues, raisins, abricots, pêches, etc., etc. ; comme bon nombre d'ouvriers assez rétribués se contentent, eux, de pain bis avec sardines salées, oignons crus, pastèques ou melon d'eau, concombres, fromage blanc de brebis mis dans des peaux de chèvres, appelé en grec *touloumotiri*, des olives noires, ou de fruits selon la saison, d'autres vont dans des restaurants, épiciers ordinaires, manger une espèce de soupe de gras-double appelée *patsa*.

Le café à la turque, qui se boit dans tout l'Orient,

est aussi le déjeuner du peuple, avec une petite couronne de pain croustillant appelé *coulouri*.

A midi, les familles ont sur table quelques hors-d'œuvre, autrement dit *mezet*, composé de sardines salées, harengs fumés, tomates crues, etc., etc.; alors vient le traditionnel plat de riz au beurre, et bouillon avec petits morceaux de viande de bœuf ou de mouton, d'agneau ou de poulets, qui figure sur toutes les tables en Orient, chez les riches comme chez les pauvres; ou bien des macaronis blanchis, qui, aussitôt égouttés, sont mis sur le plat, saupoudrés de fromage de Thèbes, et masqués de purée ou de sauce tomate; viennent ensuite les beefsteacks, entrecôtes ou côtelettes d'agneau, qui sont généralement sautés et bien cuits. On voit aussi très souvent, et surtout les jours de grande fête, les servantes ou serviteurs prendre allègrement le chemin du four du boulanger le plus voisin, auquel on confie la cuisson d'un quartier d'agneau ou de mouton, parfois de chèvres, mis dans un plateau de cuivre dont le fond est étamé, flanqué de pommes de terre et de tomates crues, coupées en deux, le tout assaisonné de sel, poivre, rigani, sorte de sarriette, beurre de Russie, où graisse, à défaut de l'huile.

Avec le raisiné, vin moderne, nous sommes loin du nectar des dieux et de l'Olympe.

Cette ambrosie d'un nouveau genre, mélange hybride de vin blanc, de raisiné et de plâtre, a, paraît-il, des qualités toniques si appréciées des indigènes, que je m'explique facilement l'attrait irrésistible qu'elle inspire à certains descendants d'Epaminondas, qui, moins heureux que lui, et, sans casque, n'en conservent pas moins le culte du plumet.

Mais, voici venir les Pâques (1).

Après tant de jours de jeûne et d'abstinences, nous allons enfin manger l'agneau à la Pallicare; c'est le mets national.

Agneau à la Pallicare. — *Formule 2,522.*
— Sur un brasier ardent (de préférence fait avec des sarments de vigne) préparé d'avance, vous prenez un jeune agneau dépouillé que vous videz, dans l'intérieur duquel vous mettez un peu de sarriette *rigani*, sel et poivre et dont on aura soin de recoudre *grosso modo* l'ouverture du ventre.

L'agneau, ainsi préparé, est traversé par une sorte de perche sans écorce, en guise de broche, de la longueur d'environ deux mètres et demi, reposant sur deux branches terminées en fourches, et

dont l'extrémité est plantée dans le sol; le plus gros bout de la broche est terminé par une sorte de branche à l'aide de laquelle chaque *Pallicare* (homme fort) vient à tour de rôle remplir les fonctions de tournebroche; de temps en temps l'un d'eux, armé d'une perche mince, au bout de laquelle on attache solidement un morceau de linge ou de toilette d'agneau, et que l'on trempe dans une terrine dans laquelle on a eu soin de mettre sel et poivre, jus de citron et beurre fondu, ou huile bonne, badigeonne ou arrose l'agneau dans toute sa longueur.

Au cours de cette opération, nos cuisiniers improvisés, afin de rompre la monotonie, font entendre des mélodies cadencées, interrompues seulement par de fréquentes visites à la dive bouteille, arche sainte du raisiné.

La rate, le gras, le cœur et les poumons sont coupés en morceaux, salés, poivrés, arrosés d'un jus de citron et rigani, une petite pincée, puis embrochés et enveloppés de la toilette de l'agneau, soutenue dans toute sa longueur par ses boyaux qui auront été bien lavés à plusieurs eaux et qui serviront de ficelle en les entre-croisant pour maintenir le tout.

Cette brochette, appelée *Kocoretsi*, est mise aussi sur l'autre côté du brasier trois quarts d'heure avant de retirer l'agneau qui n'est cuit, lui, qu'au bout de trois heures et demie.

L'agneau et la brochette cuits ainsi, font un mets excellent qui se mange en commun, et sur place.

L'animation est extraordinaire, chacun donne libre cours à sa joie, plus particulièrement à la campagne; des chœurs, de vrais chœurs, dont quelques-uns sont très beaux, se font entendre.

Le Grec, il faut le dire, malgré les défauts qu'on lui a reprochés, a aussi de réelles qualités; nul plus que lui n'a porté aussi haut l'amour de la famille; il est très intelligent, s'assimilant facilement les coutumes modernes, à tel point qu'on est étonné des prodigieux progrès accomplis dans les vingt-cinq dernières années, et cela sous tous les rapports. (Eugène DENY, *chef de bouche de S. M. GEORGES I^{er}, roi de Grèce.*)

GRELIN, *s. m.* — Nom commun du merlan noir, *gadus carbonarius*.

GRÉMIL, *s. m.* — Plante herbacée dont les fruits très durs, grisâtres, renferment des semences blanches et rondes, ressemblant à des perles, d'où le nom vulgaire d'*herbes aux perles*. Ces fruits sont apéritifs et diurétiques.

(1) Cette année (1891), la Pâque grecque se trouve arriver 34 jours après la Pâque catholique de France, soit le 3 mai.

GRÉMILLE, *s. f.* — Poisson voisin de la perche; de petite taille, n'ayant qu'une seule nageoire dorsale; on le trouve en Russie et dans les eaux douces de France. On l'appelle communément *goujon perche* ou *perche goujonnière*. Il se mange frit de préférence.

GRENACHE, *s. m.* — Sorte de raisin noir à gros grains que l'on récolte dans le département des Pyrénées-Orientales. *Vins de grenache*. — Qui est fait avec le raisin de grenache ou avec un raisin qui lui ressemble et qui vient de Carpentras. C'est un vin doux et fumeux.

GRENADE, *s. f.* (*Punica granatum*). All. *Granatbaum*; angl. *pom granate-tree*; ital. *granato*; esp. *granado*. — Fruit du grenadier, de la famille des myrtacées, arbrisseau originaire de Gathrimon, comme l'indique son nom latin, et qui fut apporté en Italie à l'époque des guerres puniques. Il est aujourd'hui répandu dans les deux mondes.

Le grenadier, par sa belle fleur rouge pourpre et d'une forme si élégante, est le roi des arbres fruitiers. Aussi forme-t-il le plus bel ornement des jardins de la Palestine. Plusieurs villes ou bourgs de la Palestine ont tiré le nom du fruit de cet arbre, qui, en hébreu, est *rimmon*, comme Gathrimon, dans les plaines des Philistins, Harath-Rimon, dans celle d'Israël, et surtout Rimon, située au Midi de Juda, qui fut donnée aux Siméonites (Josué, XIX, 17). Son fruit rafraîchit et apaise la soif; lorsqu'il éclate à sa pleine maturité, il laisse apercevoir des grains bleuâtres placés dans une

chair rouge, avec lesquels on fait du vin acidulé d'un goût agréable et un sirop exquis; mais pour cela il faut que le plant soit greffé, car dans l'état sauvage, outre que ses fleurs sont moins belles, ses feuilles plus épineuses,

ses *grenades* sont d'une acidité agaçante. C'est à la grenade douce ou greffée que Salomon comparait le *sourire de sa bien-aimée et qui, sans le moindre*

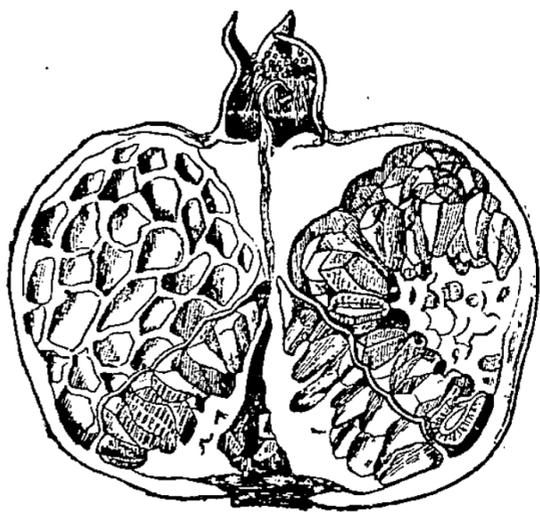


Fig. 668. — Moitié de grenade coupée perpendiculairement.

danger de maladie, leur a versé en abondance une liqueur parfumée, aigrette et rafraîchissante, supérieure aux boissons les plus délicates. Gourmand, va! C'est sans doute pour ces raisons qu'il fit embellir de grenades les chapiteaux du temple qu'il bâtit (1 Rois, VII, 18).

HYGIÈNE. — L'écorce de la grenade, nommée *malicorium*, est astringente; la pulpe ou jus de fruit est rafraîchissante. L'écorce de la racine est employée avec succès contre le *tœnia*, ou ver solitaire; on la prend en poudre à la dose de 4 à 8 grammes répétées deux fois par jour; soit qu'on en boive la décoction de 16 grammes dans un demi-litre d'eau.

USAGE ALIMENTAIRE. — La grenade peut se manger comme fruit à la main; on en fait des salades ou compotes crues et rafraîchissantes, des glaces et des sirops parfumés.

Compote de grenade crue. — *Formule 2,523.* — Egrener douze grenades parfaitement mûres; déposer les grains dans un bol, saupoudrer de sucre en quantité suffisante et ajouter un verre de vieux vin de Bordeaux et une pincée de sucre vanillé.

Laisser macérer les fruits pendant vingt minutes dans un lieu frais. Au moment de servir, dresser le tout sur un compotier et servir aussitôt (E. LE GRAIVE, *Journal de la Cuisine*. — Bruxelles.)

Limonade fraîche au jus de Grenade. — *Formule 2,524.* — Egrener douze grenades bien mûres, en exprimer le jus par pression dans une presse à jus, soit en les passant à travers un tamis. Mettre le jus dans un saladier avec sucre et jus de deux citrons et trois oranges. Ajouter un tiers de son volume d'eau. Faire rafraîchir la boisson en la mettant sur la glace ou bien servir de la glace pilée et lavée dans un sceau de cristal à part. Servir la limonade dans une *bichopière*.

Sirop de grenade. — *Formule 2,525.* — Employer :

Sucre concassé.....	kilo	1
Suc de grenade dépuré.....	grammes	500

Procédé. — Faire fondre le sucre et le suc dans un poëlon sur le feu et l'amener à 32 degrés. Ce sirop est très astringent. (LÉON ROTY.)

Sirop de grenade. — *Formule 2,526.* — Employer :

Grenades mûres.....	nombre	6
Sucre concassé.....	grammes	750
Eau.....	décilitres	3

Procédé. — Egrener les grenades et les mettre dans un poêlon avec l'eau pour les faire crever sur le feu; passer par pression à travers un linge en le tordant. Faire cuire au soufflé le sucre avec un peu d'eau; y ajouter le jus, clarifier avec un blanc d'œuf, écumer et l'amener à 37 degrés. Laisser refroidir, mettre en bouteille et boucher. On obtient par cette formule un sirop exquis.

Voici maintenant la mixture que nous font avaler les distillateurs en renom, sous le nom de *grenadine* :

Sirop de grenadine (*Dist. industrielle*). — *Formule 2,527.* — Employer :

Glucose.....	kilos	10
Eau.....	litres	10
Essence artificielle.		
Colorant (cochenille).		

Procédé. — Clarifier ce sirop avec le colorant et l'amener à 30 degrés. Ajouter l'essence aussitôt refroidi.

Et si nous cherchons la grenade nous la trouvons en chromos sur l'étiquette de la bouteille, avec la mention *grenadine extra-fine*.

Ce doit être à cette grenadine que le poète Paul Roinard fait allusion quand il dit :

L'absinthe grenadine
Prend des airs de grendine,
Je vais extravaguer enfin!

Et dire, cependant, qu'ils sont nombreux les distillateurs qui portent le ruban de la Légion d'honneur et qui empoisonnent la population avec de tels produits.

Grenade (*Potage*). — Par analogie de couleur, on a donné ce nom à un potage. — *Formule 2,528.*

Procédé. — Tailler un potage julienne sans carotte; cuire les légumes à l'étouffée, au beurre frais; ajouter la même quantité de tomates pelées, égrenées et émincées. Mouiller avec du consommé et terminer au moment de servir en ajoutant du cerfeuil et de l'estragon en pluche.

Remarque. — L'ancienne cuisine comprenait une multitude de mets sous la dénomination im-

propre de *grenade*, et certains auteurs ont malheureusement perpétué ce galimatias qui n'a pas peu contribué à dérouter le praticien. Le mot *grenadin* (Voir ce mot) convient mieux à ces sortes de mets que celui de *grenade*, qui est le fruit du grenadier.

GRENADILLE, *s. p.* — Fruit du *passiflora laurifolia* de Linné. Cette plante est commune au Pérou et dans l'Amérique méridionale, dans les montagnes et dans les endroits que la mer inonde. Le fruit, de forme ovoïde, est comme une poire moyenne; l'écorce est lisse, luisante en dehors et de couleur incarnate, ou blanche et molle en dedans. Sa pulpe est aqueuse, douce, savoureuse, aromatique et rafraîchissante. Les Français ou créoles appellent ce fruit *liane*; les Indiens et les Brésiliens le dénomment *maracœ*. Indépendamment de la grenadille à feuille de laurier, on en distingue plusieurs variétés, le *passiflora maliformis* et le *passiflora coccina*, vulgairement appelé grenadille incarnate et grenadille quadrangulaire.

Ces fruits doivent être cueillis avant complète maturité; ne mûrissant pas sur l'arbre, ils y sécheraient avant de mûrir. Gardés trois semaines à un mois sur des claies, ils y deviennent succulents et parfumés. Ils paraissent sur toutes les tables comme fruits de dessert.

On en fait en outre des compotes, des gâteaux, des confitures et des marmelades par les procédés ordinaires.

GRENADIN, *s. m.*, de *grenade*, par analogie de forme. — Petit morceau de viande coupé en escalope et piqué de lard fin. Grenadin de veau; grenadin de dinde; grenadin de volaille; grenadin de chevreuil, de poisson, etc. Le grenadin diffère de l'escalope en ce qu'il est piqué, tandis que l'escalope ne l'est pas.

Grenadin de brochet (Voir ce mot).

Grenadins de cabillaud. — *Formule 2,529.* — On les traite de la même façon que les grenadins de brochet. Il en est de même de tous les grenadins de poisson.

Grenadins de saumon à la nantuatienne. — *Formule 2,530.* — Tailler dans le sens des fibres, des escalopes régulières de brochet, les piquer et les coucher dans un sautoir beurré; les couvrir d'un papier beurré et les mettre dans un four chaud. Un instant après, les arroser d'un jus

de citron, de fumet de poisson et de jus de champignons frais. Ajouter de la sauce béchamelle, du beurre et coulis d'écrevisse. Faire cuire à point; dresser les grenadins sur un plat long; mettre dans la sauce un salpicon de queue de langouste et de champignons frais; en garnir les grenadins et servir le restant de la sauce à part.

Remarque. — On pourra aussi appliquer aux grenadins de poissons, une sauce hollandaise *fausse*, mouillée avec un fumet *blanc* de poisson; une sauce hanois *teintée*; une sauce génoise *brune* ou une genevoise *blanche* au vin blanc. Le cas échéant, ils prendront, pour la rédaction du menu, le nom de la sauce dans laquelle ils sont mis. On peut faire des grenadins avec toutes sortes de poissons dépourvus d'arêtes dans les chairs des filets.

Grenadins de veau glacés. (*Cuisine d'hôtel*). — *Formule 2,531.* — La méthode de préparation suivante est la meilleure :

Procédé général. — Tailler des grenadins en escalopes dans des filets mignons, rondelle, ou dans une noix de veau; les piquer, les passer à la poêle avec du beurre frais, sur un feu vif pour les saisir et les dorer vivement; les mettre dans un sautoir, le côté piqué en haut, avec du bon jus de veau qu'on aura obtenu avec les os et les débris. Faire braiser dans un four chaud en arrosant souvent. Les grenadins cuits doivent être tendres et le jus glacé.

On les dresse alors dans leur glace, soit en les accompagnant de primeurs ou de purées végétales. Ce qui permettra d'inscrire *grenadins de veau glacé à la purée de châtaigne (Cévenole)*; *grenadins de veau à la purée de champignons*; *grenadins de veau à la macédoine de primeurs (printaniers)*; *grenadins de veau à la purée de choux-fleurs (Dubarry)*; *grenadins de veau à la purée de haricots (bretonne)* et ainsi de suite. Les grenadins doivent être bien glacés et la garniture toujours fraîche, seules conditions de succès.

Grenadins de filets de volaille (*Haute cuisine*). — *Formule 2,532.* — Lever les filets à un nombre suffisant de gros poulets pour le nombre de convives que l'on a à servir. Lever l'épiderme, les piquer régulièrement de lard et les coucher dans un plat à sauter, grassement beurré et les couvrir d'un papier blanc beurré.

Deux heures avant de servir, faire saisir en

plein feu et les mouiller avec un bouillon obtenu avec les carcasses et abatis de volaille. Faire réduire au four en arrosant souvent, de façon à obtenir une glace blonde et des grenadins tendres.

On les dresse généralement comme entrée en couronne sur un plat rond, et on met la garniture au centre. Comme garniture, je recommande de ne mettre que des petits pois fins, écosés au moment de les ébouillanter, ou des pointes d'asperges fraîchement cuites. Ces deux végétaux, de premier choix, seront liés tout chaud avec du beurre frais, sel et une pincée de sucre. Ils seront dressés au centre de la couronne sans autres accessoires.

Remarque. — Si l'on suit exactement la précédente prescription, on obtiendra un met en rapport avec son goût, c'est-à-dire excellent. On remarquera aussi que je ne suis pas les anciennes méthodes, qui consistaient à fonder une casserole avec légumes et débris pour obtenir le fond en demi-glace; ces modes ont l'inconvénient de détruire les lardons ou de les recouvrir de débris de carottes et d'oignons, et enlèvent à ces mets exquis tout le charme de l'œil.

Comme la préparation se fait en général le matin ou l'après-midi pour le dîner, j'ai soin de marquer un fond aussitôt les grenadins taillés et ce fond ne comprend jamais d'autre viande que celle dans laquelle on a taillé les grenadins. A cette braisière j'y apporte le soin d'un vrai rôti; je fais roussir les substances débris, le lard, carottes, oignons, et je mouille peu et laisse tomber à glace, je remouille enfin à hauteur; j'écume et fait cuire jusqu'à une demi-heure avant de mettre les grenadins à feu. Je passe le bouillon, je le dégraisse et le fait réduire en plein feu. Ce fond sert à mouiller les grenadins et permet d'obtenir ce goût caractéristique et suave qui doit distinguer chaque mets de la cuisine hygiénique.

Grenadins de gibier à poils (*Haute cuisine*). — *Formule 2,533.* — Cette formule s'applique à tous les gibiers à poils, tels que *daim, renne, élan, cerf, chamois, chevreuil, sanglier, gazelle, onagre* et le *zèbre*.

Procédé général. — Tailler des grenadins dans les parties tendres, comme le filet et la noix; les piquer de lard, les étendre dans un plafond beurré et les condimenter de poivre et clous de girofles écrasés; de muscade rapée, de jus de citron et d'un filet d'huile d'olive.

Préparer un fond de gibier rôti que l'on fait tomber à glace après l'avoir fait cuire longuement et préalablement dégraissé. Au moment de servir, passer les grenadins à la poêle sur un feu vif et les mettre à mesure dans le sautoir à glace. Faire donner un bouillon vif et dresser.

Remarque. — Ici encore je n'ai pas suivi la routine de nos devanciers; la pratique m'a démontré que l'on obtenait des grenadins bien supérieurs comme goût lorsqu'ils sont simplement macérés au lieu d'être marinés. Le *fumet de gibier* et la *sauce espagnole pour gibier* doivent être les seuls adjuvants du gibier; alors seulement on obtient le goût exquis, cet arôme suave qui pénètre, charme, enivre les narines et l'imagination. Que l'on compare un fumet ou coulis de gibier selon mes principes, avec une sauce obtenue d'après les auteurs anciens et modernes et l'on sera convaincu de la différence! En effet, la sauce espagnole ou la glace de bœuf ou veau aura toujours un goût qui les trahit et qui annihile l'arôme du gibier, qui ne supporte aucune addition étrangère.

Ce n'est pas tout, il faut bien se pénétrer que les grenadins, comme les escalopes, peuvent être saignants, frais, tandis qu'ils doivent être braisés étant marinés. Donc il vaut mieux les servir frais, autant que possible, de façon à ce que s'il en reste on puisse les faire mariner pour ne pas servir deux fois de suite des viandes de préparation analogue.

Grenadins de bœuf. (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 2,534.* — Pour utiliser les têtes et les queues de filet on peut en faire des grenadins, qui font une variante sur la carte.

Procédé général. — Tailler dans les bouts et les têtes de filet de bœuf des grenadins ovales, les aplatir, les parer et les piquer de huit ou dix lardons; les saupoudrer et les poivrer légèrement et les faire sauter dans un sautoir. Les dégraisser, les arroser de vin blanc ou de vin de Madère et de demi-glace. Ajouter alors la garniture s'il y a lieu. Faire donner un bouillon et dresser en couronne sur un plat rond et mettre la garniture au milieu. On pourra ainsi servir des grenadins de bœuf à la *financière*, aux *morilles fraîches*, aux *champignons*, aux *truffes*, aux *cèpes*, aux *olives* et à tous les légumes préparés pour garniture, ainsi qu'aux purées.

GRENADINE, *s. f.* — *Marsite* qu'on extrait de l'écorce et de la racine de grenadier et dont on se sert pour faire le sirop de ce nom. (Voir GRENADE.)

GRENÉTINE, *s. f.*, dérivé du nom de l'inventeur Grenet. — Gélatine pure et transparente qu'on prépare avec de la colle de poisson ou ichthyocolle, ou plus souvent avec des os, des peaux et cartilages de jeunes animaux, traités par l'acide chlorhydrique.

GRENOBLE (*Géographie gastronomique*). — Ville française (Isère), à 605 kilomètres de Paris, renommée pour ses liqueurs.

Ratafia de Grenoble. — *Formule 2,535.* — Employer :

Eau-de-vie.....	litres.	2
Sucre concassé.....	grammes.	500
Amandes pelées de noyaux de cerises..	—	125
Fleurs de pêcher.....	—	10
Cannelle.....	—	10
Clous de girofle.....	nombre.	10
Suc de merises.....	litres.	2

Procédé. — Faire infuser dans l'eau-de-vie pendant dix jours, les amandes de cerises dépouillées de leur peau, les fleurs de pêcher, la cannelle et les clous de girofle. D'autre part, faire fondre le sucre dans le jus de merises, mélanger les deux liquides et filtrer. Mettre en bouteilles et boucher.

Cette liqueur est stimulante et ne convient pas aux tempéraments sanguins et bilieux.

GRENOUILLES, *s. f.* (*Rana esculenta* L) All. *frosch*; angl. *frog*; ital. et esp. *rama*; rus. *liégouschka*. — Reptile batracien dont la forme rappelle celle des quadrumanes.

La grenouille était chez les Egyptiens l'emblème de la vie et de la prospérité; d'autres peuples la regardaient comme l'image de la force et du bonheur terrestre; l'Écriture Sainte la regarde comme le type de l'impureté. Pharaon troisième, contemporain de Moïse, qui, d'après les calculs modernes, serait Horus, neuvième roi de la dix-huitième dynastie égyptienne, fit graver sur son sceptre, en dépit de la loi mosaïque, l'image d'une grenouille. Sous ce même Pharaon, il y eut, comme pour le remercier, une assemblée formidable de grenouilles, unique en son genre. Cette invasion hideuse sortait du Nil et des marais adjacents, arrivant en chantant leur *Rroi* et se glissant en monceaux, dans toutes les maisons, jusque dans les lits, les garde-robes, les fours, les huches à pain, et en si grand nombre qu'on ne pouvait ni dormir, ni manger, ni aller et venir librement dans les rues (*Exode VIII, 6*). Les Egyptiens, au temps

des Pharaons ne mangeaient pas les grenouilles.

« En histoire naturelle, dit notre maître et excellent ami Fulbert Dumonteil, la grenouille est extraordinaire : à la surface des étangs frétille un petit monstre à la queue charnue, à la tête énorme et grotesque : c'est le têtard. Bientôt changeant

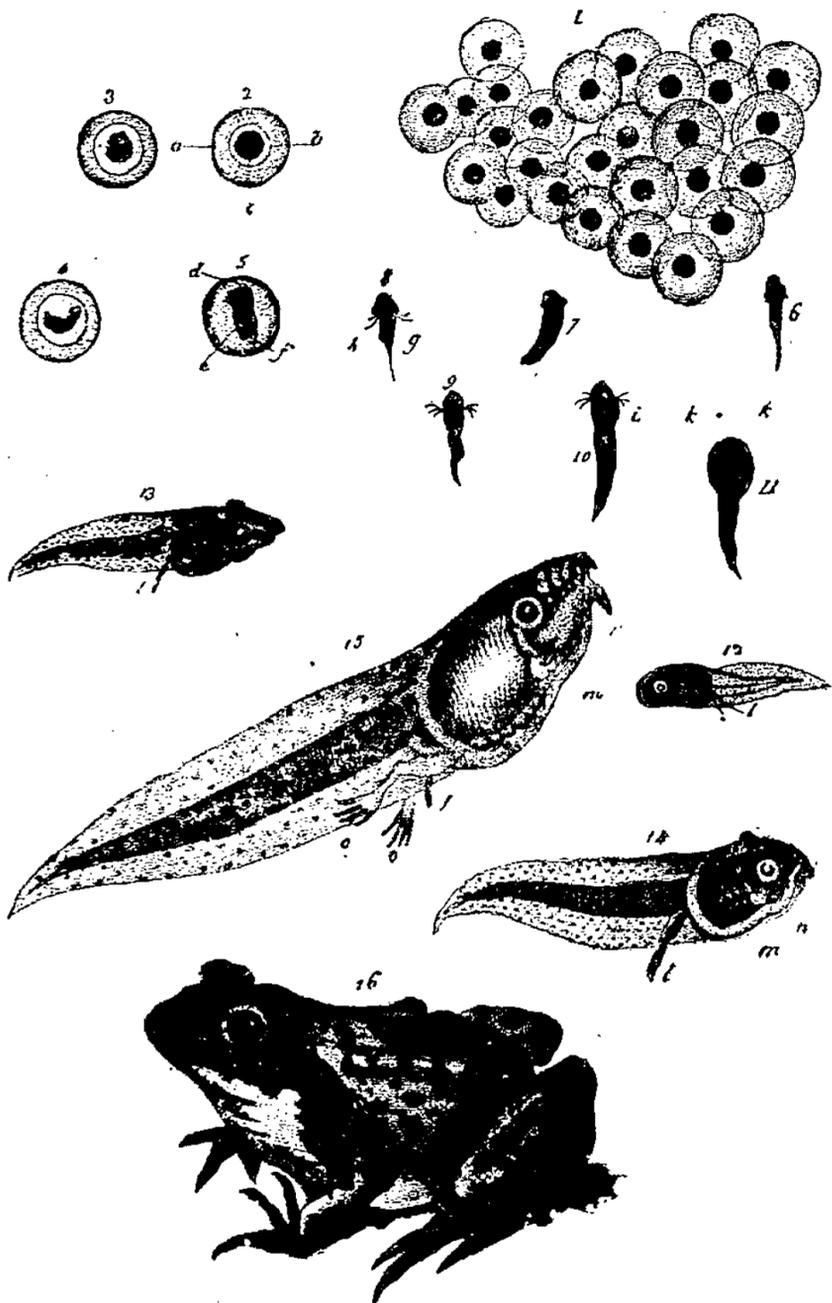


Fig. 669. — Grenouille verte

Fig. 1. Œuf de grenouille. — 2. Œuf, première période d'incubation. — 3. Œuf avec têtard vivant. — 4. Œuf avec décollage de l'appendice du têtard. — 5. Œuf à maturité avant la rupture et la sortie du têtard. — 6. Têtard à la sortie de l'œuf. — 8. Têtard avec rudiment de pattes de derrière. — 9. Naissance des pattes de devant. — 10. Grossissement de l'appendice. — 11. Têtard vu de dessus. — 12 et 13. Têtard avec yeux. — 14. Gros têtard. — 15. Têtard à sa dernière période. — 16. La grenouille formée.

de forme et d'existence, il devient un être absolument nouveau qui s'élève comme d'un bond, dans une sphère supérieure. Le corps s'allonge et grossit, la peau se gonfle, les jambes bourgeonnent, les bras naissent, les dents poussent, la tête semble se détacher de ce corps mis aux chiffons et l'animal transfiguré jette sa queue au diable.

« Le poisson se fait reptile. Aux branchies succèdent des poumons. D'herbivore il est devenu carnivore, d'aquatique amphibie. Il vient de conquérir un élément : la Terre ! Du fond des lacs, il s'élance dans les prairies, les champs, les bois, nage, rampe, saute, danse, chante, et Dieu sait s'il use de la voix formidable que la nature lui a donnée. Le têtard, maintenant, c'est la grenouille qu'attendent les honneurs d'une sauce poulette ou les triomphes d'une friture.

« On raconte que, chez les banquiers de la marécageuse Hollande, une grenouille symbolique était gravée sur la porte des coffres-forts. Lorsqu'un caissier infidèle avait dévissé le batracien protecteur pour croquer le magot, on disait qu'il avait « mangé la grenouille ».

La pêche des grenouilles. — La grenouille peut se pêcher à la ligne, qu'on amorce avec quelques insectes vivants, un morceau de cœur de bœuf, ou encore un morceau de drap rouge ; mais pendant cette pêche il ne faut faire aucun bruit.

La pêche de la grenouille peut aussi se faire la nuit aux flambeaux, comme celle des écrevisses ; lorsqu'il fait froid et qu'elles sont *vasées*, on traîne sur le fond d'une mare et d'un étang, un rateau à longue dents, et l'on amène sur la rive la vase et les grenouilles. La grenouille rousse, qui habite les eaux limpides où elle est l'hiver à moitié engourdie, est facile à saisir avec la main.

HYGIÈNE. — La chair de grenouille est meilleure en automne qu'en toute autre saison. Les cuisses et le dos constituent un aliment léger, facile à la digestion, et convenant pour les malades et les convalescents. Le bouillon de grenouille, dit Fonsagrives, ne guérit pas les rhumes, mais (ce qui est une compensation) il nous a donné la pile. Qui ne sait, en effet, que la préparation d'un bouillon de grenouille pour Mme Galvani a été le point de départ de cette magnifique découverte qui a eu pour berceau une table de cuisine, et qui devait fournir à toutes les sciences l'instrument de progrès le plus admirable. Le grenouille a inventé le télégraphe, le téléphone, le phonographe, la lumière électrique, l'électro-chimie, l'électro-magnétisme ; la lumière électrique a fait assez pour sa gloire, elle peut renoncer à guérir la phthisie. (Voir BOUILLON.)

La fraîcheur des grenouilles. — Pour connaître la fraîcheur des grenouilles, on n'a qu'à les saupoudrer. Si elles sont fraîches, il se produira

une contraction nerveuse; si elles ne se contractent pas, c'est qu'il y a longtemps qu'elles sont écorchées. Elles doivent être repoussées.

Grenouilles en chafroid. — *Formule 2,53*. — A l'Exposition culinaire de Londres, de mai 1888, il figurait, entre autres nouveautés, le chafroid de grenouilles présenté par notre collègue Thoumire, chef de cuisine de sir Julian Goldsmid.

Procédé. — Choisir de grosses grenouilles et former une côtelette des deux cuisses en supprimant l'os de l'une. Mettre les côtelettes dans une casserole avec un fond de veau réduit et conditionné d'un appareil mirepoix. Faire cuire à point, sortir les côtelettes et les mettre sous une presse légère. Pendant ce temps, passer la cuisson, y ajouter un verre de vieux vin de Madère, la gélatine nécessaire et faire réduire à glace. Parer et poser les côtelettes sur un tamis et les glacer avec la sauce chafroid.

Dresser les côtelettes en couronne par gradin sur un socle approprié à la circonstance, en les garnissant de truffes noires glacées, de rognons de coq glacés à blanc, le tout garni de gelée.

Grenouilles à la provençale. — *Formule 2,537*. — Poivrer et saupoudrer des cuisses de grenouilles, les faire sauter à l'huile, leur ajouter une poignée d'ail, d'oignons et de persil hachés, dresser et faire couler dessus un jus de citron.

Grenouilles sautées. — *Formule 2,538*. — Faire macérer une heure des grenouilles dans une terrine avec jus de citron, poivre, clou de girofle, muscade râpée, des oignons, échalote et une gousse d'ail hachés. Les sauter de temps en temps pour mélanger l'assaisonnement. Mettre un fort morceau de beurre frais dans une poêle sur le feu, le faire fondre à point et y mettre les grenouilles, les sortir avec l'écumoire. Les sauter à feu vif pour leur faire prendre couleur. Les dresser aussitôt cuites dans un légumier, mettre dans la poêle du beurre et une poignée de mie blanche de pain; lui faire prendre couleur, et verser sur les grenouilles avec un filet de vinaigre à l'estragon.

Grenouilles frites. — *Formule 2,539*. — Saupoudrer et poivrer les cuisses de grenouilles, et faire couler un jus de citron dessus. Après dix minutes de macération, les tremper une à une dans de la pâte à frire fraîche (Voir ce mot), et les

mettre dans une friture chaude à point; après dix minutes, quand elles sont cuites et que la pâte est dorée, on les sort avec l'écumoir; on les égoutte sur un linge, on les dresse sur une serviette et on les garnit de persil frit.

Grenouilles frites (Autre méthode). — *Formule 2,540*. — Faire tremper les cuisses de grenouilles dans de la crème fraîche et les assaisonner de poivre, sel, muscade râpée et clou de girofle en poudre. Les rouler dans de la farine et les plonger dans la friture chaude.

Remarque. — Ainsi préparées, les grenouilles sont également excellentes, mais ce mode a l'inconvénient de troubler et brûler la friture. Il est préférable de les frire à la ménagère dans une poêle avec du beurre fondu.

Grenouilles à la poulette (Sauce blanche). — *Formule 2,541*. — Mettre les cuisses de grenouilles dans une casserole avec eau, carottes, oignons cloutés, blanc de poireau, céleri, poivre concassé, sel et jus de citron ou du vin blanc. Faire cuire à point. D'autre part, mettre sur le feu, dans une petite casserole, du beurre frais avec un peu de farine que l'on fera cuire à blanc. Mouiller avec la cuisson des grenouilles en la passant dans une passoire; remuer et laisser cuire un instant. Mettre dans un bol quelques jaunes d'œufs, selon la quantité; y ajouter du beurre fin ou de la crème; ajouter un peu de sauce et remuer vivement avec le fouet; mélanger à la sauce sur le feu sans laisser bouillir; la passer par pression à l'étamine ou dans une passoire. Mettre les grenouilles dans la sauce et servir dans une timbale d'argent ou dans un plat creux.

Remarque. — Le persil ou fines herbes est facultatif, mais il est préférable de ne pas en mettre. On peut aussi accommoder les grenouilles à d'autres sauces, mais on s'écartera toujours du bon goût en voulant chercher d'autres méthodes; en sauce, les grenouilles sont moins bonnes que frites. On a, d'ailleurs, l'inconvénient de se salir les doigts pour pouvoir en séparer les os, ce qui est suffisant pour les laisser sur l'assiette.

GRÉSILIENS (Petits-fours). — Terme générique d'un genre de petits-fours préparés avec la pâte suivante.

Grésiliens (Pâte à). — *Formule 2,542.*

Employer :

Noisettes torréfiées.....	grammes	200
Amandes mondées.....	—	200
Farine de gruau.....	—	250
Sucre en poudre.....	—	500
Lait.....	litre	1/2
Blancs d'œufs.....	nombre	6
Vanille.....	bâton	1

Procédé. — Piler dans le mortier les amandes et les noisettes grillées en les mouillant avec le lait. Lorsqu'elles sont bien fines, les mettre dans une terrine avec le sucre, la vanille et travailler le tout. Battre les blancs et les incorporer dans la masse en même temps que l'on y fait tomber la farine en pluie. Homogénéiser le tout et coucher la pâte comme des petits macarons sur des plaques cirées. Les cuire dans un four moyen. Les farcir au pralin et les coller deux à deux.

GRIANNEAU, *s. m.* — Jeune coq de bruyère. C'est le poulet avant d'être adulte. Ne se dit que des coqs des bois.

GRIBICHE (Sauce). — Nom que l'on a donné dans les restaurants à une sorte de rémoulade.

Sauce gribiche. — *Formule 2,543.* — Mettre dans un saladier trois jaunes d'œufs cuits, une cuillerée de moutarde de Dijon, sel, poivre et faire une sauce, en écrasant d'abord les œufs, avec de l'huile d'olive fine. Quand la sauce a pris l'aspect d'une sauce rémoulade, y ajouter du vinaigre, de l'estragon et du cerfeuil hachés et des câpres non pareilles. On y ajoute aussi un peu de *Worcestershire-sauce* et l'on sert la sauce pas trop corsée.

GRIBOUIS (Gribuoi). — Variété de champignon du genre cèpe, particulier aux régions du Nord. Le *gribouis de Russie* apparaît en automne ; on le prépare frais, mais il est surtout conservé par dessiccation par les Russes, les Polonais et les Silésiens.

Indépendamment des formules prescrites au mot cèpe (Voir ce mot), lesquelles peuvent être appliquées aux gribouis, on en fait la soupe suivante :

Soupe de gribouis (Cuis. russe). Rus. *boullione gribnoï.* — *Formule 2,544.* — Choisir 500 grammes de beaux gribouis secs ; les faire tremper pendant trois heures dans de l'eau tiède ; lorsqu'ils

sont spongieux, les laver avec soin dans plusieurs eaux pour les dégager du sable. Les mettre dans une casserole avec quatre litres d'eau et garnir comme le pot-au-feu avec les légumes d'usage. Faire cuire à petit feu jusqu'à ce que les champignons soient cuits. Passer le bouillon et s'en servir pour la confection des potages maigres sans poisson ; quant aux gribouis, on les coupe à volonté en lame, en julienne ou en dés pour les mettre dans la soupe.

CONSERVATION DES GRIBOUIS. — On conserve les gribouis en boîte comme les cèpes par le système Appert, par salaisons et par dessiccation.

Conservation des gribouis par dessiccation. — *Formule 2,545.* — Les éplucher crus sans les mouiller ; les écailler en grosses lames ; les étendre sur des plaques et les mettre dans une étuve. Étant secs, les mettre dans une corbeille, laquelle est mise dans un bocal sec et aéré.

Dans la cuisine ménagère, on enfile les tranches dans une ficelle en forme de chapelet et on les fait sécher au soleil. On les retire une fois secs et on les conserve en chapelet en lieu sec.

Conservation des gribouis par salaison. — *Formule 2,546.* — Eplucher le pied terreux des gribouis et le ras du chapeau ; les laver à grande eau, les égoutter et les mettre dans un baril par couches alternées avec du gros sel dans la proportion de *trois kilos* de sel par *cent kilos* de cèpes ; les mettre à une légère pression. Le troisième jour, enlever l'eau qui surnage et la remplacer par de la saumure ou une poignée de sel. Lorsqu'on veut en prendre, il faut avoir soin de les sortir avec une cuillère de bois, afin de ne pas y tremper la main ; et surtout avoir soin de toujours faire surnager la saumure.

Pour s'en servir, on les fait tremper à l'eau tiède et on les accommode à toutes les méthodes des cèpes frais.

GRIFFE, *s. m.* — Racine tubéreuse, digitée, vivace, au moyen de laquelle on reproduit certaines plantes, comme l'asperge, etc.

GRIGNON, *s. m.* — Marc d'olive entièrement sec. Se dit aussi des petits morceaux de biscuit que l'on distribue en ration à l'équipage d'un navire. Se dit encore du morceau de l'entamure du pain du côté le plus cuit.

GRIL, *s. m.* — Ustensile de cuisine qui sert à griller les viandes et les poissons. Il y a aussi le gril à pain, gril élégant en métal argenté dont on

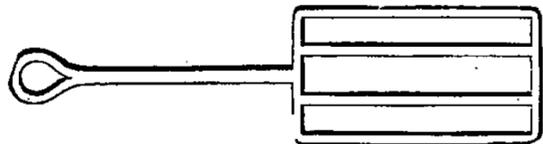


Fig. 669. — Gril à pain.

se sert pour griller les tranches de pains destinées aux tartines beurrées (Voir GRILLE). Ce même appareil sert aussi pour brûler le sucre sur les punchs.

GRILLADE, *s. f.* All, *Rostbratten*; rus. *Jarenje na rostrié*; angl. *broil*; ital. *carbonata*. — Aliment cuit sur le gril; substance rôtie sur le gril que l'on pose sur un charbon ardent, comme les beefsteaks, les côtelettes, les poissons, certaines saucisses, etc. Les grillades doivent être saisies et tournées une seule fois après un laps de temps nécessaire pour qu'étant saisie des deux côtés la pièce se trouve atteinte. Tout l'art consiste dans un peu de soin à apporter pour obtenir une cuisson régulière et à point. Les substances grillées sont plus succulentes que celles cuites dans la poêle.

GRILLE, *s. f.* Prononciation mouillée. — Ustensile de table, de cuisine, de confiserie et ornement

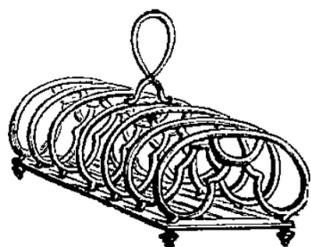


Fig. 671.
Grille à pain.

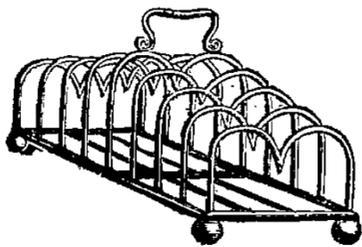


Fig. 672.
Grille à pain, forme arquée.

de magasin. On distingue parmi les grilles de table celles qui servent à porter le pain grillé et à le

présenter sur la table. Ces grilles, en forme de râtelier, sont en métal argenté et constituent un ustensile élégant et riche.

Les grilles de confiseurs, que l'on met dans les candissoirs, et sur lesquels on fait égoutter les fruits glacés, sont également en métal argenté ou fil de fer étamé, galvanisé.

On distingue encore, depuis quelque vingt ans, une autre grille qui sert à supporter le sucre dans la préparation des absinthes. Ce petit ustensile, pour être à l'abri de reproches, doit être complètement argenté après avoir été perforé.



Fig. 673. — Grille à sucre pour absinthe.

Mais nous devons surtout mentionner les grilles en métal argenté et perforé qui vont sur les réchauds pour maintenir les poissons chauds pendant

le service. Ces grilles, couvertes d'une serviette, empêchent la substance de toucher au bain-marie et maintiennent, dans une douce vapeur, l'aliment dans la température qui lui convient. C'est pourquoi nous recommandons ces réchauds aux maisons désireuses de maintenir

ou d'acquérir la renommée de leur cuisine (Voir la figure 670).

GRILLER, *v. a.* — Action de faire cuire sur le gril. Se dit aussi de l'action de faire un petit grillage en pâte sur un gâteau.

GRILLETTE, *s. f.* — Hachis enveloppé dans de la panne ou crépinette. A la campagne, on fait des grillettes ou *griblettes* avec toutes sortes de viandes : restant de jambon, de porc frais cuit ou cru, mouton, veau et bœuf, le tout assaisonné et mélangé avec de l'oignon et fines herbes hachés.

GRILLS, *s. m. pl.* — Se dit des tout petits saumons.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE (A.-L. BALTHAZAR). — Célèbre gastronome, né à Paris en 1758 et mort en 1838. Fils d'un fermier général et petit-

fil d'un charcutier. Son père le fit recevoir avocat à la cour, mais Grimod se plaisait davantage dans un festin, en société de belles femmes, qu'à pape-rasser un procès. Il publia l'*Almanach des Gourmands*, de 1803 à 1812, et le *Manuel des Amphitryons* en 1808.

Grimod se fit remarquer par ses originalités gastronomiques, entre autres par son cochon qu'il avait élevé et civilisé et tenait dans la plus stricte propreté ; un domestique lui était destiné pour sa toilette, et les jours ordinaires le cochon prenait place à côté de son maître dans un escabeau spécial, ce qui faisait un accord cinique avec les doigts palmés et les petits yeux de Grimod.

Un jour il donna un dîner pour lequel les invitations étaient faites sur du papier mortuaire ; on lisait ceci :

« Vous êtes prié d'assister aux convoi et enterrement d'un gueuleton qui sera donné le... par messire Balthazar Grimod de la Reynière, écuyer, avocat au Parlement, correspondant pour la partie dramatique du *Journal de Neufchâtel*, en sa maison des Champs-Élysées.

« Vous êtes prié de ne point amener de laquais parce que il y aura desservantes en nombre suffisant.

« Le cochon et l'huile ne manqueront pas à souper. Vous êtes prié de rapporter le présent billet, sans lequel on ne pourra entrer. »

Les invités, avant de rentrer, trouvèrent des gardes qui contrôlèrent les porteurs des billets, et, après avoir fait la première corne au billet, le convive passait dans un lieu ayant l'apparence d'un corps de garde où étaient des hommes armés et vêtus à l'antique comme des héros d'armes. Ceux-ci introduisaient dans une première pièce, où était une espèce de frère terrible ayant le casque en tête, visière baissée, la cotte-d'armes, la dague au côté. Il faisait une seconde corne au billet et introduisait les invités dans une seconde salle. Là se présentait un homme en robe, en bonnet carré,

qui vous questionnait sur ce que vous étiez, sur votre demeure, vos qualités, dressait du tout procès-verbal et, après avoir pris votre billet, vous annonçait dans la salle d'assemblée, ou deux gagistes, vêtus en enfants de cœur, commençaient par vous encenser.

Les convives, réunis au nombre de vingt-deux, dont plusieurs femmes habillées en homme, traversèrent une pièce noire et immédiatement se leva une toile qui laissait voir la salle du festin. Au milieu de la table était dressé un catafalque, et chaque convive avait un cercueil debout derrière lui. La salle était magnifiquement décorée par des fleurs, des devises et éclairée par plus de trois cents bougies. On se mit à table ; le souper fut

magnifique. Il y eut neuf services dont l'un de cochon. Grimod ayant demandé aux convives s'ils trouvaient le souper bon, en cœur il lui fut répondu : excellent ! « Messieurs, reprit-il, cette cochonaille est la façon de tel charcutier cousin de mon père. » A ce moment, on vit bouger le catafalque ; tous les regards se portèrent dessus, lorsqu'on vit sortir le cochon de Grimod tout papilloté et harnaché de rubans multicolores, se promenant sur la table et prenant part au festin. Les bougies s'éteignirent et les

domestiques évacuèrent la salle, et nul n'a pu savoir ce qui s'était passé au dessert.

Le lendemain, sur les boulevards, on ne parlait que du dîner d'enterrement de Grimod, mais les convives l'avaient dénommé entre eux le souper *du cochon*.

GRINGUENAUDE, *s. f.* — Ce mot a deux sens opposés : *gringuenaudes* se dit des débris malpropres qui s'attachent aux ustensiles de cuisine, comme écumoire, louche, cuillère, etc. Ce même mot s'emploie pour désigner les débris de pâtés, pâtisserie, viandes, etc.

GRIOT, *s. m.* — Recoupe du blé ; farine très fine appelée par altération *gruau*.



GRIMOD DE LA REYNIÈRE

GRIOTTE, *s. f.* — Fruit du griottier ou variété de cerise (Voir ce mot) à pédoncule court, à chair ferme et douce.

GRISSETTE, *s. f.* — Nom commun de la fauvette grise, ou *passerine* des Provenceaux. La chair en est tendre, blanche, délicate et nutritive. Rôtie est son meilleur mode de préparation.

GRISON, *s. m.* (*Labrus Grisens*). — Poisson décrit par Catesby. Il habite les mers septentrionales de l'Amérique. La chair de ce poisson est blanche, molle et demande à être relevée par une condimentation abondante. Se dit aussi d'un petit animal carnassier dont la chair est peu appréciée.

GRISSE, *s. m.* — Sorte de pain en baguette que l'on fait en Piémont et qui est très apprécié des indigènes du pays.

GRISSINI, *s. m.* — Pain en forme de baguette longue de 20 à 50 et même 75 centimètres et de l'épaisseur d'un petit doigt de femme.

En Italie, on en trouve faits avec de la farine de maïs pure ou mélangée avec du gruau de froment. Ces pains conviennent surtout pour les soupes des enfants, les convalescents et les malades. Cassés par petits morceaux comme l'on casserait du macaroni cru, les grissinis vont très bien avec le café, le thé, le chocolat et même le lait. Ils ont quelque analogie avec la croûte de Marseille. M. Rubbini, par un brevet d'importation expiré en 1826, a fait connaître à Paris ces pains-biscuits. Depuis lors, tous les pâtisseries voulurent avoir leur grissini, de sorte qu'il y a une multitude de formules dont voici les meilleures :

Grissinis de Turin. — *Formule 2,547.* — Employer :

Farine de gruau	grammes.	300
Farine de maïs fine.....	—	200
Carbonate.....	—	5
Sel.....	—	20
Sucre en poudre.....	—	250
Œufs frais.....	nombre.	3
Citron.....	—	1

Procédé général. — Détremper, après avoir fait la fontaine et mis dans le milieu le zeste de citron, deux œufs entiers et un jaune, le sel, le carbonate et un peu d'eau tiède. Faire une pâte mollette et laisser reposer. Le lendemain fraiser la pâte, l'a-

baisser; la tailler par bandes et en faire des baguettes roulées avec la main. Les cuire dans un four chaud.

Grissinis de commerce. — *Formule 2,548.* — Employer :

Farines fines (froment et maïs).	kilos	3.500
Sucre en poudre.....	—	3.000
Carbonate.....	grammes.	20
Œufs frais.....	nombre.	12
Sel.		

Procédé. — Faire la fontaine et mettre au milieu le sel, le carbonate, le sucre et les œufs; mouiller très peu; laisser reposer la pâte et en faire des baguettes longues de 10 à 20 centimètres. Ce sont les grissinis qui se fabriquent en grand pour la vente chez les boulangers et les épiciers.

Grissinis milanais. — *Formule 2,549.* — Employer :

Farine de froment.....	grammes.	500
Sucre en poudre.....	—	200
Beurre.....	—	30
Carbonate.....	—	5
Sel.....	—	10
Œufs frais.....	nombre.	2
Citron.....	—	1

Procédé comme il est indiqué ci-dessus. Ces *Grissinis* au beurre sont meilleurs, mais de moins longue conservation que les premiers.

Grissinis à la parisienne. — *Formule 2,550.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes.	220
Farine de gruau.....	—	250
Carbonate.....	—	5
Jaunes d'œufs.....	nombre.	2
Citron.....	—	1
Lait.....	décilitres.	2

Procédé. — Former la fontaine, détremper et laisser lever en lieu tiède. Le lendemain, mettre 250 grammes de farine sur le tout et pétrir avec la pâte de la veille. Abaisser et finir selon les autres procédés.

Grissinis de pâtissier. — *Formule 2,551.* — Employer :

Farine de gruau.....	kilos	4.500
Levure de bière.....	grammes.	200
Beurre fin.....	—	375
Sucre en poudre.....	—	750
Œufs frais.....	nombre.	12
Lait.....	litre.	1/2
Sel.		

Procédé. — Faire un levain en employant 1 kilo 500 grammes de farine avec la levure, le lait chaud; faire lever. Le lendemain, mettre la farine sur le tour et pétrir la pâte levée avec les œufs, le sel, le carbonate, le beurre et les œufs. Achever selon la règle.

Grissinis à la nantaise. — *Formule 2,552.* — Employer :

Farine fine.....	grammes.	500
Sucre en poudre.....	—	125
Beurre frais.....	—	125
Lait.		
Sel.		

Procédé. — Pétrir avec du lait chaud, ajouter le beurre, le sel et le sucre. Faire une pâte ferme, abaisser, tailler par bandes; les rouler, les cuire dans un four chaud et les dorer au lait en sortant. On peut leur ajouter deux jaunes d'œufs, ils n'en seront que meilleurs.

Remarque. — Les grissinis faits en France sont meilleurs, parce qu'ils contiennent généralement du beurre, mais ils sont de conservation moins longue que ceux faits d'après les formules italiennes.

GRIVE, s. f. (*Turdus viscivorus, L.*) All. *Drossel*; rus. *drosdiè*; ang. *thrush*; ital. *tordo*. — Oiseau du genre merle et plus petit que celui-ci; à plumage mêlé de blanc, cendré, noir et grivelé. La grive change de nom selon les pays; on l'appelle : *draine, litorne, mauvis, gui, jocasse, fraie, tour-delle, rasselle*. Elle est frugivore; tenue en cage, elle chante. Pline dit qu'Agrippine en avait une qui imitait la voix humaine; elle apprend à siffler et à chanter des airs de serinettes.

Les Corses préfèrent les merles aux grives et, contrairement au proverbe français :

A défaut de grive on mange du merle,

ils disent : « A défaut de merle on prend des grives ». Le cardinal Fesch, archevêque de Lyon et oncle du grand Napoléon, faisait venir tous les hivers des merles de la Corse. On allait dîner chez Son Eminence pour ses nobles manières, pour son gracieux accueil, et surtout pour ses merles de Corse, qui se nourrissent de raisins et de graines de myrte.

La grive à l'aile grise se grise dans les vignes du grain lisse des raisins, dit Fulbert-Dumonteil, à

qui je donne la parole. A cette pauvre grive on fait une réputation de petite ivrogne. C'est aller un peu loin. Pour quelques grains que picore la grive, elle fait une guerre incessante aux ennemis de la vigne. Après avoir absorbé je ne sais combien d'insectes ravageurs, n'est-il pas tout naturel qu'elle se désaltère un tantinet, à moins qu'elle n'étouffe?

La grive, amie du genièvre et si délicate à la broche, est l'oiseau des vignes comme l'alouette est l'oiseau des champs. Celle-ci délivre les blés des chenilles et des sauterelles; celle-là débarrasse les vignobles des limaces et des escargots. La grive veille sur la grappe comme l'alouette sur l'épi.

La grive est un gibier parfait quand elle est grassouillette et dodue, nourrie de genièvre et de raisin. C'est un rôti tendre et parfumé, d'une haute succulence. Les meilleures grives sont celles de la Provence, de la Bourgogne et de la Gironde. Avec les grives des Alpes, on confectionne les fameux pâtés de Valence, si chers aux gourmets. La grive de Sarlat, que le genièvre parfume, est un mets délicieux. Ajoutez un peu de truffe et vous aurez la rose des festins.

« Moi, dis-je, et c'est assez! » La grive se suffit, dédaignant les sauces variées et les apprêts savants. Je ne l'ai guère connue qu'à la broche — douce connaissance que j'ai renouvelée aussi souvent que j'ai pu. — Il faut qu'elle soit grasse et tendre, finement bardée de lard choisi, simplement arrosée avec du beurre. Douze minutes suffisent à sa cuisson. On ne la vide pas. Seul le gésier est indigne d'être conservé. Dans la lèchefrite, des tranches de pain sur lesquelles tomberont, en jus savoureux, les délicats intestins de l'oiseau.

Deux ou trois minutes avant de servir la grive sur sa croûte embaumée, on la saupoudre de grains de genièvre pulvérisés, mêlés avec de la panure sèche et fine. On débrosche et l'on sert. Ce n'est plus du rôti, c'est un parfum.

La grive des coteaux bordelais m'est particulièrement sympathique. C'est, à notre avis, la reine des grives, et je ne connais pas de vin dont l'arôme s'harmonise mieux avec la succulence de sa chair qu'une vieille bouteille de Saint-Emilion.

Connaissez-vous la légende de la grive que racontent les vigneron bordelais? « Après avoir bu à toutes les grappes du coteau, une jeune grive se trouva pompette, tomba scandaleusement sur son dos, les deux pattes en l'air, et se mit à rire. Puis, voyant les nuages passer bien haut sur sa tête alourdie, elle raidit ses petites jambes et s'écria

dans un accès d'orgueil alcoolique: « Maintenant le ciel peut tomber, je le soutiendrai avec mes pattes! »

» Au même instant, une feuille d'amandier, détachée par le vent, tombe sur la grive, convaincue dans son erreur bachique que la voûte céleste vient s'aplatir sur son ventre. Elle se croit morte et s'endort. A son réveil, la petite buveuse de raisin constate qu'il ne lui manque pas une plume et qu'en outre elle a son plumet.

Ce n'est pas de la dégringolade des astres qu'elle a été victime, mais de la chute d'une feuille. Honteuse de sa mésaventure, la grive jura d'être plus sobre à l'avenir. Serment d'ivrogne! Dès le lendemain, la voici picorant les grappes vermeilles et s'enivrant du jus des vignes: « Qui a bu boira ». Tous les ivrognes sont incorrigibles. »

En Bourgogne, on prétend que la grive, au moment de fuir, l'hiver, vers des climats plus doux, ne peut vaincre son état d'ébriété et manque le train... des airs! Elle aura pour châtiment un grain de plomb dans la tête et le fond d'une casserole pour tombeau. Vous le voyez, c'est toujours la même accusation.

La grive est un oiseau mélancolique, ami de la solitude et jaloux de sa liberté. « Le jus de la treille » ne parvient même pas à lui arracher une joyeuse chanson. La grive a le vin triste.

Elle en boit d'ailleurs si peu, et il ferait beau voir l'homme, toujours prêt à attribuer ses vices aux animaux, lui jeter la première grappe!

A cause de ses services viticoles et de ses rôtis succulents, on ne saurait trop pardonner les écarts légers de la petite grive à l'aile grise, qui se grise dans les vignes des grains lisses du raisin (FULBERT-DUMONTEIL).

On ne peut être plus complet, plus savant, plus poétique.

Grive à la casserole. — *Formule 2,553.* — Voici maintenant comment notre collègue Achille Ozanne décrit sa recette :

Voyez la gourmande qui roule
Le bec rougi de jus vermeil,
Ivre de vigne et de soleil
Sur le sable où son corps se moule,
Il suffit de la cueillir;
Voilà comme on doit la servir :

Bien cuite dans la casserole
Avec des dés de petit lard,
Les gourmets en font une idole,
Et quand on la dresse avec art,
Trônant sur la croûte rôtie,
Puis du cresson ornant le plat,
Un vrai courant de sympathie
Se manifeste avec éclat!

Grives aux nids (*Hors-d'œuvre*). — *Formule 2,554.* — Rôtir des grives genévrières, les laisser refroidir, lever l'estomac, les désosser, les mettre sur une assiette et piler le restant au mortier; passer la purée au tamis. Il faut que cette purée soit parfumée et de bon goût. Creuser autant de truffes cuites d'un beau grain que l'on a de grives,

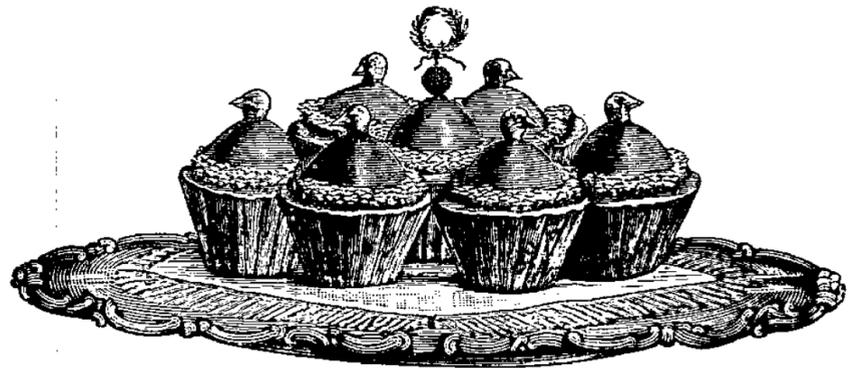


Fig. 675. — Grives aux nids.

les emplir à moitié avec de la purée et mettre dessus la poitrine désossée et glacée; leur ajouter la tête, rôtie et glacée. Dresser sur une serviette pliée sur un plat.

On peut aussi remplacer les truffes par des croûtes de petit pain vidées et frites; dans ce cas, on peut garnir chaque nid des ailes et de la tête des grives, le tout fixé avec des petits attelets. (ALFRED BASTIEN).

Grives à la namuroise (*Cuis. belge*). — *Formule 2,555.* — Sortir le gésier des grives plumées et flambées, les trousser en leur croisant les pattes et la tête. Beurrer un plat à sauter et placer les grives assaisonnées de sel en mettant la poitrine en bas pour leur faire prendre couleur; ajouter quelques grains de genièvre et faire cuire pendant 15 à 20 minutes à couvert. Faire frire au beurre des croûtons ou tranches de pain que l'on met sur un plat; dresser les grives dessus. Lier le jus qui reste dans la casserole avec un peu de glace de viande et un jus de citron et le verser sur les grives.

Servir une compote ou marmelade de pommes à part.

Remarque. — En Belgique, on a l'habitude de faire cuire les grives à couvert, au beurre et dans une casserole en terre, qu'on dénomme *casserole russe* et de les servir dans ce même vase, ce qui n'en est pas plus mauvais; les grives comme le beurre, toujours très abondant, restent ainsi chauds. Les croûtons de pain sont trempés dans ce

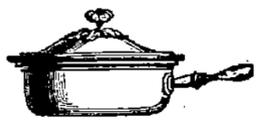


Fig. 676.
Casserole à grives.

jus très gras mais parfumé (CH. LE SÉNÉCHAL, chef de cuisine au *château de Daves*, près Namur).

Grives à la liégeoise (*Cuis. belge*). — *Formule 2,556*. — Retirer le gésier, trousser les grives et les mettre dans une casserole en terre avec sel, genièvre et beurre (pas de poivre); les faire cuire pendant un quart d'heure; faire frire des tranches de pain dans la graisse des grives. Mouiller avec un peu d'eau (jamais de bouillon); faire donner un bouillon et servir dans la casserole; dresser le pain sur une assiette chaude.

Grives à la broche (*Haute-cuisine*). — *Formule 2,557*. — Remplacer le gésier par trois ou quatre baies récentes de genévrier; trousser, barder les grives, et les mettre devant le brasier ardent pendant 15 minutes. Droit en dessous, dans la lèche-frite, des croûtons doivent se dorer aux gouttes parfumées de la graisse des grives.

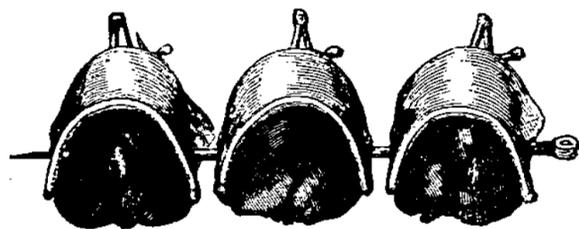


Fig. 677. — Grives bardées pour rôtir à la broche.

Grives à la casserole (*Cuis. ménagère*). — *Formule 2,558*. — Saler et mettre les grives dans une casserole avec du beurre frais, quelques grains de genièvre et les faire saisir; puis, modérer le four et les faire cuire doucement; au moment de servir, sortir la graisse dans une poêle, y faire rôtir une tranche de pain. Déglacer la casserole avec de l'eau et dresser les grives sur les croûtons; arroser du jus.

Potage à la purée de grive (*Cuis. aphrodisiaque*). — *Formule 2,559*. — Rôtir 24 grives au genièvre pour un potage de 10 personnes; lever les filets et les couper en petits dés et les conserver sur une assiette. Piler les carcasses au mortier. Dans une casserole, faire un roux avec 125 grammes de beurre et deux cuillerées de farine; mouiller avec de l'eau; y ajouter du vin blanc sec de premier choix, du sel, poivre en grain, et les carcasses; laisser cuire trois heures. Passer la purée à travers

un tamis, la recueillir dans un sautoir et la mettre dans une casserole. Goûter le potage, qui doit avoir un fumet de gibier et de genièvre très prononcé; y ajouter, au moment de servir, un verre de vieux vin de Madère authentique et les croûtons de chair.

Remarque. — On peut préparer les grives en salmis et associées à des garnitures ou farces, mais je conseille, dans l'intérêt du bon goût, de s'en tenir aux formules plus haut prescrites. La chair de la grive se caractérise surtout par son arôme et ne supporte pas de mésalliance.

Conservation des grives. — *Formule 2,560*. — Toutes les préparations ci-dessus peuvent être conservées en boîte. Il ne s'agit que de les y enfermer en y mettant leur fond avec du beurre clarifié, de souder hermétiquement et de les soumettre à l'ébullition ou à la marmite autoclave pendant trente minutes.

Terrines de grives genévrières en boîtes. — *Formule 2,561*. — Faire rôtir les grives, en lever l'estomac avec l'os; piler les carcasses au mortier et d'autre part passer dans une casserole du foie de veau très blanc coupé en dés, avec la même quantité de porc frais gras et maigre; quand il est bien roussi, y ajouter les carcasses et laisser cuire en mouillant avec un peu d'eau; après deux heures de cuisson, passer la purée au tamis de métal puis au tamis de crin. La purée doit être de goût franc, un peu grasse et mousseuse. On en met la quantité nécessaire dans les boîtes pour deux ou trois poitrines. On alterne en commençant par une couche de purée, une tranche de foie gras frais bien assaisonné de purée, les poitrines de grives et encore de purée. Facultativement, on peut y mettre des truffes, mais, je le répète, ce gibier ne réclame d'autre arôme que le sien.

Fermer les boîtes et soumettre trente minutes à l'ébullition ou cinquante minutes à la vapeur.

Le potage de grives se conserve en purée avec les croûtons de chair dans des boîtes émaillées ou non, toujours par le même procédé Appert.

Remarque. — Je me borne là pour les recettes qui sont, d'ailleurs, les formules de la cuisine transcendante pour les grives. Toutefois, celui qui voudra entrer dans la cuisine composée pourra les préparer à la *toulousaine*, en les farcissant de farce à quenelle aux truffes et en les dressant sur des croûtons farcis; à la *Médicis*, en les farcissant de

foie de volaille et de purée de gibier ; les braiser et les dresser sur un ragoût de macaroni, langue écarlate et foie gras préalablement dressé au milieu d'une bordure de farce aux truffes ; à la *marseillaise* ou en *canapé*, en levant les filets des grives rôties et en préparant un coulis avec les carcasses et une truffe, et, faisant frire du pain à l'huile, les farcissant et les dressant en couronne sur un plat rond ; en *tourte*, en *galantine*, en *chapelet*, en *crêpinettes*, en *salmis*, en *caisse*, côtelettes de grives, etc. Mais tous ces modes me paraissent sortir de la cuisine naturelle et hygiénique que je traite.

GRIVETTE *s. f.* (*Turdus minor*). — Espèce de grive des Etats-Unis d'Amérique, dont la chair est parfumée et délicate ; elle s'engraisse au printemps, contrairement à la grive commune qui est bonne en automne. Ce fait n'est pas rare pour la plupart des oiseaux du Nouveau-Monde. Elle subit les mêmes préparations culinaires que la grive commune.

GROG, *s. m.* — Mélange d'eau chaude, de rhum, de sucre et une tranche de citron, dans la proportion d'un quart de rhum pour trois quarts d'eau.

On fait des grogs au kirsch, au cognac, à la fine champagne et au gin.

Grog américain (*Boisson chaude*). — *Formule 2,562*. — Le grog américain est une préparation spéciale que les distillateurs vendent toute prête aux cafetiers et limonadiers.

Employer :

Eau-de-vie à 80 degrés..	litre	1
Cannelle ..	bâton	1
Clous de girofle	nombre	3
Zeste de bigarade.....	—	2
Macis ..	grammes	5

Procédé. — Faire infuser 15 jours, passer et mettre en bouteille ; on le sert dans le verre avec du sucre et de l'eau chaude. On peut aussi ajouter à cette préparation un litre de sirop à 30 degrés ; dans ce cas, on n'a qu'à servir la préparation dans le verre et le remplir d'eau bouillante. Pour la frime, on met une tranche mince de citron.

Grog indien (*Boisson stimulante*). — *Formule 2,563*. — On a appelé ainsi le grog américain en raison de la force ou de la chaleur de la préparation. — Employer :

Eau-de-vie à 80 degrés..	litre	1
Piment du Chili.....	nombre	3
Clous de girofle.....	—	3
Bâton de cannelle.....	—	1
Bâton de vanille.....	—	1
Macis	grammes	10

Procédé. — Faire macérer 15 jours, passer et conserver en bouteille. On le sert avec du sucre, une tranche de citron et on remplit le verre d'eau chaude.

GROIN, *s. m.* — Museau de porc allant du bout jusqu'aux yeux. L'ensemble du museau et de la tête prend le nom de *hure* (Voir ce mot).

GRONAU, *s. m.* (*Trigla lyra L.*) — Poisson de la Méditerranée et de l'Océan, très commun sur les côtes de Gènes, de Malte et Saint-Jean-de-Luz, où il est l'objet d'une pêche abondante. Sa chair entre dans la composition de la matelotte des pêcheurs. Les pêcheurs l'appellent aussi *grognon*, à cause du sifflement sourd qu'il fait quand on le prend.

GRONDIN, *s. m.* — Poisson de l'Océan et de la Méditerranée, confondu à tort par quelques auteurs avec le rouget. Le grondin est un poisson du genre trigle, de la famille des acanthoptérygiens, au nombre desquels se trouve le gurnard, ou *trigla gurnardus* de Linné, le *trigla cuculus* de Bloch, et le *trigla lyra* ou gronau (Voir ce mot).

Le grondin connu à Bordeaux et à Marseille a quelque analogie avec le *gronau*. Il entre surtout dans la composition de la bouillabaisse.

Grondin à la marseillaise (*Cuis. provençale*). — *Formule 2,564*. — Vider, couper les nageoires, essuyer et écarter la tête et tailler deux grondins par tronçons ; dans une casserole, passer un oignon au beurre, y mettre les tronçons ; les faire saisir, saupoudrer avec très peu de farine et après qu'elle est colorée un peu, mouiller à hauteur avec de l'eau et une purée de tomate fraîche avec son eau ; ajouter un piment entier, sel, quelques gousses d'ail et faire cuire doucement.

Etant cuit, dresser le poisson dans une timbale ; faire réduire la cuisson, la passer et la lier avec gousses d'ail pilées, deux jaunes d'œufs, de l'huile fine de façon à faire une sorte de mayonnaise chaude. Saucer par dessus et servir chaud.

GROS-BEC. — Terme générique d'un ordre d'oiseaux passereaux, conirostre, dont le bec court

et robuste lui sert à broyer les graines dont il se nourrit presque exclusivement. Ses espèces sont nombreuses, et en cuisine on ne les connaît que sous ce nom ou *petits oiseaux*. On les rôtit de préférence.

GROS-BLANQUET, *s. m.* — Poire plus grosse que le blanquet ordinaire; sa robe, d'un jaune verdâtre recouvre une chair cassante, sucrée, juteuse et légèrement musquée. Elle mûrit plus tard que le blanquet commun.

GROS DE LANGUE. — Sous-mâchelière au dessous de langue propre aux deux sexes des animaux. Il s'étend au bord inférieur de la terminaison du muscle sterno-maxillaire. Après avoir entouré l'extrémité inférieure des deux glandes maxillaires, la graisse de ce manquement s'insinue un peu entre la glande parotide et la maxillaire. Cette partie de la langue fournit, quand elle est cuite, des petites glandes dont la composition et le goût de la chair est analogue à celle du ris de veau. En les dégageant des tissus graisseux, on peut s'en servir pour faire des omelettes; sautées avec des oignons, ou à la façon d'un rognon sauté, ces glandes constituent un mets délicat.

GROSEILLE, *s. f.* (*Ribes*). All. *Johannisbeere*; angl. *gooseberry*, *currant gooseberry*; rus. *Smorodina*; ital. *ribes*; esp. *grosella*. — Fruit du groseiller, genre de plante de la pentandrie monogynie. Ce fruit est une baie en forme de grappe de raisin dans quelques variétés. Les principales espèces sont le groseiller *blanc*, le groseiller rouge, *ribes rubrum*; le groseiller noir, ou cassis, *ribes nigrum*, et le groseiller épineux, *ribes uva crispa*. Le nom de groseille à maquereau a été donné au fruit de ce dernier parce que l'on s'en servait en vert-jus pour assaisonner ce poisson indigeste.

Analyse chimique. — D'une acidité agréable, la baie de groseille renferme, outre les acides malique et citrique, de la pectine, un principe muscosucré nourrissant, et, dans la variété à fruit rouge (cassis), un principe colorant violet qui ne doit sa couleur rouge qu'à la présence des acides.

HYGIÈNE. — En raison de son acidité, la groseille est un aliment salubre pendant les chaleurs; elle est d'une digestion facile et on conseille son emploi pour combattre les inflammations intestinales, les dartres, le scorbut et le purpura.

En France, les groseilles mûrissent en juin et on en trouve jusqu'à l'approche de l'hiver.

Conservation de groseilles sur pied. — *Formule 2,565.* — Au mois d'octobre, un peu avant que les grappes soient mûres, on enlève une partie des feuilles sans toucher à celles de l'extrémité des rameaux; puis, par une journée sèche et sereine, on réunit les branches sans les froisser et on enveloppe tout le pied avec de la paille en ne laissant hors du maillot que les extrémités. Les fruits ainsi soustraits à l'action du soleil, de l'humidité, du givre, peuvent se conserver jusque fort avant dans l'hiver. Quand on veut en servir, on coupe les pieds, on les pique dans des vases que l'on pose sur la table.

Conservation de groseilles en branche. — *Formule 2,566.* — On n'a qu'à couper les rameaux de groseiller, les suspendre dans une chambre froide ou réfrigérant à six degrés au-dessus de zéro. Elles se conserveront ainsi pendant quatre à cinq mois.

Conservation de baies de groseilles. — *Formule 2,567.* — Mettre les groseilles égrenées dans un flacon, le remplir avec un sirop froid à 25 degrés. Boucher, ficeler et faire cuire cinq minutes au bain-marie, ou dix minutes à la vapeur.

Groseilles perlées (Dessert). — *Formule 2,568.* — Choisir de belles grappes de groseilles; les tremper dans un bol dans lequel on aura mis deux blancs d'œufs légèrement battus et deux décilitres d'eau; les ressortir et les rouler aussitôt dans du sucre en poudre; les étendre sur un papier. Après quelques jours, le sucre sera cristallisé et les groseilles produiront un très bel effet.

Gelée de groseille (Voir GELÉE)

Compote de groseille (Entremets rafraichissant). — *Formule 2,569.*

Procédé. — Mettre les groseilles avec un peu d'eau et de sucre dans une bassine; au premier bouillon, les retirer avec l'écumoire et les déposer dans une terrine; faire cuire le sirop à 35 degrés et le verser sur la compote.

Remarque. — On peut aussi faire cuire le sirop d'avance dans la proportion de 500 grammes de sucre par litre d'eau et un kilo de groseilles; quand

le sucre est au petit soufflé, on met les groseilles bien mûres et on les retire au premier bouillon.

Compote de groseilles à froid (*Entremets*).

— *Formule 2,570.* — Egrener la quantité qu'il vous plaira de belles groseilles rouges ou blanches; les laver vivement; les mettre dans un bol avec du sucre en poudre et une quantité suffisante de jus obtenu d'une partie des groseilles fraîches. Laisser macérer une heure avec un zeste de citron et servir.

Suc de groseilles conservé (Voir la formule 1057).

Confiture de groseilles (*Conf. domestique*).

— *Formule 2,571.* — Employer :

Groseilles égrenées.....	kilog.	5
Sucre concassé	—	5
Eau	litre	1

Procédé. — Mettre les groseilles et l'eau dans une bassine; les faire crever sur le feu; y ajouter le sucre; faire cuire, en remuant au fond avec la spatule, jusqu'à ce que la confiture s'épaississe. La retirer alors du feu et remuer de temps en temps; la mettre dans les pots; les recouvrir selon l'usage.

Pâte de groseilles (*Conf. fine*). — *Formule 2,572.* — Choisir de belles groseilles fraîches et bien mûres; les mettre dans une bassine avec un peu d'eau (un quart de litre pour cinq kilos) sur le feu; lorsqu'elles sont crevées, et après quelques bouillons, on verse le tout sur un tamis posé sur une terrine dans laquelle coule le jus par pression légère. On laisse reposer le jus; on le décante et on le verse dans une bassine argentée que l'on pose sur un feu doux en laissant réduire de moitié. On transvase la réduction dans une terrine ou vase dont la terre est faite; on pèse la liqueur et on fait cuire la même quantité de sucre au *petit cassé*, en ayant soin de remuer avec la spatule sur le feu pour lui donner quelques bouillons; on couche la pâte sur des feuilles de fer-blanc; les mettre sécher à l'étuve; les couper à l'emporte-pièce en donnant à ces bonbons la figure et la grosseur que l'on désire. Les saupoudrer de sucre et mettre en bocal ou en boîte.

Dragées à la groseille (*Conf. industrielle*). *Formule 2,573.* — Employer :

Groseilles sèches.....	kilog.	10
Sucre pour grossir.....	—	100
Gomme du Sénégal.....	—	4
Grain.....	—	4
		<hr/>
		118
Ratissure du grossissage ...	—	6
Reste	—	<hr/>
		112

Partager en deux bassinées.

Sucre pour blanchir.....	kilog.	30
Amidon.....	—	2
Sucre pour remplir et lisser.	—	12
		<hr/>
		156
Ratissure.....	—	6
Dragées fines.....	—	150
		<hr/>
Eau de rose ou de fleur d'oranger	litres	5

Procédé. — Comme ce fruit, ainsi que l'épine-vinette, est très susceptible à repousser, on fera bien de les gommer ainsi: mettre de la ratissure fine dans la bassine à dragées; on gommara les groseilles fines à la main dans une autre bassine; quand elles seront mouillées bien également partout, on les sautera dans la ratissure; on les mettra à l'étuve; quand elles seront bien sèches, on procédera selon les méthodes ordinaires pour les dragées à grains (Voir DRAGÉES).

Confitures de Bar-le-Duc (*Conf. fine*). — *Formule 2,574.* — Egrener de belles groseilles blanches ou rouges et leur enlever les pépins avec une plume d'oie taillée comme pour écrire; on les met à mesure sur des assiettes. Lorsque l'on en a obtenu un kilogramme, on fait un sirop à 38 degrés avec trois kilogrammes de sucre blanc; y ajouter un verre de jus de groseille et mettre les groseilles dépépinées avec le sucre; faire donner doucement un bouillon et, à 34 degrés, verser le tout dans une terrine.

Lorsque les confitures seront un peu refroidies, les mettre en pot et couvrir selon l'usage.

Remarque. — Quand les confitures sont un peu légères, on les recouvre d'une gelée de pomme de la même couleur. On couvre ensuite les pots avec un papier trempé dans de l'alcool à 25 degrés et on recouvre le pot avec un parchemin mouillé et ficelé. Aussitôt sec, on l'huile légèrement par dessus.

Les confitures de Bar-le-Duc ont, comme on le sait, une renommée universelle. Cela tient à la

qualité des groseilles, dont la pulpe est plus ferme et plus mucilagineuse que les autres et ne contient pas autant de pépins.

Sirop de groseille. — *Formule 2,575.* — Employer :

Sucre concassé	kilo	1
Jus de groseille conservé...	grammes	500

Procédé. — Cuire le sucre au *gros boulé* et verser le jus dans la bassine; quand le sirop commence à bouillir, laisser reposer et faire rentrer l'écume; enlever l'écume et filtrer lorsqu'il aura 32 degrés. Ce sirop est parfumé, agréable et rafraîchissant.

Sophistication. — On a vendu comme sirop de groseille le mélange suivant :

Vin rouge de Cahors.....	litre	1/2
Sirop de framboise.....	—	3/4

Le tout est mélangé et cuit. Ce sirop devient trouble et peut facilement se reconnaître.

Vinaigre de groseille (Voir la formule 2,300).

Jus de groseille. — *Formule 2,576.* — On égrène des groseilles bien mûres; on les met sur le feu dans une bassine; on remue sans cesse, à l'aide d'une spatule; quand elles sont bien amorties, on les égoutte sur un tamis; on soumet le marc à la presse pendant qu'il est encore chaud, ou bien on le tord dans un linge. On filtre le jus à travers une flanelle qu'il faut avoir soin de laver de temps en temps pour la débarrasser de l'épais résidu qui s'y dépose. Ensuite, on met le jus en bouteilles, comme il est dit à l'article jus de fruit.

Ratafia de groseilles. — *Formule 2,577.* — Employer :

Jus de groseilles rouges....	litres	2
Eau-de-vie.....	—	3
Cannelle.....	grammes	20
Clou de girofle.....	nombre	1

Procédé. — Faire infuser pendant un mois dans l'eau-de-vie, la cannelle et le clou de girofle et mélanger au jus de groseilles. Filtrer et mettre en bouteilles.

Tisane ou eau de groseille (*Boisson hygiénique*). — *Formule 2,578.* — Ecraser les groseilles en exprimer le suc, l'étendre d'un litre d'eau par litre de suc et de quatre cents grammes de

sucre. Cette tisane est tempérante; on y a recours dans les maladies inflammatoires aiguës et dans les fièvres typhoïdes et bilieuses; elle modère la chaleur de la peau et diminue un peu la fréquence du pouls.

Vin de groseille. — *Formule 2,579.* — Employer :

Groseilles	kilog.	15
Cassis.....	—	15
Petites cerises avec queues.	—	15
Baie récente de genièvre...	—	1
Miel	grammes	500
Eau	litres	3

Procédé. — Mettre dans le tonneau les groseilles, le cassis, les cerises et les écraser avec un bâton fourchu; on fait bouillir les baies de genévrier dans l'eau, on les met dans une terrine et on y ajoute le miel afin de bien faire fermenter le genièvre; après une nuit passée en lieu tiède, on ajoute le liquide seulement dans le tonneau et on remue de temps en temps. Après vingt-quatre heures, remplir d'eau le tonneau, si c'est une feuille, et ajouter 100 litres d'eau si c'est une bordelaise, afin d'obtenir après fermentation du vin de cent à cent vingt litres de vin clair. On y ajoute, si on désire lui donner plus de force, un litre de bonne eau-de-vie.

Remarque. — Ce vin, bien préparé, est agréable, sain et ne peut dépasser 15 centimes le litre. On peut aussi préparer du vin de groseille pur en faisant fermenter les groseilles avec du sucre dans une tine et en le traitant comme le vin de raisin de vigne.

Vin de groseilles rouges et de cassis. — *Formule 2,580.* — Un mélange de parties égales de groseilles rouges et de cassis donne un excellent vin d'un goût supérieur à celui du vin qu'on obtient de l'un ou de l'autre de ces fruits séparément.

Ecraser les groseilles et le cassis et, après en avoir exprimé le jus, étendre d'une pareille quantité d'eau et, à chaque litre de cette liqueur, ajouter 250 grammes de sucre; mettre dans un tonneau, en en conservant une petite quantité pour le remplir, et placer dans un lieu chaud pour le faire fermenter, en ayant soin de remplir le tonneau avec le jus que vous aurez conservé. Lorsqu'il a cessé de fermenter, boucher; et, lorsqu'il sera clair, soutirer et mettre en bouteilles.

Gooseberry wine (*Ferm. anglaise*). — *Formule 2,581*. — En Angleterre, on prépare un vin de groseille en faisant fermenter des groseilles à maturité dans un tonneau avec de l'eau tiède et de la cassonade. On abandonne, après avoir écrasé les groseilles, le tonneau en lieu tempéré pendant un mois. On soutire après fermentation, on distille le marc d'où on en retire une eau-de-vie; on met le vin en bouteilles.

On l'obtient mousseux en ajoutant à la liqueur 500 grammes de bitartrate de potasse et cinq kilos de sucre par hectolitre de vin. On le fait fermenter quelques jours, et vers la fin de sa fermentation on met en bouteilles.

Vin de groseille à l'américaine. — *Formule 2,582*. — Il y a plus d'un siècle, on voyait la recette suivante dans l'*Annuaire* de la Société philanthropique de Philadelphie, pour préparer le vin de groseille, qui jouissait d'une grande renommée à Bethléem (États-Unis).

Procédé. — Cueillir les groseilles très mûres, les mettre dans un tonneau, les écraser et les mettre enfin dans le pressoir. Mettre le liquide dans un tonneau, ajouter les deux tiers d'eau et ajouter cinq kilogrammes de sucre de *moscouade* par hectolitre de liquide. Laisser le tonneau débondonné; après trois semaines, lorsque la fermentation est terminée, on bouche le tonneau ou bien on soutire et met en bouteilles.

Currant gooseberry tart (*Tarte de groseilles à maquereau*) ou mieux *tarte de groseilles à l'anglaise*, ce mode de préparation étant spécial aux Anglais.

Formule 2,583. — Egrenier et éplucher des groseilles à maquereau bien mûres; les mettre dans un plat spécial avec un bâton de cannelle et un zeste de citron râpé; remplir le plat en dos d'âne et mettre

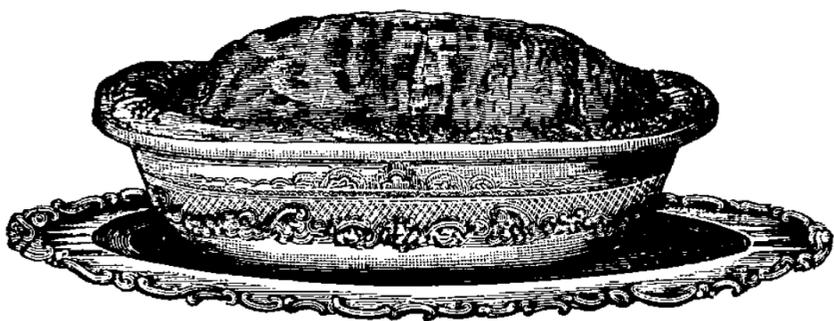


Fig. 678. — Tarte de groseilles à maquereau à l'anglaise.

par-dessus une couche de cassonade dont l'épaisseur variera selon l'acidité des fruits. Procéder à la pâte suivante :

Pâte à tarte. — *Employer* :

Farine tamisée	grammes	250
Beurre frais	—	125
Sel	—	2
Sucre	—	1
Jaunes d'œufs	nombre	3
Eau	décilitre	1

Procédé. — Former la fontaine sur la table, mettre au milieu le sel, le sucre, l'eau, les œufs et le beurre, en faire une pâte mollette. Laisser reposer la pâte sur la glace ou en lieu frais pendant une demi-heure au moins.

Une heure avant de servir, abaisser la pâte; mouiller les bords supérieurs du vase et étendre la pâte dessus; couper à ras du bord, appuyer dessus avec le doigt; mouiller et coller une bande sur le bord et gaufrer avec la gaufreuse Lacam; faire, si on le désire, une rosace au milieu; mouiller la pâte au pinceau avec de l'eau, saupoudrer de sucre, graisser et mettre dans un four de chaleur moyenne. Après quinze à vingt minutes de cuisson retirer la tarte. Elle se sert généralement froide ou tiède.

Remarque. — En Angleterre, on fait de la même façon un nombre considérable de ces tartes, entr'autres : la tarte aux pommes, *apple tart*; de cassis, *black-currant tart*; de prunes, *plum-tart*; de prunes de damas, *damson-tart*; de reine-claude, *greengage-tart*; d'abricots, *apricot-tart*; de cerises, *cherry-tart*, etc. Quelquefois les fruits sont mélangés. La pâte peut aussi varier; parmi la classe ouvrière, elle se fait plus sèche, partant moins bonne.

Gooseberry pudding (*Cuis. anglaise*). — Suivre la même méthode que pour la formule 171, en remplaçant les abricots par des groseilles à maquereau.

Currant gooseberry-fool (*Entremets anglais*). — *Crème de groseilles à maquereau*. — *Formule 2,584*. — *Employer* :

Groseilles vertes	kilog.	1
Crème double	litre.	1/2
Sucre en poudre	grammes.	250

Procédé. — Faire bouillir les groseilles jusqu'à ce qu'elles soient cuites; les égoutter dans un tamis; les passer, recueillir la purée et mélanger à chaque litre de purée un demi-litre de crème fraîche et sucrer à volonté; 300 grammes de sucre suffisent généralement.

Remarque. — Cette même crème sans sucre est quelquefois ajoutée aux rôtis et aux poissons et mélangée à leur jus au moment de servir. Elle prend alors le nom de *Currant gooseberry-sauce*.

Confiture de groseilles à maquereau (*Conf. ménagère*). — *Formule 2,585.* — Employer :

Groseilles vertes peu mûres	kilo	4
Sucre concassé	—	3

Procédé. — Mettre le sucre, un litre d'eau dans une bassine et cuire au soufflé; ajouter les groseilles; remuer sur le feu avec la spatule jusqu'à ce que la confiture prenne l'aspect corsé. Retirer la bassine, remuer de temps en temps et mettre en pots selon l'usage.

Remarque. — Dans certains pays, la confiture de groseilles vertes accompagne presque la généralité des mets qui paraissent sur la table; aussi le pot à confiture reste-t-il le compagnon du moutardier.

Tartelettes de groseilles à maquereau (*Pâtisserie de détail*). — *Formule 2,586* — On fait ces tartelettes de deux façons, avec des groseilles fraîches et de la confiture de groseilles vertes. On suit la même méthode que pour les tartelettes de cerises (Voir ce mot.)

Flan de groseilles vertes (*Entremets*). — *Formule 2,587.* — On peut faire des flans à la confiture, soit aux groseilles vertes fraîches, en procédant comme pour le flan aux cerises (Voir la formule 1,757).

Pain de groseille au marasquin (*Entremets froid*). — *Formule 2,588.* — Préparer une gelée au marasquin, comme il est indiqué à la formule 2,180, et en chemiser fortement un moule uni. Remplir le moule de macarons coupés en quatre, de baies de groseilles rouges et garnir de gelée de groseille au jus de fruit. Verser le restant de la gelée au marasquin dans le moule avant qu'elle soit prise. Faire glacer en lieu froid. Au moment de servir, démouler sur un compotier à la porte de la salle à manger de préférence ou à l'office.

GROSSE CORNEMUSE, *s. f.* — Grosse prune sucrée qui sert à la préparation des pruneaux de première qualité.

GROUGROU, *s. m.* — Variété de palmier, dont le fruit en grappes renferme un coco gros comme une aveline très médiocre, mais que les nègres consomment abondamment. Ils en retirent une huile avec laquelle ils s'enduisent le corps.

GROUSSE, *s. f.* (*Ganga cata*). — Terme vulgaire d'une variété de gélinotte de la grosseur d'une perdrix, ou plutôt tenant le milieu entre les deux. Aussi appelée *gélinotte des Pyrénées*, petit *ganga cata* (Voir ce mot). On la prépare comme la gélinotte.

GRUAU, *s. m.* — All. *grütze*; angl. *gruel*; rus. *kroupa*; ital. *orzo*. — Avoine dépouillée de sa balle. Gruau d'orge (orge perlé), gruaud'avoine. Mais on a improprement étendu ce nom à la fleur de farine.

En Angleterre, le grain d'avoine décortiqué constitue le gruaud : lorsqu'il est concassé, il prend le nom de *gruaud d'Emden*. Il paraît avoir été le potage favori des anciens Anglais. Si je me reporte à la *London Gazette* du vendredi 13 août 1695, on annonce qu'il y a toujours de l'eau de gruaud prête au Café de la Marine, à Birch Lane, Cornhill-London. L'avoine écrasée prend le nom de *seeds* en Ecosse, ou de *flummery swans*.

Le *gruaud d'avoine* est employé avec succès comme potage reconstituant; son usage est surtout à recommander pour la nourriture des enfants et des affaiblis; son action est bienfaisante et réparatrice (Voir la formule 238); c'est un aliment de premier ordre.

Le *gruaud d'orge*, ou *orge perlé*, est excellent pour faire les potages rafraîchissants employés pour combattre les inflammations intestinales.

Le *gruaud de froment* est rarement employé sous cette forme en Europe. Les Arabes, d'Arabie et d'Algérie seulement en connaissent les propriétés nutritives et ils ont, dit De la Porte, un mode spécial fort simple de le préparer : « Le blé mouillé est mis en tas au soleil sous des étoffes humides et se gonfle promptement. Alors on enlève les étoffes et on étend le grain en couches minces. L'influence de la chaleur produit bientôt un retrait notable du péricarpe; celui-ci devenu moins adhérent, se détache à l'aide de quelques tours de meules et il ne reste plus qu'à tamiser et à vanner, pour séparer la farine qui a pu se produire et les pellicules du grain proprement dit. Le gruaud ainsi obtenu se conserve mieux que la farine, et lorsqu'il est cuit à la vapeur du pot-au-feu, avec quelques condiments,

il fournit une nourriture agréable et très riche en principes assimilables. »

Le *gruau de sarrasin* est très répandu en Russie où on le prépare de différentes façons après l'avoir torréfié de la façon suivante :

Gruau de sarrasin rôti (*Cuis. russe*). — *Formule 2,589*. — Détremper avec sel et eau chaude la quantité nécessaire de gruau de sarrasin concassé et en faire une pâte molle, ferme; la déposer dans une casserole de terre et la mettre au four moyen pour cuire la pâte comme un pain pendant deux heures environ.

Enlever la croûte épaisse qui s'est formée dessus et sortir le milieu, que l'on mettra dans une terrine pour y ajouter du beurre fin, et travailler le tout avec la spatule pendant que la pâte est chaude. L'étendre sur une planche en une couche de deux centimètres de haut et presser la pâte sous une autre planche ou entre deux grands couvercles de casserole. Laisser refroidir; tailler avec l'emporte-pièce des petites rondelles ou les couper en losange avec le couteau. Les frire dans du beurre frais dans un sautoir ou à la poêle. On les sert généralement pour accompagner le *stschî* ou autres mets russes.

Pain au gruau de sarrasin (*Cuis. russe*). — (*Greschnevoï kache*). — *Formule 2,590*. — Préparer du gruau de sarrasin comme il est indiqué ci-dessus; quand il est cuit, on en retire la mie. On en met une couche dans une timbale d'argent préalablement beurrée. On y verse dessus un beurre à la maître d'hôtel fondu dans lequel on a fait fondre de la glace de viande; saupoudrer de fromage de parmesan râpé; continuer ainsi de façon à en remplir la timbale au dôme. Mettre au four pour gratiner un peu. On sert ce pain avec des consommés.

Remarque. — Si l'on veut bénéficier intégralement de toutes les propriétés du gruau, il faut avoir soin de ne pas se laisser entraîner par des formules culinaires fantaisistes. En effet, il n'est guère qu'une seule méthode qui puisse réunir cet avantage, c'est le potage suivant :

Potage de gruau. — *Formule 2,591*. — *Procédé général*. — Laver 500 grammes de gruau de n'importe quel blé; le mettre dans une marmite au pot-au-feu avec cinq litres d'eau, très peu de sel, un gros bout de queue de bœuf, un jarret de veau, le tout paré de façon à ce qu'il n'y ait pas de débris qui s'en échappe. Mettre dans une grille en métal

argenté, formant boule, un oignon piqué d'un clou, un peu de céleri et une carotte. Faire cuire à petit feu pendant trois heures, en remuant souvent, en appuyant au fond avec une spatule de bois; sortir le jarret de veau et laisser cuire encore une heure au moins. Sortir les garnitures et la queue de bœuf. Goûter le potage; s'il était trop salé, l'allonger avec du lait très frais et faire donner un bouillon.

Mettre dans la soupière deux jaunes d'œufs, un peu de crème fraîche; à défaut de celle-ci, du beurre et du lait, et verser à petites doses pour commencer en fouettant vivement. Il doit rester trois litres d'excellent potage renfermant l'intégrité des propriétés du gruau dont on s'est servi.

Gruau. — Dans la boulangerie et la pâtisserie, on appelle vulgairement ainsi la *fleur de farine*, et l'idée que certains boulangers ou pâtissiers attachent à ce mot semble vouloir désigner plus particulièrement la *fleur de farine de froment*. Il serait bon cependant de ne pas se servir d'expressions contraires à ce que l'on veut dire.

GRUE, *s. f.* (*Grus*). All. *Krane*; angl. *crane*; esp. *grulla*; ital. *grù*. — Terme générique des oiseaux échassiers.

On distingue un grand nombre de ces oiseaux et il est même facile de confondre la *grue* avec la *cigogne*; elle en diffère cependant par la grosseur de son corps, ainsi que par la longueur de son cou, de son bec et de ses pattes. Comme les *grues* aiment un climat tempéré, elles émigrent régulièrement des contrées septentrionales ou orientales, qu'elles habitent, aussitôt que les froids de l'hiver et les chaleurs de l'été se font ressentir; elles s'organisent par troupes pour entreprendre ces voyages périodiques et lointains, et l'ordre qu'elles observent dans leur marche est pour les naturalistes un sujet d'étonnement mêlé d'admiration. Quand elles se posent à terre pour chercher leur nourriture, elles ont des sentinelles pour veiller à leur sûreté et les mêmes précautions sont prises pour assurer la tranquillité de leur sommeil pendant la nuit.

Les anciens Grecs avaient choisi la *grue* comme symbole de la vigilance. Ezéchias dit, dans ses écrits, qu'il grommelait comme la grue (ESAU, XXXVIII, 14) et les poètes l'appelaient : *Oiseau de Palamède*, parce qu'ils ont prétendu que pendant la Guerre de Troie, Palamède avait appris des grues les quatre lettres grecques $\phi. \xi. \kappa. \theta.$; l'ordre de bataille et le nom du guet. Varron, *De re rustica*,

rapporte que les Romains les élevaient et les nourrissaient avec soin dans des volières pour les manger ensuite à cause de la délicatesse de leur chair. Mais il y a lieu de douter des éloges trop souvent prodigués par les Romains à certains aliments; il est vrai de dire que l'estomac des Romains n'était point celui des Parisiens modernes et la cuisine n'avait point encore franchi l'état rudimentaire. Elle fera donc encore pour longtemps son *piéd de grue* avant qu'elle prenne place au premier rang des mets de la cuisine française.

La chair de la grue n'est passable que jeune. On doit de préférence la préparer en salmis. Ses propriétés sont celles des autres oiseaux aquatiques; c'est-à-dire aphrodisiaques.

GRUMELEUX, *adj.*, All. *Klümperig*; angl. *clotted*, *grumous*; ital. *grumoso*. — Qui contient des grumeaux; poires grumeleuses, qui a de petites inégalités dures, au dedans ou au dehors.

GRUYÈRE, *s. m.* (*Fromage de*). — Ce fromage se fabrique dans la petite ville de ce nom, du canton de Fribourg (Suisse); il est fabriqué également dans les Vosges, le Jura et l'Ain. On en fait de trois qualités: le *gras*, le *demi-gras* et le *maigre*.

Pour la première qualité, on se sert de lait non écrémé; pour la deuxième, on mêle la traite fraîche du matin avec le lait écrémé de la veille et pour la troisième, on n'emploie que du lait écrémé. C'est la deuxième qualité qui est la plus répandue dans le commerce (Voir FROMAGE).

GRYPHÉE, *s. f.* — Mollusque voisin de l'huître, dont il se distingue par un crochet saillant en spirale et par une coquille supérieure très petite. A l'état fossile, il porte le nom de *gryphite*.

GUACHARO, *s. m.* (*Steatornis caripensis*). — Genre de passereaux fissirostres, ainsi appelé du nom du lieu où il fut trouvé par les naturalistes Humboldt et Bonpland, dans leur excursion à la *Cuèva del Guacharo*, caverne immense creusée dans les montagnes calcaires de Caripe, province de Cumana. C'est dans ces cavernes profondes, creusées dans les montagnes, qu'il habite. Il a la taille d'un gros pigeon, tient à la fois du vautour et de l'engoulevent; sa voix est rauque et aiguë.

USAGE ALIMENTAIRE. — Les Indiens recherchent ces oiseaux pour en faire fondre la graisse, qu'ils emploient en alimentation sous le nom de *manteca* ou *aceite*. Les jeunes, surtout, en fournissent abon-

damment; avant qu'ils soient sortis du nid, ils ont l'aspect d'une pelote de graisse. Cette graisse fondue est à demi limpide, inodore, transparente et peut se conserver au-delà d'un an sans rancir.

Les habitants de la Trinité conservent ces oiseaux par la salaison, après les avoir préalablement vidés, et les vendent en carême sous le nom de *diablotins*. Lorsqu'on veut les utiliser, on les fait préalablement dessaler et on les prépare comme les autres gibiers.

GUAIS, *s. m.* — Se dit en parlant du hareng; *hareng guais*, qui n'a ni laitance, ni œufs.

GUALAS, *s. m.* — Arbuste du Pérou, portant une cosse plate d'un vert foncé, renfermant une moelle blanche, douce et rafraîchissante. Ce fruit est appelé *espaca*.

GUAMA, *s. m.* — Fruit d'un arbre d'Amérique du sud, dans le Vénézuëla; il reste vert après sa maturité; sa saveur est douce et les Indiens du pays en sont friands.

GUANACO, *s. m.* (*Camelus huanacus*). — Une des espèces du genre chameau; d'un naturel doux comme ses congénères, il s'accoutume aisément à l'état de domesticité. Les Chiliens l'appellent *luan*.

La chair de ces animaux jeunes est excellente et se prépare comme celle des autres gibiers à poil. Les habitants des contrées qu'ils habitent la salent et la conservent par dessiccation.

GUATEMALA, *s. m.* (*Petits-fours*). — *Formule 2,592*. — Eplucher soigneusement un beau coco; le réduire en pulpe au moyen de la broyeuse ou d'une râpe. Pour 500 grammes de pulpe, cuire au cassé 400 grammes de sucre; faire une pâte en mélangeant la pulpe de coco au sucre; en former des olives et tremper au fondant au kirsch, au rhum, à la pistache (blanc, rose et vert tendre); on peut mettre au candi si on le juge à propos.

GUARANA, *s. m.* — Pâte fabriquée avec les graines du *paullinia sorbilis*, arbrisseau des forêts de l'Amérique tropicale. Les Brésiliens la préparent en forme de pastilles, qu'ils emportent avec eux dans leurs voyages, et, en les mêlant avec de l'eau et du sucre, en font une boisson rafraîchissante et fébrifuge; ce sont ces pastilles qu'ils appellent *guarana*.

L'analyse chimique des semences du *paullinia sorbilis* a fourni un peu de matière résineuse, du

tannin, de l'amidon et un alcaloïde particulier, la *guaranine*, qui est identique à la théine ou à la caféine, mais que ces semences contiennent en plus grande abondance.

Le *guarana* est classé chez nous dans les produits pharmaceutiques et est employé avec succès dans les diarrhées opiniâtres.

GUAZUMA, *s. m.* (*Guazuma ulmifolia*). — On connaît plusieurs espèces de guazuma; celle qui nous occupe est appelée par les créoles des Antilles *orme d'Amérique* et *bubronne*, et au Brésil, *mutamba* et *mutombo*. C'est un arbre de dix à quinze mètres de haut, portant à son sommet des branches nombreuses, ainsi que des petites fleurs d'un blanc pâle et réunies en corymbe. Il produit des fruits, contenant une matière muqueuse d'une saveur sucrée, qui, par la distillation, donnent une eau-de-vie agréable. En les soumettant à la fermentation, on peut en fabriquer une bière rafraîchissante.

GUELDRE, *s. f.* — Appât que l'on emploie pour la pêche de la sardine; ce sont des crevettes toutes petites, pilées et salées.

GUENETTE, *s. f.* (*Poire*). — Appelée *green chissel* par les Anglais; elle est aussi connue sous les noms vulgaires de *muscade*, *madeleine*; elle est petite, verdâtre, nuancée de jaune; sa chair est cassante et sucrée, mais peu parfumée.

GUETTARDE, *s. p.* — Arbre qui croît au bord des savanes dans la Guyane; il porte des baies de la grosseur d'une cerise, douces et rafraîchissantes.

GUIARÉES (*Gâteaux secs*). — Il existe à Nantes une ancienne corporation qui prit le nom de *fougaciers*, en raison de leur spécialité à fabriquer les *fougaces*, qu'on appelle aujourd'hui *guiarées*.

Guiarées (*Petits gâteaux secs*). — *Formule 2,593*. — Employer :

Farine fine tamisée.....	kilo	1
Sucre en poudre.....	grammes	250
Levain de pain.....	—	500
Beurre frais.....	—	125
Sel fin.....	—	50
Eau tiède.....	litre	1/2

Procédé. — Former la fontaine avec la farine et y mettre le sel, le sucre, le beurre, le levain et l'eau chaude; en faire une pâte ferme que l'on tra-

vaille avec le rouleau en rampant; on moule la pâte allongée et on l'abaisse au rouleau; on en coupe des carrés et on ramène les quatre coins au milieu et l'on met à lever sur des plaques. On les cuit dans un four chaud.

GUIGNARD. — Célèbre pâtissier de la première moitié du XIX^e siècle. Il fonda une maison dans le carrefour de l'Odéon où il avait une grande renommée. Lacam lui dédia le gâteau suivant de son invention.

Gâteau-Guignard. — *Formule 2,594*. — Prenez une bonne génoise plate; garnissez-la d'une boule s'abaissant sur les bords. Vous faites un grillage en meringue rose et croisé dessus et autour des points ronds, avec moitié de cerises sur chaque; abricoter et praliner le tour (C. LACAM).

Guignard. — Se dit aussi d'un oiseau de passage; espèce de pluvier gris qui a un trait bleu sur l'œil. Il est assez commun en Europe et fréquente les marais. On le traite culinairement comme le pluvier (Voir ce mot).

GUIGNE, *s. f.* — Fruit du *guignier*. Variété de cerise rouge, noirâtre ou blanche; sa chair est douce, ferme, mais de difficile digestion. C'est un fruit peu estimé comme fruit à la main, mais avec lequel on fabrique une agréable liqueur appelée *Guignolet*, dont la ville d'Angers a la spécialité.

GUILDIVE, *s. f.* — Eau-de-vie tirée de la canne à sucre. Se dit aussi des chevrettes servant d'appât pour le poisson.

GULLER, *v. n.* — Se dit de la bière quand elle fermente en poussant sa levure en dehors. La bière est alors en état de *guillage*.

GUILLAIRE, *s. f.* — Cuve fermée où le moût de bière fermente et devient alcoolique; elle est munie d'un tube recourbé pour le dégagement du gaz.

GUIMAUVE, *s. f.* (*Althœa*). — All. *Eibisch*; angl. *marsh mallow*; ital. et esp. *malvavisco*. — Genre de plantes malvacées, très usitées dans la médecine comme émollient. On peut obtenir les propriétés de la guimauve sous les formes suivantes :

La décoction des racines de guimauve sert comme traitement externe pour combattre les inflammations.

Sirop de guimauve. — *Formule 2,595.* — Employer :

Racines fraîches de guimauve ..	grammes	60
Sucre concassé	kilo	2
Eau.....	litre	1/2
Eau de fleur d'oranger.....	décilitre	1

Procédé. — Faire macérer les racines coupées en petits morceaux dans l'eau; passer sans expression et mettre le liquide avec de l'eau et le sucre dans un poêlon de façon à obtenir un sirop à 32 degrés.

Pastilles de guimauve (Confiserie). — *Formule 2,596.* — Employer :

Sucre à glace, passé au tamis.....	kilo	10
Racines de guimauve pulvérisées. —		1
Gomme adragante bien blanche... grammes		125

Procédé. — On procède comme il est indiqué à la formule 2,595.

Pâte molle de guimauve (Conf. industrielle). — *Formule 2,597.* — Employer :

Gomme arabique	kilo	10
Sucre en pain.....	—	10
Eau.....	litre	10
Eau de fleur d'oranger.....	—	1
Racines de guimauve.....	grammes	725
Blancs d'œufs.....	nombre	100

Procédé. — Cuire la guimauve, coupée en dés dans une partie de l'eau; passer et faire dissoudre la gomme; passer à travers un linge, ajouter le sucre concassé et passé au tamis de crin; mettre le tout dessécher sur un feu doux à la vapeur ou au bain-marie. Quand la pâte prend la consistance et l'aspect du miel, on supprime la vapeur, l'eau ou le feu; on bat la pâte, ou on fait marcher le malaxeur si la chaudière en est munie, pendant qu'une autre personne bat les blancs d'œufs avec la batteuse, en deux fois. On ajoute les œufs à la pâte et on mélange en donnant un peu de feu ou de vapeur pour dessécher encore la pâte. Quand elle est à point, ce que l'on connaît quand elle ne se colle point à la main, on y ajoute de l'eau de fleur d'oranger. On mélange encore un instant et on coule la pâte dans de l'amidon de la forme et de l'épaisseur que l'on désire. Le lendemain, on la découpe, puis on la met en boîte avec de l'amidon ou du sucre en poudre entre chaque lit.

Bâton de guimauve (Conf. industrielle.) — *Formule 2,598.* — La pâte obtenue comme dans la formule précédente, on la coule en bâtons dans de l'amidon.

GUIMOISSERON, s. m. — Nom vulgaire, en Normandie, du saumon à l'âge de deux mois.

GUIOGNIÈRE (Vin de). — Cru de l'Ermitage, en Dauphiné (Drôme). Vin rouge de première classe.

GUISEAU, s. f. — Variété d'anguille qui habite la Seine, mais dont la tête est plus courte, l'œil plus gros, la chair plus ferme et la graisse plus délicate que dans l'anguille commune (Voir ANGUILE).

GULAS (Cuis. hongroise), se prononce *goulache*. — Mets hongrois très estimé en Autriche-Hongrie (Voir GOULACHE).

GULD, s. m. — Monnaie d'or, d'argent ou de compte, d'Allemagne, valant, suivant le pays, de 2 fr. 85 cent. à 8 fr. 70 cent.

GURNAU, s. m. (Trigla gurnadus). — Poisson appartenant au genre *trigle*, aussi appelé *gurnard*; un des plus communs parmi les *grondins*, les *gronaux*. On le trouve sur les côtes d'Angleterre, dans la Méditerranée et la Baltique. Sa chair est excellente et se prépare comme celle du grondin et du rouget (Voir ces mots.)

GUSTATION, s. f. — Sensation du goût; perception des saveurs (Voir DÉGUSTATION et GOUT).

GUTTIER, s. m. (Cambogia gutta). — Arbres à feuilles brillantes, à fleurs terminales, auxiliaires, qu'on cultive aux Indes et à Ceylan; il donne par incision une gomme résine jaune qu'il ne faut pas confondre avec la *gomme-gutte*. Ses fruits comestibles sont astringents. Les indigènes les font sécher et, rendus en farine, s'en servent pour condimenter leurs préparations culinaires.

GUYANNE (Vin de). — Dans le département des Landes, on récolte des vins rouges de troisième classe.

GYALL, s. m. — Espèce de bœuf de l'Inde, remarquable par ses cornes aplaties d'avant en arrière et sont dirigées en dehors et en haut; il vit en domesticité et par troupeaux sur les montagnes. Il sert de viande de boucherie aux indigènes.

GYMNODONTES, s. m. pl. — Famille de poissons qui ont les mâchoires garnies d'une couche d'ivoire provenant de la soudure des dents. Ils ont

une chair molle peu estimée dans l'alimentation et souvent même malfaisante.

GYMNOTE, *s. m.* — Genre de poissons malacoptérygiens commun en Amérique, qui produit au moyen d'un appareil membraneux placé sous sa queue, une secousse électrique assez violente pour abattre un homme et tuer un petit animal; il atteint deux mètres de longueur et ressemble assez à une anguille et se prépare culinairement de même.

GYPAETE, (*Gy-pa-ète*) *s. m.* — Oiseau de l'ordre des rapaces, qui habite les hautes monta-

gues des deux hémisphères; voisin du vautour il est aussi féroce que lui. Pour la préparation culinaire, voir VAUTOUR.

GYMNOTHORAN, *s. m.* — Poisson voisin de l'anguille et du congre; il est très abondant dans la Méditerranée; sa chair est de bon goût.

GYROLE. — Terme vulgaire d'un champignon classé parmi les agarics. On en distingue deux variétés comestibles très connues : l'*agaricus cantharellus* ou chanterelle (Voir ce mot), d'une couleur jaune, et le *Boletus aurantiacus*, orangé ou rouge. On peut les manger en toute sûreté.

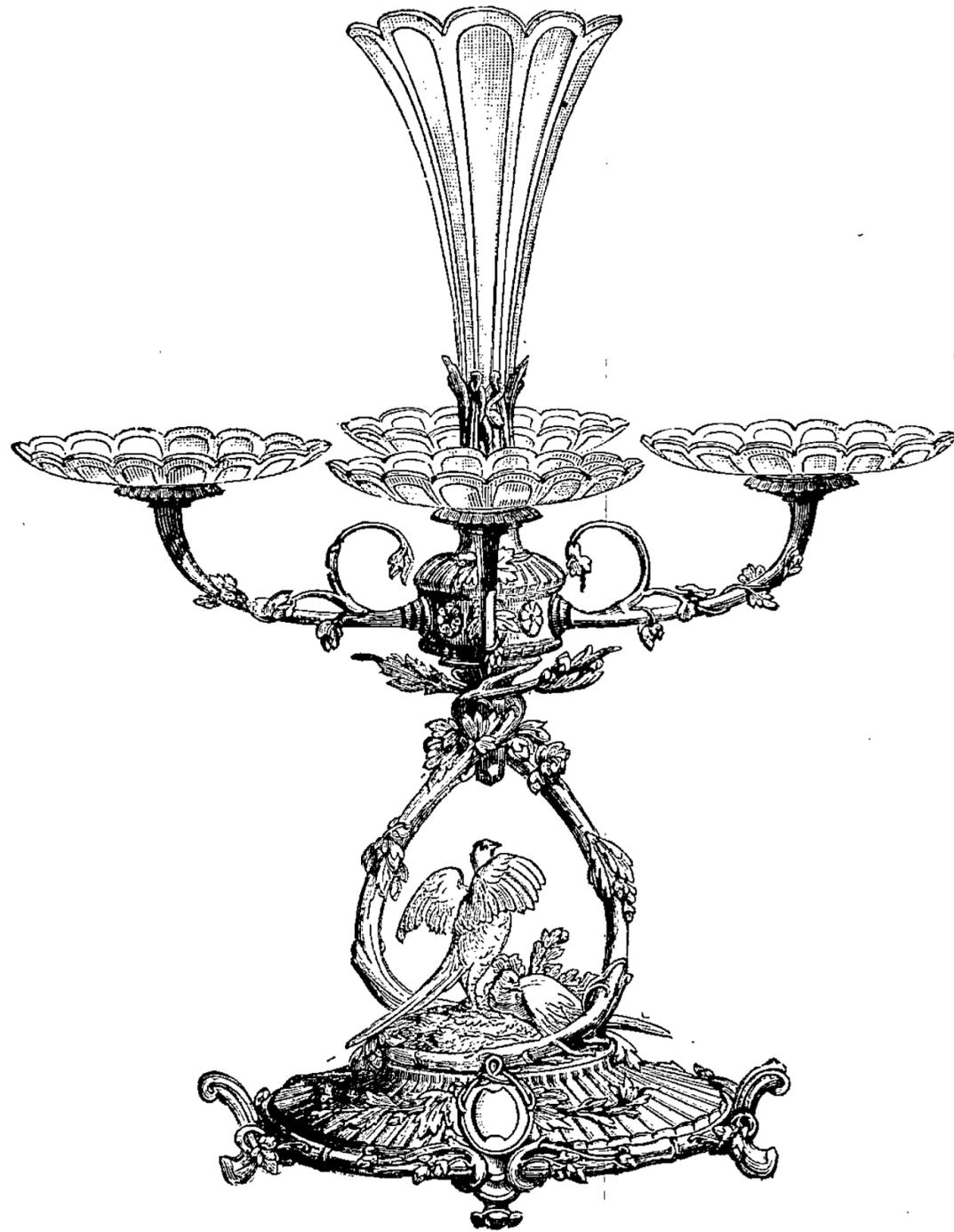


Fig. 679. — Pièce du milieu de table avec cornet et quatre assiettes de cristal pour dresser les fruits.



HABB-EL-HAZIS, *s. f.* (*Cyperus esculentus*).— Racine tubéreuse que l'on trouve dans la Basse-Egypte. Elle se présente sous forme de renflements charnus, de saveur douce et agréable. On les fait cuire sous la cendre et les femmes égyptiennes qui désirent s'engraisser, se mettent à son régime qui a la propriété de leur donner de l'embonpoint.

HABILLAGE, *s. m.* — Autrefois, action d'habiller, c'est-à-dire parer les pièces de boucherie, en les dépouillant pour les mettre à l'étalage, et action de plumer, vider, brider et barder une volaille, un gibier.

HABILLER, *v. a.* All. *kleiden*; angl. *to dress*; rus. *isgatovite*; ital. *palliare*. — Terme générique qui indique l'action de rendre les substances propres à être cuites. Habiller le poisson, le vider, l'écailler et lui couper les nageoires. Habiller un lapin, le dépouiller. Habiller un poulet, un chapon, une perdrix, un faisan, etc., plumer, vider, flamber, trousser et barder.

HACHER, *v. a.* All. *hacken*; angl. *to chop*; rus. *roubite*; ital. *tritare*. — Action de découper de la viande ou des végétaux très menu, à l'aide de couteaux ou de hachoir mécanique.

HACHIS, *s. m.* All. *Hackfleisch*; angl. *hash*; rus. *roublenoï miaça*; ital. *ammorsellato*. — Mets fait de viande ou de poisson hachés. Autrefois, le hachis ne désignait qu'une sorte de viande; depuis la création des restaurants, le hachis est devenu douteux et malgré l'inscription pompeuse sur la carte de restaurant de *hachis de poulet*, on s'aperçut de la supercherie et Voltaire dit « qu'il ne peut manger d'un hachis composé de dinde, de lièvre et de lapin, qu'on veut me faire prendre pour une seule viande. » (VOLTAIRE, *Lettres d'Autrey*, 6 sept. 1765.) Aujourd'hui, on n'y attache plus l'idée d'une seule viande, excepté pour les viandes de boucherie.

HYGIÈNE. — Les hachis de viande constituent généralement des mets lourds, indigestes pour les estomacs délicats, en raison de leur composition

complexe et grasse et surtout parce que leur mollesse ne met pas en jeu la salivation. Toutefois, bien assaisonnés et bien préparés, les hachis sont d'une heureuse ressource dans l'économie d'une cuisine bien comprise.

Hachis de bœuf (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 2,599*. — Hacher très menu du bœuf bouilli ou braisé, les restants de gigot, de veau rôtis, débris enlevés des carcasses de poulets, etc. Assaisonner de poivre, muscade, clous de girofle en poudre. Hâcher et faire sauter au beurre une quantité convenable d'oignons et d'ails ; les ajouter au hachis avec un peu de sauce demi-glace ou de velouté, l'amener à bon goût.

Servir en arrosant d'un cordon de jus et garnir d'œufs durs, de florons en pâtisserie ou avec des croûtons de pain frits au beurre.

Hachis en omelette (*Cuis. ménagère*). — *Formule 2,600*. — Hacher menu la viande de la veille restée autour des os ; hacher également un petit morceau de lard maigre sans couenne, le passer au beurre avec un oignon et mettre dans une terrine avec le hachis. Assaisonner avec poivre, muscade, clous de girofle en poudre, sel et une pointe d'ail, pour qui l'aime ; ajouter deux ou trois œufs et une goutte de crème, si on en a ; battre le tout avec la fourchette ; mettre un morceau de beurre dans la poêle et, aussitôt chaud, y mettre l'appareil ; l'étendre sur toute l'étendue de la poêle et laisser cuire sur un feu doux pendant cinq minutes. Tourner l'omelette par un mouvement brusque et agile ; la laisser cuire encore deux minutes et servir sur un plat rond.

Hachis au beurre d'anchois (*Cuis. toulousaine*). — *Formule 2,601*. — Hacher la viande ; dessaler, éplucher et passer au tamis quelques anchois avec du beurre frais et une ou plusieurs cervelles de veau, selon la quantité de viande. Assaisonner avec ail, poivre et sel. Amalgamer le tout en l'allongeant avec du bouillon ou du jus.

En le laissant un peu ferme, on peut en faire des boulettes que l'on fait frire.

Hachis (*Cuis. ménagère*). — *Formule 2,602*. — Hacher le restant de viande ; y joindre, si possible, une cervelle de veau cuite et passée au tamis ; à défaut, hacher un morceau de lard maigre sans couenne, le faire revenir dans une casserole avec un peu d'oignons hachés et de la farine ; ajouter le hachis, mouiller avec un peu de bouillon, du lait

ou de l'eau, et assaisonner de poivre, sel et muscade ; on y ajoutera les jus et les gelées de viande, s'il en reste. On peut le garnir, étant dressé, d'œufs durs ou pochés, de florons en pâtisserie ou de croûtons de pain frits au beurre.

HACHISCH, *s. m.* (*Canabis indica*). — Préparation arabe qui signifie *herbe*, faite avec le chanvre indien, et dont les propriétés sont exhilarantes et narcotiques.

Le *hachisch* est une liqueur à base de sommité et de feuilles de chanvre indien. La *hachischine* est le principe résineux et concret du chanvre indien.

Selon la thèse du docteur Vilars, les études du docteur J. Moreau (de Tours), auxquelles il attachait son nom, il semblerait que bientôt la science connaîtrait les moyens de diriger les effets merveilleux de cette curieuse substance.

Durant son séjour en Orient, le docteur Moreau constata combien est répandu l'usage du hachisch chez les Arabes surtout, qui trouvent dans cette substance des jouissances indicibles. Il en fit l'essai sur lui-même et déclare qu'on tenterait vainement d'en donner une idée à quiconque ne les a pas éprouvées.

Au début, on assiste à une sorte de contentement moral qu'on cherche vainement à comprendre et dont il est impossible de saisir la cause. A cette joie indéfinissable, succède bientôt l'excitation ; toutes les facultés intellectuelles s'exaltent, les souvenirs deviennent plus vivaces, la conception plus rapide ; mais en même temps le pouvoir que nous avons de diriger nos pensées à notre guise s'affaiblit graduellement (1).

« Insensible d'abord, nous dit le docteur Moreau, on se sent débordé par des idées étrangères au sujet sur lequel nous voulons fixer notre attention. Ces idées, que la volonté n'a point évoquées, qui surgissent dans notre esprit, on ne sait ni pourquoi ni comment, qui viennent on ne sait d'où, deviennent de plus en plus nombreuses, plus vives, plus puissantes. Bientôt on y prête plus d'attention ; on les suit dans leurs associations les plus bizarres, dans leurs créations les plus impossibles et les plus fantastiques. Si, par un effort de la volonté, vous reprenez le fil interrompu de vos idées, celles que vous venez d'écarter, retentiront dans votre esprit,

(1) Voir l'éloge du docteur J. Moreau, lue par le docteur Ant. Ritti, à la séance publique de la Société médico-psychologique de Paris (1887).

mais comme dans un passé lointain, avec la forme fugitive, vaporeuse, des rêves d'une nuit agitée.

« La rapidité avec laquelle se succèdent ainsi les pensées, l'état de rêverie qui en est la suite, font tomber l'esprit dans les plus étranges illusions, relativement au temps et à l'espace. « Le temps semble d'abord se traîner avec une lenteur qui désespère. Les minutes deviennent des heures, les heures des journées ; bientôt d'exagération en exagération, tout idée précise de la durée nous échappe, le passé et le présent se confondent.

« Mais ce qui frappe surtout dans cette *fantasia*, c'est l'extraordinaire impressionnabilité de l'ouïe.

« Mais le hachisch n'a pas épuisé ses effets : outre cette puissance de surexcitation, il possède la faculté créatrice. Il engendre des idées fixes, des convictions délirantes, fugaces d'abord, paraissant et disparaissant, mais qui finissent par s'imposer ; il provoque des mouvements instinctifs d'une énergie extraordinaire et d'un entraînement souvent irrésistible ; enfin, lorsqu'il a complètement fermé l'esprit aux impressions du dehors, il le rend le jouet d'illusions et d'hallucinations les plus fantasques et les plus capricieuses.

« Et pendant tout ce temps, le moi conscient assiste en spectateur à cette succession d'extravagances folles, il « domine et juge les désordres que l'agent perturbateur provoque dans les régions inférieures de l'intelligence. »

USAGE DU HACHISCH. — Le hachisch se prend sous différentes formes ; les musulmans fument simplement le chanvre broyé et mêlé avec du tabac et se procurent ainsi une ivresse particulière. En le faisant fermenter avec des baies de groseillers, ils obtiennent le vin de hachisch, qui leur procure les sensations voluptueuses que l'on connaît. Les Indiens le préparent en en faisant une décoction avec du fucus et du sucre et en font des tablettes gélatineuses. Les Arabes le font chauffer dans la graisse végétale de cacao, de palmier ou de coco et de sucre. Voici quelques-unes des méthodes pour préparer le hachisch.

Tablettes de fucus hachischées. — *Formule 2,603.* — Employer :

Fucus, conserve de Cochine	granimes	500
Sommités et feuilles de chanvre indien.	—	500
Sucre en poudre.....	—	500
Vanille.....	bâton	1
Eau.....	litres	3

Procédé. — Le fucus vert est d'abord blanchi, mis dans une casserole avec l'eau, le chanvre

indien. On fait cuire de façon à réduire de moitié. Dix minutes avant de retirer du feu, on ajoute la vanille et le sucre. On passe la coction et on la fait réduire d'un tiers, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un litre de gelée. A ce point, on la coule en nappe forte d'un centimètre sur une plaque à rebord préalablement poudrée de sucre ; on saupoudre la pâte de sucre en poudre et le lendemain on la divise en 16 tablettes ; la dose de l'extrait du chanvre indien étant d'environ trente pour cent, dose minima pour produire l'effet ; si la première ne suffisait pas, on en reprendrait une seconde.

Sirop de hachisch, (Boisson exhilarante). — *Formule 2,604.* — Employer :

Chanvre indien.....	grammes	500
Sucre.....	—	500
Eau.....	litres	2
Vanille.....	gousse	1

Procédé. — Faire bouillir le chanvre avec l'eau ; après coction le passer, ajouter le sucre et la vanille ; clarifier avec un blanc d'œuf et conduire le sirop à 32 degrés. On le prend à la dose de deux cuillerées, pur ou dans un verre avec de l'eau.

Vin hachisché (Boisson exhilarante). — *Formule 2,605.* — En faisant fermenter 500 grammes de feuilles de chanvre indien par litre de raisin, on obtient un vin qui, à la dose d'un décilitre, produit des effets merveilleux.

Remarque. — On peut varier les préparations à l'infini : dragées, pastilles, pâte, tafia, etc., mais il est important d'en connaître la dose exacte. Cette substance étant classée parmi les drogues pharmaceutiques et n'ayant pas encore eu son application alimentaire, ne peut être déversée dans le public.

HACHISCHINE. — Principe actif résineux du chanvre indien.

Préparation. — *Formule 2,606.* — On épuise les touffes par de l'alcool à 36 degrés, bouillant ; on filtre et on distille au bain-marie pour obtenir les trois quarts environ de l'alcool employé. Ce qui reste est versé dans une capsule à bec que l'on emplît d'eau froide ; on laisse reposer cinq ou six jours, pendant lesquels il se forme un dépôt résineux qu'on lave à plusieurs reprises et que l'on fait sécher au soleil. A la dose de cinq centigrammes, elle produit des hallucinations.

HACHOIR. All. *Hackmesser*; angl. *chopping knife*; rus. *noji dlia, roublénié miaça*. — Ustensile de charcuterie, de boucherie et de cuisine servant à hacher les viandes et les végétaux.

Le hachoir de cuisine ménagère est à une lame; les hachoirs de certains bouchers et charcutiers sont à deux ou à quatre lames. Les hachoirs les plus modernes et les plus avantageux sont mécaniques.

HAIM, *s. m.* (*Terme de pêche*). — Nom générique de tous les crochets de forme variable, qui servent à saisir le poisson; on dit plus communément *hameçon*.

HALBI, *s. m.* — Nom que l'on donne dans certains pays à une espèce de poiré fait de poires et de pommes fermentées.

HALBOURG, *s. m.* — Gros hareng, beaucoup plus gros que le hareng ordinaire; il n'a ni laitance ni œufs. Sa chair est plus délicate que celle des autres harengs; se prépare culinairement comme ceux-ci (Voir HARENG).

HALBRAN, *s. m.* — Nom donné au jeune canard sauvage jusqu'à ce qu'il puisse voler. Sa chair est nutritive et réparatrice comme celle de tous les gibiers d'eau et se prépare culinairement comme ceux-ci (Voir CANARD).

HALEX, *s. m.* — Préparation stimulante, faite avec de la saumure et les entrailles de l'anchois et de la sardine, dont les anciens étaient très friands, et qui n'est autre qu'une variété de *Garum* (Voir ce mot).

HALFSPANN, *s. m.* — Mesure de capacité suédoise de la contenance d'environ 180 litres.

HALIVE, *s. f.* — Espèce de canard de petite taille, appelé aussi *sarcelle de Madagascar*. Pour la préparation culinaire, voir *Sarcelle*.

HALLES. — Les Halles, ce ventre de Paris, ce garde-manger universel, furent commencées en 1110 et achevées en 1183. Avant cette époque, il n'y avait là qu'un emplacement en plein air, d'abord appelé *Marché aux pourceaux*; puis on le couvrit et il prit le nom de Halle. Ce n'est qu'à partir

de 1183, lorsque tous les marchés furent réunis, que ces immenses édifices s'appelèrent *Les Halles*.

S'ils ont subi des transformations, les *dames des Halles* sont toujours restées grasses, fraîches, pas mal bavardes, à l'instar de la fille de Madame Angot. Ajoutons en leur faveur qu'admirables de solidarité et de spontanéité, elles ont joué à certaines époques dans la vie publique un rôle important.

Les Halles seront toujours le rendez-vous des cuisiniers, *gros bonnets*, qui viennent y faire leurs achats et de ceux de leurs collègues, moins favorisés, qui viennent piler les *choux-fleurs* dans l'espoir de remporter une place et non une veste.

Construites en briques et en fer, les Halles centrales comprennent aujourd'hui plus de cent mille mètres de superficie. Chaque pavillon a sa destination spéciale: viande, poisson, volaille, gibier, beurre, fromage, fruits, légumes, etc.

Des quantités énormes de denrées alimentaires se déversent chaque matin à heures fixes aux Halles centrales pour la consommation journalière de la population de Paris. On pourra se faire une idée de cette quantité considérable de victuailles que la province et l'étranger nous expédient chaque jour par la statistique suivante:

En 1889, il s'est fait à Paris une consommation de 917.186 bœufs, 72.689 vaches, 468.400 veaux, 2.292.775 moutons, 986 boucs et chèvres. Ajoutons à cela 494.260 porcs et sangliers, 4.675 kilogrammes de saucissons, jambons et viande fumée, et les abats et issues de porc ont atteint plus de six millions de kilogrammes.

La statistique ne dit pas ce qu'il a été consommé de viande de boucherie hippophagique.

La consommation des truffes, gibier et volailles truffées s'est élevée au chiffre de 228.000 de kilogrammes, soit pour une somme de 68,783,250 francs.

Si nous voulons savoir, par exemple, la quantité de poissons qui ont été déversés aux Halles, nous trouvons les chiffres prodigieux de 25.800.000 kilogrammes et 6.372.280 kilogrammes de moules et coquillages, auxquels il faut ajouter 9.501.491 kilogrammes d'huîtres diverses et 4.755 kilogrammes d'huîtres marinées.

Le quart de cette marée nous vient de l'étranger: l'Angleterre nous envoie des saumons et des langoustes; la Hollande, des saumons, des crevettes, des anguilles, des brochets et des carpes; la Belgique, des moules et des huîtres; la Suisse, des truites et des féras; l'Allemagne, des saumons, des truites et des écrevisses.

La consommation des fromages n'est pas moins intéressante. Il est entré 11.998 kilogrammes de fromages secs payant des droits d'octroi, auxquels il faut ajouter plus de 70 millions de kilogrammes de fromages mous qui ne payent pas d'entrée et il a été vendu 400 millions d'œufs.

On évalue à plus de 450 millions de kilogrammes les légumes ordinaires et les fruits apportés au carreau des Halles, dans lesquels ne sont pas compris les raisins, dont on a consommé 15 millions de kilogrammes.

Chaque matin, à 8 heures, ces montagnes de viande, ces pyramides de poisson, ces monceaux de champignons, fruits et légumes sont dispersés dans toutes les directions de la capitale et transformés en mets succulents par les cuisiniers et les ménagères, pour paraître à midi sur un million de tables parisiennes.

HALLIER, *s. m.* — Très fort filet employé pour la chasse aux perdrix, aux cailles, aux canards sauvages, etc. Il est composé de trois nappes et de plusieurs piquets.

HAMBOURG (*Géographie gastronomique*). — Ville d'Allemagne située sur l'Elbe, renommée pour le commerce très considérable et la production du bœuf et du saumon fumé. Le bœuf fumé de Hambourg doit sa réputation à une préparation très soignée : salage dans une excellente saumure et fumage avec des bois aromatiques ; sa belle couleur rouge lui vient de la solution d'une assez forte proportion de sucre dans la saumure (Voir BŒUF FUMÉ).

HAMEÇON, *s. m.* — Crochet d'acier recourbé. variant de forme, selon le poisson que l'on pêche (Voir HAIM).

HAMPE, *s. f.* — Vulgairement appelée, le *grasset*, le *fras*, l'*œillet*, les *œillères*. — Maniement pair ou double, commun aux deux sexes. Dans le bœuf, la graisse qui se dépose dans ce maniement est placée dans l'épaisseur du repli musculo-cutané qui s'étend de la partie postérieure et latérale du ventre vers l'extrémité inférieure de la cuisse. Ce maniement n'a aucun rapport avec la région, qui chez le cheval porte le nom de *grasset*, tandis que l'on désigne par le nom de *hampe* la poitrine du cerf.

HANAP, *s. m.* (Pron. *hanapp*.) — Ancienne coupe grande et large, dont le nom vient de *hanapier*, partie supérieure du crâne humain avec laquelle certains peuples barbares faisaient des coupes où ils buvaient en signe de victoire.

HARENG, *s. m.* (*Clupea harengus*). All. *Herring* ; angl. *herring* ; rus. *seld* ; ital. *aringa*, dérivé de l'arabe *hearan*. — Petit poisson de mer qui vit en troupe ; sa tête petite, son œil grand, sa langue pointue, son dos noirâtre, ses flancs argentés ; sa laite et ses ovaires sont doubles. Sa fécondation est prodigieuse : on a compté dans une seule femelle 68.606 œufs.

On trouve le hareng à partir du 45° de latitude nord, dans toutes les mers de l'hémisphère nord, formant en certaines saisons des bancs longs et larges de plusieurs lieues, d'une épaisseur énorme et si dense que sur les bas-fonds des milliers de poissons sont étouffés et parfois les filets, trop faibles pour soutenir le poids de leur contenu, se déchirent. La pêche du hareng est l'une des plus importantes ; les seuls Hollandais y occupent plus de 3.000 bâtiments ; les pêcheurs du Holstein, du Mecklembourg, de la Poméranie, de la France, de l'Ecosse, de l'Angleterre, des Etats-Unis, du Kamtschatka, du Japon, les Norvégiens, les Japonais et les Américains sortent de la mer des montagnes de ce poisson. Les ports de la Manche fournissent aux marchés de Paris par train rapide le poisson populaire.

On a consacré des volumes à l'histoire naturelle de ces poissons et à la description de sa pêche ; rappelons seulement que c'est vers le onzième siècle qu'on sentit le besoin de régler les droits de pêche et ce fut en 1163 qu'elle commença en grand. C'est au hollandais Guillaume Benékest, mort en 1394, que revient l'honneur de l'invention de la salaison du hareng. La loi hollandaise punit quiconque en divulguera le secret. Les saleurs prêtent serment avant d'entrer en service. Dieppe a la spécialité des harengs fumés.

Il est sans doute instructif et intéressant de savoir pourquoi le hareng prend différentes dénominations : on appelle hareng fumé ou *hareng saur*, celui qui est boucané, on l'appelle aussi *hareng soré* ; le *hareng gais* est celui qui ne contient ni laitance ni ovaires. On désigne par le nom de *harenh vert* la petite espèce qui se pêche à partir du 23 juin et dont une partie est mise en caque. C'est le hareng nouveau, *blanc* et vert pêché en

haute mer. Le *hareng pecq* est celui qui est pris en septembre et octobre. Les pêcheurs distinguent deux sortes de harengs blancs.

Analyse chimique. — La chair du hareng frais a donné sur 100 parties :

Azote.....	2
Carbonne.....	13
Graisse.....	7
Eau.....	73
Total.....	100

HYGIÈNE. — Comme on le voit par l'analyse, le hareng n'est pas très nourrissant, mais lorsqu'il est *laité*, très frais et bien préparé, il constitue un aliment agréable et facile à la digestion. Le hareng perd tout ou partie de ses propriétés alibiles s'il n'est consommé très frais. Vient ensuite comme digestibilité le *hareng fumé* ou *saur*; enfin, le hareng *salé* des Hollandais ou *bloeater* des anglais, qui ne peut être digéré que par des estomacs à toute épreuve.

Nettoyage des harengs (*Cuis. préparatoire*). — *Formule nouvelle 303.* — *Procédé général.* — Écailler, couper les nageoires, et le bout de la queue aux harengs, en ôter les ouïes en tirant les boyaux, ou si c'est pour la cuisine ménagère, leur couper la tête; avec le doigt détacher l'intestin à l'orifice postérieur et l'arracher en tirant en avant de façon à laisser à l'intérieur la laitance ou les œufs. Si les harengs sont très frais, les essuyer avec un linge propre; dans le cas contraire, les laver sans laisser pénétrer l'eau dans l'intérieur et les essuyer ensuite.

Harengs marinés à la normande (*Conserve de*). — *Formule nouvelle 304.* — Choisir des harengs *pecqs* ou *verts*, laités et œuvés et très frais; les nettoyer selon le *procédé général* ci-dessus; les ranger par couches sur une claie dans une terrine, en les alternant de sel et finir par une couche de sel; les y laisser *vingt-quatre* heures. Les dégager du sel. Mettre dans une terrine de terre allant au feu une forte couche ou fond d'oignons émincés, thym, laurier, ail, clous de girofle, poivre blanc concassé, branche ou graines de céleri; mettre une couche de harengs et continuer par une couche de condiments, jusqu'à ce que la terrine soit pleine. Verser sur les harengs du vinaigre à l'estragon, bouillant, de façon à les submerger. Mettre la terrine sur le feu, faire donner un bouillon et la retirer; après quarante-huit heures, on peut

les utiliser. Il faut avoir soin de les retirer avec un service à salade et ne jamais y mettre les doigts si la terrine doit rester en vidange. Ils peuvent se conserver deux mois. C'est généralement de septembre à décembre qu'on les prépare.

Salage des harengs. (*Conservation.*) — *Formule 2,607.* — Voici une méthode de saler les harengs, qui pour ne pas être le mode tenu secret des Hollandais, n'en sera que meilleur.

Après avoir vidé et nettoyé les harengs selon le *procédé général*, les mettre dans une forte saumure pendant quinze heures. Les sortir et les mettre dans des barils par couches serrées en aromatisant chaque couche par les condiments suivants. — Employer :

Sel marin pilé.....	kilos	5
Nigelle.....	—	3
Cassonade.....	—	1

Mélanger bien et, d'autre part, ciseler finement :

Piment gros et vert.....	grammes	500
Oignons d'Espagne.....	kilos	3

Mélanger et sur chaque couche mettre deux poignées de sel et deux poignées d'oignons. Quand le baril est plein, verser dessus :

Vinaigre à l'estragon.....	litre	1
Eau.....	—	1
Alun.....	grammes	10
Acide borique.....	—	3

Faire bouillir l'eau avec une poignée de sel; retirer du feu, ajouter l'acide, l'alun et le vinaigre. Arroser les harengs de façon à en remplir les interstices; après quelques heures fermer le baril.

Remarque. — Par l'adjonction de la nigelle et du piment, on obtiendra une conservation aromatique plus agréable et moins indigeste que les harengs salés des Hollandais.

Hareng saur ou fumé. — *Formule 2,608.* — Tels qu'ils se traitent aujourd'hui, les harengs ne sont pas vidés, ce qui force à les vider quand on veut s'en servir. Vider les harengs en leur arrachant les intestins seulement et leur laissant les laitances ou les ovaires. Faire mariner les harengs dans une saumure faite avec 25 kilogrammes de sel et 10 kilogrammes de cassonade sur un hectolitre d'eau douce. Quand ils seront suffisamment salés, on suspend les harengs par la tête avec un crochet en fil de fer et on les aligne sur une baguette sans qu'ils se touchent. Quand ils sont bien égouttés, on les porte au fumoir, espèce de galerie souterraine qui attire par son issue la fumée produite

à l'entrée. Les harengs sont suspendus dans le haut par rangées sur deux lattes et la fumée est produite par du bois vert, sciure de chêne ou autre bois noir ; autant que possible, on y mélangera des feuilles ou branches de genévrier, des feuilles mortes de pin, sapin, mélèze, laurier et clous de girofle. Après quelques semaines, lorsque les harengs sont d'un beau jaune, on les retire, on les huile et on les caque, c'est-à-dire qu'on les met dans un baril fermé.

Hareng fumé à l'anglaise (Kipper). — *Formule 2,609.* — En Angleterre, on fend le hareng en long sur le dos, de la tête à la queue en le laissant relié aux deux extrémités et par la peau du ventre. On en retire les laitances, ovaires et intestins, on les aplatit légèrement et on les soumet à une saumure comme pour les harengs saurs. Lorsqu'ils sont suffisamment salés, on les suspend en pinçant les queues à plat, dans une baguette fendue de manière à tenir ouvertes les deux moitiés.

On les fait sécher et on les fume selon la méthode prescrite plus haut.

Harengs marinés (Conserve de). — *Formule 2,610.* — On obtiendra un hareng excellent par le procédé suivant : Faire construire des boîtes de façon à contenir 12 harengs en trois lits de quatre pièces ou du double plus grand de façon à contenir 24 harengs. Nettoyer le poisson en lui coupant les nageoires, lui couper la tête et lui arracher l'intestin grêle sans sortir les laitances ou les œufs. Les essuyer et les saler en dedans, les placer dans la boîte en alternant les couches d'oignons et de piment (très peu) ciselés, minces ; fermer les boîtes et les remplir par la capsule de la liqueur suivante :

Eau	litre	1
Vin blanc sec ..	—	1

Faire bouillir l'eau, ajouter le vin et retirer quand il blanchit. Laisser refroidir, remplir les boîtes et souder la capsule et soumettre à l'ébullition dix minutes pour les petites boîtes et quinze pour les grandes.

Remarque. — Pour les conserves industrielles on peut faire cuire les oignons, les piments avec sel, estragon et un peu de bon vinaigre de façon à obtenir une bonne marinade pas trop aigre. On sort les oignons avec l'écumoire et on s'en sert pour garnir les harengs. On introduit la marinade

par la capsule comme ci-dessus et on achève de la même manière.

USAGE CULINAIRE. — Comme nous venons de le voir, le hareng se présente dans le commerce et sur le marché sous différents états : *frais, salé, fumé et mariné* ; chacun de ces états exige des préparations culinaires différentes qu'il est important de connaître.

Hareng frais grillé à la maître d'hôtel (Cuisine ménagère). — *Formule 2,611.* — Choisir de préférence des harengs laités, les racler, enlever les ouïes, le boyau intestinal, les nageoires et les essuyer avec un linge propre sans les laver. Les saler en dedans ; les ciseler de trois entailles sur chaque côté du dos ; les saupoudrer et les huiler légèrement. Les mettre sur le gril au gaz, au four ou sur un brasier. Les tourner après cinq ou six minutes et, pendant qu'ils achèvent de cuire, préparer la sauce suivante :

Mettre dans une toute petite casserole, du beurre frais, des ciboules et du cerfeuil hachés, à défaut, tout bonnement du persil, du sel, du poivre blanc et frais du petit moulin, muscade râpée et un jus de citron, ou bien un filet de bon vinaigre. Dresser les harengs sur un plat long très chaud et verser dessus la sauce. La ménagère aura soin de servir des assiettes chaudes, condition indispensable pour que le hareng soit bon.

Hareng frais sauce moutarde (Cuisine ménagère). — *Formule 2,612.* — Nettoyer les harengs comme il est indiqué ci-dessus ; couper les têtes et les saler intérieurement et extérieurement. Beurrer un plat à gratin et aligner les harengs ; les garnir par dessus de quelques petits morceaux de beurre frais. Mettre dans un bol ou dans une petite casserole, trois cuillerées de moutarde française, un peu d'eau, deux jus de citrons, qui peuvent être remplacés par un filet de bon vinaigre à l'estragon. Fouetter pour homogénéiser et faire bouillir sur le feu.

Mettre les harengs dans un four très chaud ; aussitôt saisis, verser la sauce dans le plat et repousser au four. Après quelques minutes ils doivent être cuits. La sauce doit être assez abondante pour submerger le poisson dans le plat qui en contient ordinairement six. On sert dans le plat chaud que l'on pose sur un autre plat froid.

Remarque. — Dans les restaurants, on prépare la sauce à part, on fait cuire les harengs dans

d'immenses plateaux, on les arrose de vin blanc et on additionne le jus à la sauce. Mais le vinaigre est le plus souvent le succédané du vin blanc.

Hareng à la poêle (*Cuisine ménagère*). — *Formule 2,613.* — Nettoyer, vider, saler et poivrer des harengs frais et les cuire à la poêle avec du beurre. Quand ils sont cuits, les dresser sur un plat; mettre dans la poêle de la moutarde, un jus de citron, du persil haché; lier le tout et saucer les harengs.

Matelotte de harengs (*Cuis. de table d'hôte*). — *Formule 2,614.* — Nettoyer, vider, essuyer et couper des harengs frais par tronçons réguliers en mettant les têtes à part après les avoir lavées. Faire dans une casserole un roux proportionné au poisson, y ajouter les têtes, du vin rouge et du bouillon, oignons cloutés, poivre en grains concassés, muscade et le sel nécessaire. Laisser cuire.

Pendant ce temps, préparer des tout petits oignons et la même quantité de champignons frais cuits selon l'usage avec sel, beurre et jus de citron.

Passer la sauce, qui doit être claire et dépouillée, dans une casserole; la mettre sur le feu, y ajouter les petits oignons quand ils seront à moitié cuits, ainsi que le poisson; le faire partir en plein feu et retirer de suite; ajouter les champignons et leur jus; après cinq minutes de repos sur l'angle du fourneau, la matelotte doit être prête à servir.

Remarque. — Pour cette préparation fort délicate, qui demande de la précision dans l'opération, il faut des harengs de première fraîcheur. Celui qui ne tiendrait pas compte de la prescription sus-énoncée, au lieu d'une matelotte obtiendrait une bouillie.

Harengs frais à l'indienne. — *Formule 2,615.* — Couper la tête et les nageoires des harengs, les vider sans sortir la laitance, les saler dedans et les mettre dans un plat à gratin; d'autre part, cuire à blanc une cuillerée de farine, mouiller avec un peu de bouillon, aciduler avec un peu de citron ou un peu de vin blanc et ajouter du carry en poudre, préalablement délayé dans une petite tasse; ajouter un petit oignon clouté, une feuille de laurier, du poivre en grains concassés; laisser cuire dix minutes cette sauce. Quand elle est de bon goût, un peu relevée, la passer sur les harengs de façon à les submerger. Faire cuire dix minutes et servir.

Remarque. — Si on voulait faire cuire les harengs au four dans un petit sautoir recouvert d'un papier beurré, on pourrait les dresser sur un plat et servir la sauce à part; dans ce cas, on pourra la lier avec des jaunes d'œufs.

Harengs frais au raifort (*Cuis. alsacienne*). — *Formule 2,616.* — Vider les harengs sans sortir les laitances ou les œufs, leur couper la tête et les nageoires, les ratisser, les essuyer et les saler et poivrer; les coucher sur un plat beurré à gratin, leur mettre du beurre par dessus et les faire cuire dans un four chaud. Les dresser dans un plat long et les masquer d'une sauce raifort faite avec du bouillon. On peut facultativement servir la sauce à part.

DES HARENGS FUMÉS. — Pour classer les recettes culinaires, je groupe sous ce titre celles qui sont faites avec des harengs fumés qui se servent généralement comme hors-d'œuvre, comme mets de fantaisie.

Salade de harengs fumés. — *Formule 2,617.* — Battre deux harengs sur la table, de façon à faciliter l'enlèvement de la peau; enlever les deux filets avec les doigts en les détachant de l'arête principale et des petites arêtes qui sont adhérentes. Faire tremper pendant une heure les filets dans un peu de lait chaud; les essuyer et les couper en losanges ou en petits filets; les mélanger avec une égale quantité de pommes de terre nouvelles préalablement cuites; assaisonner la salade selon l'usage, en ayant soin de ne pas trop mettre de sel.

Filets de harengs (*Hors-d'œuvre froid*). — *Formule 2,618.* — Lever les filets des harengs comme il est indiqué pour la salade et les faire tremper dans du lait chaud; les essuyer, les couper par filets de quatre ou cinq centimètres; les aligner en ordre sur une assiette creuse; faire couler dessus un jus de citron, de l'huile fine, saupoudrer de fines herbes sans persil. Laisser macérer pendant dix minutes, les verser sur un hors-d'œuvrier en formant un quadrillage régulier. Garnir d'un côté de câpres non-pareilles et de l'autre côté de ciboulettes hachées; enfin, à chacune des deux extrémités, d'un côté des jaunes, de l'autre des blancs hachés.

Filets de harengs marinés (*Cuis. de marchand de vins*). — *Formule 2,619.* — Lever les filets des harengs, les couper en forme de filets en

huit morceaux, les mettre dans une assiette avec vinaigre, poivre concassé, oignons ciselés et quelques rondelles de belles carottes. Cette préparation est généralement exposée à la vue des passants, pour affriander les estomacs délabrés, avides d'aliments excitants.

On les sert sur une assiette ou dans un petit saladier avec un peu d'huile.

HYGIÈNE. — Ce mets recherché pour ses prétendues qualités rafraîchissantes pour l'estomac blasé ne fait que réallumer l'incendie allumé par la dive bouteille. Si les marchands de vins trouvent en cette salade un puissant moyen de récidiver la chopine, il n'en reste pas moins des plus dangereux pour la santé publique. Je ne saurais trop conseiller aux ouvriers de ne pas se laisser tenter par ces appas trompeurs et malsains.

Salade de harengs à la russe. — *Formule 2,620.* — Couper la tête et la queue des harengs et lever la peau sans l'endommager et réserver le tout sur une assiette; lever, selon la règle, les filets et les faire tremper dans du lait chaud; les essuyer, enlever soigneusement les arêtes et les couper en petits dés très fins. Les mettre dans un saladier avec égale quantité de pommes de terre cuites et de pommes-reinettes crues, également coupées en petits dés. Ajouter à ce mirepoix, un cinquième environ de caviar et assaisonner avec poivre, sel, huile et vinaigre, estragon, fenouil et cerfeuil hachés. Bien mélanger la salade et dresser avec une cuillère sur un hors-d'œuvre, une quantité égale au volume d'un hareng, mettre la tête et la queue aux deux extrémités et couvrir de la peau, de façon à imiter le hareng naturel.

Pains de harengs (Cuis. russe). — *Formule 2,621.* — Lever les filets selon la règle et les faire tremper dans du lait chaud pour les dessaler, les essuyer et les couper en petits dés. Passer au beurre un oignon haché et lorsqu'il sera blond, ajouter les harengs et le double du volume de mie de pain de seigle passée au tamis; assaisonner de poivre et muscade rapée et ajouter une cuillerée ou deux de sauce allemande très réduite.

L'appareil étant de bon goût, ajouter de la crème pour le liquéfier un peu; faire fondre du beurre dans des poêles à blinis, étendre cette pâte dedans et mettre cuire au four. Servir comme des *galettes chaudes*.

Remarque. — En passant l'appareil au tamis et en lui ajoutant un ou deux jaunes d'œufs selon la quantité et les blancs battus, on obtient un appareil qui, mis dans des petites caisses, prend le nom de *soufflé de hareng*. En couchant cette pâte sur un plat à gratin préalablement beurré, et en la faisant cuire au four, on obtient ce l'on appelle un *gratin de harengs* ou *harengs gratinés*.

DES HARENGS SALÉS. — Les harengs salés nous viennent surtout de Hollande, et en général des nations du Nord; il existe différents modes spéciaux de les préparer; voici les meilleurs :

Salade de harengs à la hollandaise. — *Formule 2,622.* — Tremper les harengs dans l'eau bouillante pour en faire détacher la peau et les ressortir de suite. On obtient le même résultat en les mettant une seconde sur le gril. Lever les filets et en retirer les arêtes; les couper en dés d'un centimètre. Les faire tremper dans du lait additionné d'un peu d'eau chaude pour les dessaler. Les essuyer, les mettre sur une assiette et les faire macérer avec poivre, muscade, ciboule, huile et vinaigre. Couper en dés des pommes de terre en robe, chaudes de préférence, et en même quantité que les harengs; ajouter quelques pommes reinettes également coupées en dés et assaisonner la salade de bon goût.

Salade de harengs marinés à l'allemande. — *Formule 2,623.* — Lever les filets des harengs après avoir enlevé la peau selon la méthode prescrite plus haut; les couper en dés, ajouter la même quantité de pommes de terre cuites en robe et une ou deux pommes reinettes, le tout coupé en dés, une poignée de câpres, quelques concombres confits et quelques *mixed pick'les*, également coupés en dés. Assaisonner de haut goût avec poivre, sel et vinaigre; ajouter la quantité nécessaire d'une sauce mayonnaise, allongée de moutarde; mélanger le tout de façon que la salade reste compacte mais maléable. La dresser en forme cylindrique sur un compotier; la masquer de sauce mayonnaise à la moutarde et garnir le tour de cornichons et de cœurs de salades et décorer le dessus avec des *mixed pick'les* de couleurs variées.

Harengs salés à la bonne femme. — *Formule 2,624.* — Lever la peau et les filets des harengs selon la règle; les faire tremper dans du lait chaud pour les dessaler; les essuyer et les passer deux minutes à la poêle avec du beurre.

Remarque. — Les habitants du Nord mangent généralement ce poisson cru, simplement dessalé ou macéré dans du vinaigre et de l'huile avec des oignons, du cumin ou de la nigelle aromatique. Il est indigeste et ne convient qu'aux estomacs à toute épreuve.

HARICOT, *s. m.* (*Phaseolus*). All. *Bohne*; angl. *Kidney* ou *French bean*; rus. *baboui*; ital. *fagiuolo*; esp. *habichuela*, *judia*, *frijol*; port. *feijao*; flam. et holl. *boon*. — Genre de légumineuses, tribu des papilionacées. Le haricot est suffisamment connu pour que nous nous dispensions de faire la description de sa plante. Originaire de l'Amérique du Sud, il fut importé en Europe au XVI^e siècle. Le nom de *frijol* que les indigènes lui donnaient, à la découverte de l'Amérique, et conservé par les Espagnols d'Europe, démontre bien son pays d'origine. D'ailleurs, différentes espèces ont pu être importées à différentes époques; mais il est certain que le *phaseolus* décrit par Columel et Virgile n'est point le haricot dont nous parlons, mais se rapporte à une espèce de fèves ou de pois très anciennement connus.

Génin affirme que le mot *haricot* ne fut usité qu'au XVII^e siècle; on disait auparavant, comme on le dit encore aujourd'hui en Normandie, *fève blanche*; il assure également que cette dénomination de *haricot* vient du *haricot de mouton*, ragoût qui nous vient des Arabes, importé au moment des croisades, et qui, dans l'origine, se prononçait *haligot* et dans lequel entraient des fèves qui plus tard furent remplacées par les pommes de terre; et c'est pour les comparer à l'espèce de ces grosses fèves que l'on mettait dans ce ragoût, que furent appelées *haricots* toutes les espèces nouvellement importées d'Amérique. Mais, je le répète, ce fut depuis l'importation des pommes de terre que les haricots n'entrèrent plus dans le ragoût de mouton (Voir HARICOT DE MOUTON).

Pour la lucidité de ce travail, je divise ce grand genre en six principales espèces, formant des types bien distincts en alimentation par le goût et la façon de les apprêter et qui sont :

- Les Haricots à écosser;*
- Les Haricots sans parchemin;*
- Les Haricots d'Espagne;*
- Les Haricots de Lima;*
- Les Haricots doliques;*
- Les Haricots verts.*

Ces six espèces comportent un nombre considé-

rable de variétés et de sous-variétés, dont le nombre que je décris n'est pas inférieur à cent-vingt-cinq.

HARICOTS A ÉCOSSE. — Dans cette espèce je classe les variétés à *rames*, que les Allemands appellent *Stangen-Bohnen*, les Italiens *Fagioli rampicanti*, les Espagnols *habichuelas enredaderas* et les Flamands *stam-boonen*, et qui sont :

Le H. de Soissons, à grosses cosses vertes, contenant généralement trois ou quatre gros grains blancs en forme de rognons, et de maturité tardive. Bonne espèce très avantageuse pour la cuisine.

Le H. de Liancourt, portant dans chaque cosse cinq ou six grains plats, également en forme de rognons, d'un blanc presque mat. Variété demi-tardive.

Le H. riz à rames, à cosses nombreuses, renfermant cinq ou six grains très petits et de forme si distinctes qu'on croirait qu'ils n'appartiennent pas à la même espèce que les précédents; ce haricot à peau fine, qui semble fondre à la cuisson, est recherché pour la délicatesse de son goût. Il n'est pas de longue conservation.

Le H. sabre à rames, à cosses droites, quelquefois ondulées, nombreuses, contenant huit et même neuf grains, blancs, luisants, en forme de rognons. Tendre et très productif.

Le H. blanc, à longues cosses à demi-rames. Cosses extrêmement nombreuses, très droites, très longues. Grain oblong à peau très fine, transparente, ce qui lui donne une couleur presque saumonée. Maturité demi-hâtive.

Le H. rouge de Chartres, contenant cinq ou six grains aplatis courts, souvent carrés d'un bout et même des deux. D'une maturité hâtive.

Le H. œil-de-perdrix, à cosses courtes plates, contenant quatre ou cinq grains aplatis. Variété peu cultivée à cause de son petit produit.

On cultive, en outre, dans les haricots à rames, un grand nombre de sous-variétés, parmi lesquelles nous citerons les suivantes :

Le H. arlequin, à cosses nombreuses, courtes et courbées, grain très plat, oblong, en forme de rognon. Ce haricot est rustique et très productif; on le voit assez souvent aux Halles de Paris.

Le H. à cosses géantes, c'est-à-dire longues, étroites, assez voisines du haricot mange-tout à longues cosses.

Le H. de Soissons rouge, à longues cosses, recourbées, étroites, grain couleur de corail, d'une

teinte lie de vin à maturité. Belle variété, de précocité moyenne, médiocrement productive.

Le H. Saint-Seurin, à cosses nombreuses, presque droites, grain plat en rognon. Race rustique, très productive, convenant surtout aux climats un peu chauds.

HARICOTS NAINS A ÉCOSSER. — Deuxième sous-variété, que les Allemands appellent *Busch oder, krupp-bohmen*; les Anglais, *dwarf beans*; les Italiens, *fagiolini nani*; les Espagnols, *habichuelas enanas*; les Flamands, *bosch-boonen* et les Hollandais *kruip-boonen*, et parmi lesquels nous citerons :

Le H. Bonnemain, variété nouvelle, à cosses droites, presque cylindriques, grain blanc allongé. Sa grande précocité en fera une des variétés les plus recherchées pour primeurs.

Le H. flageolet d'Etampes, ne présentant pas de différence sensible avec le haricot d'Etampes, mais d'une précocité de cinq à huit jours plus grande.

Le H. flageolet à feuille gaufrée, très propre à la culture en plein champ, à cause de sa rusticité, ce qui le fait cultiver communément aux environs de Paris; mûrit à peu près en même temps que le flageolet blanc.

Le H. flageolet à grain vert, dont la seule particularité est de conserver le grain vert, même après maturité.

Le H. chevrier conserve également le grain vert à maturité, ce qui le fait rechercher pour les potages en purées et les conserves de haricots en grains.

Le H. flageolet blanc, ou haricot nain hâtif de Laon; plante basse trapue, à cosses nombreuses, plates, légèrement arquées, contenant quatre ou cinq grains, blancs, aplatis, échancrés, en forme de rognon; bonne variété, très appréciée.



Fig. 630.
H. blanc nain sans parchemin.

Le H. nain hâtif de Hollande, ou haricot de Flandre, n'est qu'une sous-variété du haricot flageolet blanc, mais serait un peu plus précoce et un peu plus petit.

Le H. flageolet jaune, ou haricot quarantain, jaune, à cosses longues, droites, larges, grain oblong de couleur chamois uni. Très productif.

Le H. flageolet rouge, ou haricot rognon de coq, à cosses droites, longues, grains longs, presque

cylindriques, d'une couleur rouge lie de vin. Variété rustique des plus productives.

Le H. nain hâtif de Chalindrey, à cosses minces, longues, légèrement arquées, grain petit presque cylindrique. Variété aussi précoce que le H. flageolet d'Etampes.

Le H. suisse blanc, ou haricot *lingot*, connu à Bordeaux sous le nom de *capucine*, à cosses longues et nombreuses, contenant cinq ou six grains blancs, droits, presque cylindriques, souvent aplatis à un bout, ce qui lui a fait donner le nom de H. *lingot*. D'une grande fertilité et très robuste, il est très propre à la culture des champs.

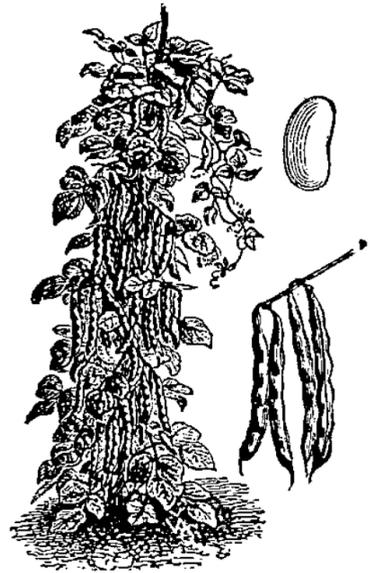


Fig. 631.
H. blanc de Genève.

Le H. suisse rouge, aussi appelé H. à la reine ou H. de Marcoussis, grain allongé presque droit, marbré de taches de lie de vin. Variété très productive.

Le H. sang de bœuf, aussi appelé H. *indien*. Ressemble énormément au H. *suisse rouge*; se trouve en grande quantité aux Halles de Paris.

Le H. chocolat, à cosses courtes, remarquablement courbées, grain plat, passablement échancré en rognon, variant de la couleur chamois au gris foncé ardoisé, et présentant souvent les deux couleurs sur le même grain. Variété remarquable par sa précocité.

Le H. ventre de biche, à cosses longues, droites, presque cylindriques, contenant cinq ou six grains. Cette variété se fait beaucoup en grande culture.

Outre les variétés de H. suisses que nous avons citées, on cultive encore :

Le H. suisse gros gris, dont le grain est blanc jaunâtre, panaché de noir.

Le H. suisse Bourvalais, à grain blanc, marbré de violet clair.

Le H. lingot rouge, à grain plus pâle que le suisse rouge et non jaspé.

Le H. turc, à cosses longues et droites; le grain se rapproche par sa forme de celui des H. suisses. Variété rustique, productive et précoce, de grande culture.

Le H. solitaire, aussi appelé *zé fin*; le grain présente quelque analogie avec celui des H. de Bagnolet, mais plus petits et d'une couleur violacée.

Le H. russe, à cosses très droites d'une longueur et d'une beauté remarquables, contenant six et même sept grains. Très bonne variété de haricot nain.

Le H. Saint-Esprit, aussi appelé H. à la religieuse, à cosses droites, assez longues, parcheminées, rentrant dans la section des haricots suisses.

Le H. nain de Soissons, aussi appelé H. gros pied; cosses courbées par suite de l'inégal développement des grains, moins gros que ceux du H. de Soissons à rames. Précoce et peu productif.

Le H. sabre nain, natif de Hollande, à cosses longues, larges et bien remplies; très précoce, c'est une variété précieuse pour la culture sous châssis.

Le H. blanc plat commun, à cosses courtes et grains moyens ressemblant au H. de Liencourt.

Le H. Comtesse de Chambord, synonyme de H. riz nain, à cosses courtes, très nombreuses contenant cinq ou six grains blancs, ovoïdes. Variété remarquable, très productive, mais un peu tardive. Il en existe également une autre variété connue sous le nom de H. nain de Hongrie ou H. riz de Hongrie.

Le H. jaune cent pour un, à cosses courtes, nombreuses, contenant quatre ou cinq grains jaune foncé. Variété productive, très cultivée dans l'est de la France.

Le H. jaune hâtif de six semaines, ou H. jaune du Caucase, à cosses larges, courtes, contenant quatre ou cinq grains jaune foncé uni. Variété productive et précoce.

Le H. saumon du Mexique, à cosses courtes, contenant quatre ou cinq grains ovoïdes de couleur rose-saumonnée. Un des plus précoces de tous les H. à écosser.

Le H. nain rouge d'Orléans, à cosses nombreuses, courtes, contenant quatre ou cinq grains ovoïdes, d'un rouge foncé légèrement brunâtre. Très cultivé dans les vignes de l'Orléanais et de la Bourgogne.

On rencontre parmi les variétés de H. nains à écosser d'origine française les suivantes : le H. de Bagnolet blanc, le H. Barbès nain, le H. Impératrice, ou Religieuse, ou Isabelle; le H. de Naples, le H. plein de la Flèche.

Et parmi les variétés d'origine anglaise ou américaine nous citerons : le *Early light dun*, *Early*

dark dun, deux races ayant quelque analogie avec notre H. flageolet jaune. Le *Early Rachel*, ayant quelque analogie avec le H. chocolat.

Le *Mac Millan's américain prolific*, se rapprochant avec le *Sion house*, de variété anglaise, de notre H. turc. Le *The monster*, se rapprochant des H. suisses. Le *New-Mammoth negro*, ressemblant assez au H. flageolet noir. Le *Newington wonder*, le *Osborn's early foring*, le *Refugee*, dit aussi *Thousand to one*, le *Sir Joseph Paxton*, ressemblant au H. nain jaune, ainsi que le *Yellow Canterbury*. Le *William's new-early*.

Pour terminer citons encore le H. nain panaché d'*Inselbourg*, sorte de H. suisse de taille moyenne.

LES HARICOTS A RAMES SANS PARCHEMIN, variétés que les Allemands appellent : *Zucker-oder Bredh-Bonhen*; les Anglais, *Edible podded beans*; les Italiens, *Fagioli mangia tutto*, et les Danois, *Snitte bonnen*. Parmi les variétés à rames, nous citerons :

Le H. Prédome, ou H. Prudhomme, Prodommet, l'ami des cuisiniers, à cosses nombreuses, charnues, très tendres, cassantes; légume excellent pendant que les cosses sont encore vertes et lorsque le grain est à maturité. Sa culture est très répandue en France, surtout en Normandie. Le H. *Friole* et le H. *petit carré de Caen*, sont des races locales peu distinctes du H. Prédome.

Le H. Princesse, très bonne variété rustique, productive et précoce, ayant de grandes analogies avec le H. Prédome.

Le H. intestin, nouvellement créé par M. Perrier de la Bathie; variété productive des plus remarquables, comme H. sans parchemin.

Le H. coco blanc, pouvant être employé comme mange-tout, mais surtout recherché en grain sec, ayant comme sous variété le H. *Sophie*.

Le H. de Prague blanc, ayant beaucoup d'analogie avec le H. coco blanc, mais plus productif et plus tardif.

Le H. de Prague marbré, appelé selon les contrées : H. boulot, H. châtaigne, H. chou, H. coco, H. lentille.

Cette variété fut introduite vers le milieu du XVIII^e siècle, et est aujourd'hui très connue, très cultivée et plutôt employée en sec.

Le H. de Prague rouge, ou H. coco rouge, pois rouge, se distingue du H. de Prague marbré par sa couleur rouge brun foncé. Citons encore comme sous-variété le H. *de Prague bicolore*, mi-partie rouge et blanc.

Le *H. coco blanc impérial d'Autriche* ou *H. Bossin*, et le *H. bicolore d'Italie*, ne sont que des variétés du *H. de Prague* excellentes à manger.

Le *H. beurre blanc* ne le cède en rien au *H. d'Alger*; il a de plus l'avantage d'être préféré pour la consommation en grain sec.

Le *H. beurre du Mont-d'Or*, belle et bonne variété, qui ne se cultive que comme mange-tout.

Le *H. beurre ivoire*, très bon comme *H. mange-tout*; variété un peu tardive, mais d'une production abondante.

Le *H. sabre noir* est une variété remarquable par le grand développement de ses cosses, très productive, mais demi-tardive.

Le *H. à cosse violette* est une variété hâtive, productive et des meilleures comme *H. mange-tout*.

Le *H. blanc géant*, très belle et bonne variété n'ayant pas comme la précédente l'inconvénient de la coloration.

Le *H. d'Alger noir*, aussi appelé *H. beurre noir*, *H. cire*, *H. de Riga*, *H. translucide*, le plus ancien et le plus cultivé des *H. beurre*, est un des meilleurs comme mange-tout. Le *H. coco noir* se distingue du précédent par la couleur verdâtre de ses cosses.

Parmi les variétés presque innombrables de *H. sans parchemin à rames*, nous citerons les suivantes comme les plus dignes d'intérêt :

Le *H. beurre géant du Japon*, le *H. beurre Saint-Joseph*, le *H. impérial*, le *H. jaune*, ou *jaune des Dunes*, le *H. Lafayette*, le *H. olive*, dit aussi *H. asperge*, le *H. Prédome rose* ou *mange-tout Bresson*, le *H. du val d'Isère*, le *H. de Villetaneuse*, le *H. zébré gris à rames*, et citons pour terminer les variétés à rames sans parchemin, la variété américaine *Giant red wax pale bean*, s'élevant à deux mètres de hauteur.

LES HARICOTS NAINS SANS PARCHEMIN. — Parmi ceux-ci, on distingue : le *H. Prédome*, le même que le *H. Prédome à rames*, mais d'une production moins abondante.

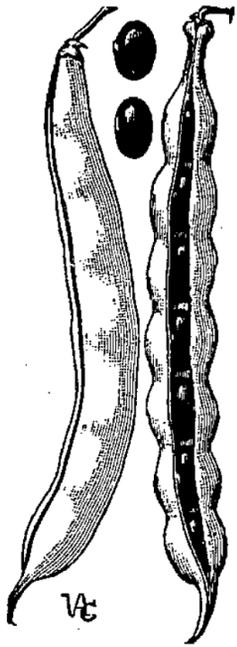


Fig. 682.
H. beurre ivoire.

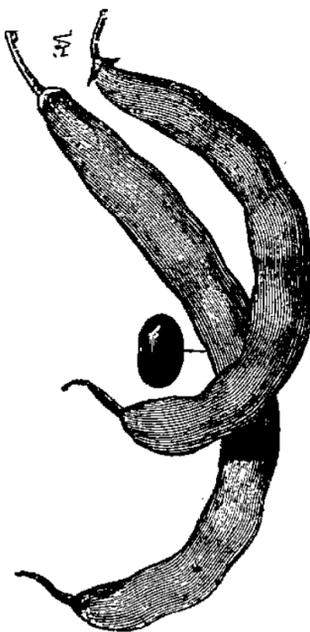


Fig. 683.
H. du Val d'Isère.

Le *H. Prédome rose*, se distingue du précédent par la couleur comme son nom l'indique.

Le *H. Princesse*, variété prenant un certain développement, mais un peu tardive. On en cultive en Hollande une autre variété dite *H. Princesse à gros grain*, se rapprochant du *H. coco blanc*.

Le *H. de Prague marbré*, aussi appelé *H. Baudin*; plante très naine, peu productive.

Le *H. jaune du Canada* est une très bonne variété rustique, productive, mais un peu tardive, convenant très bien pour la culture en plein champ.

Le *H. jaune de la Chine*, ou *H. pois*, est un des plus répandus dans les diverses parties du monde et conservant partout les mêmes caractères.

Le *H. d'Alger noir*, race franchement naine du *H. d'Alger à rames*, mais dont le grain est un peu moins gros. Hâtif, productif, qualité excellente. Cette race possède une sous-variété petite à longue cosse, répandue aux environs de Paris pour l'approvisionnement des marchés.

Le *H. beurre blanc*, à cosse transparente d'un blanc de cire; très bonne variété, mais un peu délicate.

Le *H. du Mont-d'Or*, à cosses très nombreuses d'un jaune pâle, grain d'un roux très foncé. Race productive et précoce.

Le *H. flageolet beurre*, cosses longues, larges et droites; grain à peu près semblable au *H. flageolet rouge*; prises avant maturité, les cosses sont tendres et charnues.

Le *H. Emile*, à cosses très charnues mi-blanches, mi-jaunes, grains oblongs de couleur violette, marbrée de gris-clair. Plante des plus précoces.

Le *H. blanc hâtif*, à cosses longues, grosses, charnues, contenant cinq ou six grains. Variété productive et précoce.

Le *H. blanc unique*, à cosses nombreuses, à grains très blancs, ce qui le fait préférer pour la consommation.

Le *H. blanc quarantain*, autrement dit *H. gourmand de Toulouse*; variété rustique, hâtive et passablement productive.

Le *H. beurre panaché à cosse blanche*, à grains marbrés de lie de vin et de violet rougeâtre.

Le *H. de Chine bicolore*, variété très connue quoique peu cultivée; assez productive et très précoce.

Le *H. nain blanc de la Malmaison*, à belles

gousses renflées, charnues, ordinairement droites, à grain ovale et blanc.

Le H. nain d'Aix, à cosses jaunes, un peu courtes, à grains petits arrondis, blanc rosé.

Parmi le grand nombre de haricots nains sans parchemin qui existe encore, nous terminerons par les trois variétés suivantes, qui sont d'origine américaine :

Le Cristal wax white bean, à cosse courte, blanche, presque transparente, à grain blanc, oblong.

Le Iron pod wax bean, à cosse sans parchemin de couleur blanche teintée ou légèrement panachée de violet. Grain blanc. Peu productif.

Le New golden wax bean, joli haricot, fertile, hâtif, à cosse jaune pâle, à grain blanc marbré de rouge foncé. Très bonne race.

LES HARICOTS D'ESPAGNE (*Phaseolus multiflorus*). — Connus en Allemagne sous le nom de *Arabische bohne*, en Hollande sous celui de *tursche boon*, et appelés en Italie *Fagiolo di Spagna*. Les haricots d'Espagne sont estimés comme plantes d'ornement et diffèrent entre eux par la couleur des grains et celle des fleurs. Il en existe un grand nombre de variétés dont nous citerons les principales qui sont :

Le H. d'Espagne rouge, dit aussi écarlate, que les Anglais appellent *Scarlet runner* ; les Allemands, *Arabische bunte Bohne*, *Feuer B.*, *Turken B.* et les Espagnols, *indianella*, *gudia escarlata*. Son grain est lie de vin clair, taché de noir et sa fleur rouge écarlate.

Le H. d'Espagne à grain noir, à fleur rouge écarlate uni, à grain complètement noir.

Le H. d'Espagne bicolore, que les Allemands appellent *Bunt blühende bohne* et les Anglais *Painted lady*, *York and Lancaster*. Le grain de cette variété diffère à peine du H. d'Espagne rouge, mais les fleurs sont mie-partie rouge et blanche.

Le H. d'Espagne hybride, à grain jaune grisâtre tacheté de brun, à fleur panachée comme celle du précédent.

Le H. d'Espagne blanc, aussi appelé H. de Perse, de Valence, et blanc de Pologne. Les Allemands l'appellent *Arabische weisse bohne*. Cette espèce est la plus cultivée comme légume, mais ne réussit pas très bien sous le climat de Paris, où elle ne mûrit pas beaucoup. Dans le Midi, au contraire, cette espèce réussit bien et très cultivée, mais elle

ne vaut certainement pas les bonnes variétés de nos pays.

LES HARICOTS DE LIMA (*Phaseolus lunatus*). — Cette espèce est aussi connue sous le nom de *fève créole*. Les Allemands la dénomment *Breitshottige Lima bohne*, *Sichelülsige B.* ; les Anglais, *Lima bean*, *Large Lima B.*, et les Espagnols *Judia de Lima*. Grain aplati, court, légèrement en forme de rognon. Il se cultive comme les haricots à rames ordinaires, mais mûrit rarement sous le climat de Paris. Cette espèce est particulièrement estimée aux États-Unis, d'où elle est originaire, et dans les pays chauds.

Une autre espèce de H. de Lima est connue sous les noms de *pois de sept ans*, *pois Sainte-Catherine*, *pois souche*, à grain blanc, légèrement jaunâtre ; ne mûrissant qu'en partie sous le climat de Paris.

Le H. du Cap marbré, le H. de *Sieva*, appelé *fève plate créole*, sont autant de variétés qui ne mûrissent bien que dans les pays chauds, où ils sont très fertiles.

LES HARICOTS DOLIQUES. — Dans le genre *Dolichos*, nous ne nous occuperons que des espèces dont la culture est possible dans nos pays, parmi lesquelles :

Le H. *dolique mongette* (*Dolichos unguiculatus*) connu sous les noms de *Banette*, H. cornille. Les Allemands le dénomment *Ostindische Riesen-Spar-*

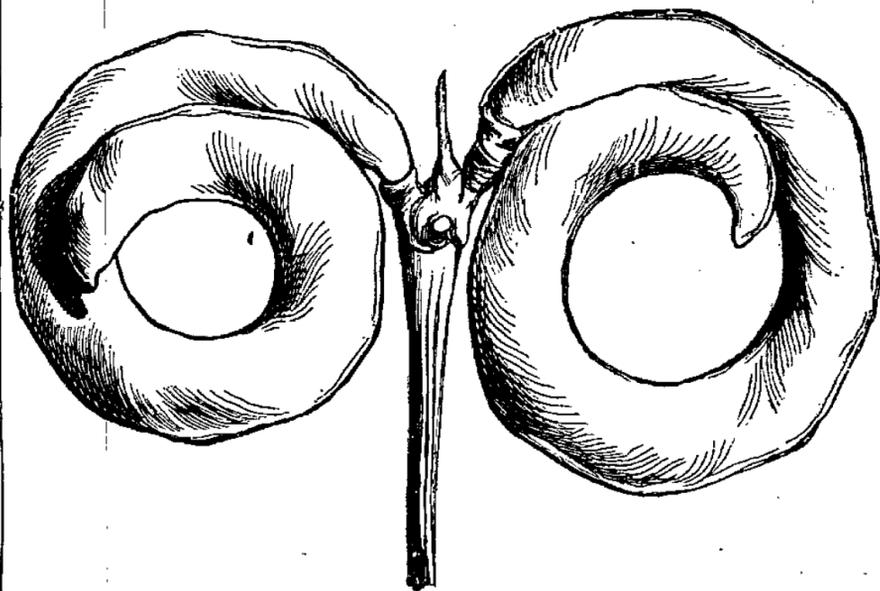


Fig. 684. — H. Dolique, corne de béliet.

gel bohne, *Uageliche Fasel* ; les Italiens, *Fagiolo dall'occhio* et les Espagnols *Caragilate*, *Garrubia*, *Moncheta*, *Judia de Careta*. La culture des H. *doliques* est la même que celle des H. *nains*. La di-

mension du grain de celui qui nous occupe varie de forme et de couleur; mais le plus généralement blanchâtre. Les cosses jeunes se mangent à la manière des haricots verts.

M. Durieu de Maisonneuve, vient de créer une curieuse variété de *H. dolique* qu'il a dénommée *D. corne de bélier*, en raison de sa forme.

Le H. dolique asperge, dit aussi *pois ruban*, variété originaire de l'Amérique du sud, se cultive comme les variétés tardives de *H.* à rames; grain de couleur rougeâtre ou lie de vin pâle. Les cosses s'emploient comme les haricots verts.

Le H. dolique de Cuba, dont le grain ressemble au dolique asperge; variété plus haute et franchement à rames. Les cosses peuvent également se consommer en vert.

Le H. dolique Lablab, dit aussi fève d'Égypte. Il existe deux variétés de cette espèce, l'une à grains blancs et l'autre à grains noirs. Dans nos pays, ils sont cultivés surtout comme plante d'ornement.

LES HARICOTS VERTS. — Appelés en allemand, *grüne Bohnen*; en anglais, *kidney-bean green*; en italien, *fagiolo verde*.

Tous les haricots, en général, fournissent des gousses qui, étant cueillies avant maturité, se mangent sous la dénomination de haricot vert; mais on distingue quelques espèces, qui semblent être plus exclusivement destinées à être mangées en gousses vertes ce sont :

Le H. flageolet noir, variété remarquable par la longueur de ses aiguilles ou cosses vertes, qui sont très minces, très droites et presque cylindriques. Variété recommandable pour la production des haricots verts; ne se cultive que pour la récolte des aiguilles.

Le H. noir de Belgique, variété naine, aussi appelée *H. du Mexique*, à cosses droites, très vertes, pendant qu'elles sont très jeunes. Excellente variété pour être conservée.

Le H. Bagnolet, aussi appelé *suisse gris*, porte de petites aiguilles; cosses droites, longues, bien vertes, presque cylindriques dans leur jeunesse. Fournit des *H.* verts de bon goût. Ces trois espèces sont les types du haricot vert. Dans ce nombre, on peut aussi classer :

Le H. Prédome, aussi appelé *l'ami du cuisinier*, à gousses très nombreuses, droites et charnues. Cette variété est peut-être la plus franchement

dépourvue de parchemin. Il s'ensuit qu'elle constitue un légume excellent, non seulement quand la cosse est très jeune, mais même quand le grain est à maturité.

Analyse chimique. — Dans le haricot vert on a trouvé sur cent parties :

Amidon	30
Dextrine et matières sucrées.....	17
Substances azotées.....	2
Matières grasses.....	2
Cellulose.....	2
Sels minéraux.....	3
Eau hygroscopique.....	44
Total.....	100

Il n'en est pas de même des haricots mûrs et secs. Payen a constaté sur cent parties :

Amidon.....	55,7
Substances azotées.....	25,5
Matières grasses.....	2,8
Cellulose.....	2,9
Sels minéraux.....	3,2
Eau hygroscopique.....	9,9
Total.....	100,0

HYGIÈNE. — Comme nous le voyons par l'analyse chimique, le haricot vert n'est pas, proprement dit, très nourrissant; mais il constitue un aliment excessivement agréable, sain et léger, pouvant aussi bien être offert aux enfants, aux convalescents qu'aux malades, cela grâce à la petite quantité de cellulose, de glutine ou d'albumine végétale contenue dans l'embryon de ses graines.

Il n'en est pas de même du haricot sec, qui contient en même temps beaucoup plus de principes azotés et une faible quantité d'amidon, ce qui en fait un aliment respiratoire et très nourrissant. Le seul reproche qu'on puisse lui faire, c'est d'avoir des propriétés flatulentes qui résident dans son péricarpe. Défaut que l'on peut corriger par une longue coction ou en passant le haricot au tamis de façon à le débarrasser de son enveloppe.

CONSERVATION. — Il existe trois méthodes de conserver les haricots verts qui sont: le système Appert, la dessiccation et la salaison. Le système Appert serait le meilleur mode, si les fabricants, pour les maintenir verts, n'y introduisaient pas du sulfate de cuivre, qui les rend pernicious, dangereux à l'usage prolongé.

Conservation par le système Appert. — (*Cons. industrielle*). — *Formule 2,625.* — Comme je l'ai indiqué plus haut, on doit choisir de préfé-

rence les haricots verts destinés à être mangés en jeunes cosses. En les épluchant, on les choisit de la même épaisseur afin d'en faire des *fins*, des *moyens* et des *gros*. Pendant ce temps, on fait bouillir une grande quantité d'eau dans un blanchigumier (Voir fig. 199); on met le tiers du panier de haricots et on le plonge dans l'eau bouillante de façon à ce que les haricots puissent danser librement. A ce moment, les industriels ajoutent 30 grammes de sulfate de cuivre par hectolitre d'eau.

La durée de la cuisson est de :

Haricots coupés.....	minutes	1
Haricots extra-fins.....	—	1
Haricots fins.....	—	1 1/2
Haricots moyens et gros....	—	2

Après l'ébullition nécessaire, retirer le panier et faire rafraîchir promptement sous la fontaine ou à grande eau. Aussitôt rafraîchis, mettre les haricots en boîtes bien rangés en long; 250 grammes pour une demi-boîte et 500 grammes pour une boîte; remplir les boîtes avec le jus suivant :

Sel marin pulvérisé.....	kilos	2
Eau.....	hectolitre	1

Procédé. — Faire dissoudre le sel dans trois ou quatre litres d'eau chaude prise sur l'hectolitre; remuer, le filtrer et l'ajouter au restant de l'eau. Juter les boîtes et les faire souder. La demi-boîte d'un demi-litre doit peser de 530 à 550 grammes; la boîte d'un litre 1 kilo 40 à 1 kilo 50 grammes.

Lorsque les conserves sont faites à la vapeur, les boîtes sont mises dans l'appareil lorsque le thermomètre marque 110°. Elles doivent rester: les demi-boîtes six minutes et les boîtes d'un litre douze minutes. On les sort, on sépare celles qui ont des fuites et on met les bonnes à l'air.

Remarque. — Les haricots ainsi préparés sont ceux qui sont déversés dans le public; ils sont généralement plus beaux la deuxième et la troisième année que la première, mais aussi moins délicats et plus dangereux, le sulfate de cuivre ayant annihilé tout le suc du légume.

Haricots verts au naturel (Cons. industrielle). — *Formule 2,626.* — En suivant le même procédé que ci-dessus et remplaçant le sulfate de cuivre par 200 grammes de carbonate, on obtient des haricots excellents et de parfaite innocuité.

Remarque. — Lorsque l'on a tiré les haricots pour les diviser, on aura mis de côté les plus gros,

qui n'entrent pas dans le genre des haricots fins; on peut les conserver de plusieurs façons: en les coupant par le milieu et une ou deux fois en long, en faisant des conserves ordinaires qui généralement se mettent dans des boîtes de deux ou trois litres. On peut aussi les couper en losange pour être servis avec les macédoines ou jardinières de légumes. D'autre fois encore, on peut les mélanger avec des carottes taillées à l'emporte-pièce, des haricots flageolets et des gros pois pour en faire des macédoines à l'usage des familles nombreuses, pensions, hôtels ou restaurants.

Haricots verts au naturel (Cons. de ménage). — *Formule 2,627.* — On peut chez soi faire des conserves de haricots verts par le procédé suivant, dont la réussite est certaine :

Les haricots étant effilés, on les jette dans une grande quantité d'eau. Au bout de deux minutes d'ébullition, on les sort et on les rafraîchit aussitôt à grande eau; on les égoutte et on les met dans des boîtes ou des flacons, que l'on remplit d'eau salée dans la proportion de 15 grammes par litre de sel marin. On fait souder la boîte ou bien l'on ficelle le flacon et on soumet cinq minutes à l'ébullition. On retire les boîtes et on laisse refroidir.

Si la boîte ou le flacon étant couché verticalement dans une bassine d'eau chaude, laissait échapper des bulles d'air, ce serait une preuve qu'il n'est pas fermé hermétiquement. Il faudrait la resouder et la soumettre une deuxième fois à l'ébullition.

Haricots verts conservés par dessiccation. — *Formule 2,628.* — Effiler les haricots verts, les jeter à l'eau bouillante et salée, les retirer à la première ébullition et les rafraîchir; les étendre sur un linge dans une étuve ou dans un four à peine tiède. A défaut de l'un et de l'autre, les étendre sur un drap en plein soleil, les tourner une fois ou deux pendant la journée, les retirer et les étendre sur un linge à l'ombre dans un endroit sec et aéré. Les laisser ainsi en les tournant tous les jours jusqu'à ce qu'ils soient secs. On les ramasse alors pour les conserver dans des corbeilles, toujours en lieu sec et aéré.

Quand on veut s'en servir, on les met tremper la veille dans beaucoup d'eau tiède. Le lendemain, on les fait cuire en les mettant dans l'eau froide.

Haricots verts conservés par salaison. — *Formule 2,629.* — Effiler les haricots; mettre une forte couche de sel au fond d'un pot de grès,

d'un baril ou tonnelet, puis un lit de haricots bien alignés, d'une épaisseur de 6 à 8 centimètres ; le couvrir d'une couche de sel et continuer jusqu'à ce que le pot ou le baril soit plein. Finir par une forte couche de sel et couvrir de feuilles de vigne ; ajuster une planche qui couvre tout l'orifice et presser avec un poids de quelques kilos. Au bout d'une semaine, tasser les haricots, avec un pilon de bois de façon à ce que la saumure surnage de quelques centimètres. Si l'eau manquait, il faudrait en ajouter de très salée. Recouvrir d'un linge et mettre la planche par dessus et le poids. Lorsqu'on veut utiliser les haricots, il faut avoir soin de ne jamais tremper la main dans la saumure, ce qui provoque la fermentation ; on se servira d'une cuillère ou d'une fourchette à ragoût ; on aura également soin de laver le linge chaque fois. Avant de les employer, on les lavera dans deux eaux froides et on les mettra cuire dans de l'eau bouillante non salée.

Remarque. — On peut aussi faire cette même conserve en faisant blanchigumer les haricots et en les mettant ensuite dans une saumure à 10 0/0. Mais les haricots préalablement ébouillantés satureront beaucoup de sel et il est rare qu'ils ne restent pas trop salés. J'indique donc cette première comme la plus simple et la meilleure.

Conservation des haricots en grains. — *Formule 2,630.* — Pour conserver les haricots en grains, il ne s'agit que de les laisser sécher dans un endroit aéré et sec et de les y maintenir à l'abri de l'humidité. Ils s'y conservent ainsi jusqu'à la nouvelle récolte et même davantage.

Adulteration. — Des négociants peu scrupuleux, trempent à l'entrée de l'hiver, les anciens haricots dans des acides dangereux pour les vendre comme nouveaux ; la peau se ramollit, devient tendre et prend un certain aspect de fraîcheur. Mais lorsqu'on les casse, on voit de suite que cette fraîcheur n'est que superficielle, le centre étant dur et sec, tandis que dans les nouveaux haricots, toute la masse est du même acabit. On doit écarter avec rigueur de son alimentation ces haricots frauduleusement préparés.

USAGE CULINAIRE. — Les haricots verts sont d'une ressource très considérable dans une cuisine. Ils entrent dans la combinaison des potages, des salades, des macédoines, des jardinières et de nombreuses garnitures dans lesquels ils figurent toujours agréablement.

Le haricot sec, entre les mains d'un cuisinier savant ou d'une ménagère intelligente, devient une ressource précieuse pour la vie à bon marché, mais il est important d'en connaître les variétés, les espèces récentes ou vieilles, afin de pouvoir leur appliquer le meilleur mode de préparation.

Haricots verts à l'anglaise. — *Formule 2,631.* — En Angleterre, on cuit les haricots dans beaucoup d'eau salée ou à la vapeur, on les égoutte et on les dresse le plus souvent au naturel ; d'autre fois, on met dessus un morceau de beurre frais, quelquefois légèrement recouvert d'un peu de haricots.

Haricots verts en salade. — *Formule 2,632.* Eplucher les haricots, les faire cuire vivement dans beaucoup d'eau salée, sans recouvrir la casserole pendant leur cuisson ; au bout de dix minutes, les retirer lorsqu'ils sont encore croquants, les rafraîchir et les égoutter ; les déposer ensuite dans le saladier et les assaisonner de poivre, sel, de fournitures fraîches, telles que ciboulette, cerfeuil, estragon, ail ou oignon en tiges, une toute petite pointe de piment, huile et vinaigre.

Haricots verts sautés (Haute Cuisine). — *Formule 2,633.* — Les haricots verts doivent être cuits dans beaucoup d'eau salée et retirés étant encore croquants et rafraîchis immédiatement et égouttés.

Mettre dans la poêle un bon morceau de beurre très frais et les faire sauter à feu vif de façon à les rissoler un peu.

Remarque. — La qualité du beurre joue ici un rôle plus important que la qualité des haricots : c'est sa fraîcheur qui fait ressortir le goût de ce légume exquis. Il ne faut pas non plus perdre de vue que le haricot doit être légèrement rissolé, non pas simplement chauffé, comme cela se fait trop souvent. Un haricot nouveau cuit et rissolé à l'instant dans du bon beurre frais constitue un entremets délicat qui n'a rien d'analogue avec le haricot sauté que l'on mange un peu partout.

Si l'on était en présence de haricots de conserve, il faut vider la boîte dans une passoire et faire tremper celle-ci dans une casserole d'eau bouillante. On les rafraîchit et on les égoutte avant de les faire sauter, en suivant la méthode indiquée, c'est-à-dire en les faisant rissoler dans du bon beurre ; on obtiendra ainsi des haricots exquis ne dénotant point les haricots de conserve.

Haricots verts à la maître d'hôtel. — *Formule 2,634.* — Faire ébouillanter les haricots comme ci-dessus en les conservant très verts. Les égoutter, les dresser dans un légumier et verser dessus un beurre à la maître d'hôtel dans lequel on aura mis des fines herbes, muscade rapée, jus de citron, poivre et sel.

Remarque. — Lorsque les haricots sont récemment cueillis et de bonne qualité, on peut les obtenir très verts en les jetant dans une bassinée d'eau bouillante simplement salée et en ayant soin qu'ils puissent aisément s'y retourner; s'ils étaient durs, on pourrait y ajouter un petit morceau de carbonate de soude.

Haricots verts sautés à la lyonnaise. — *Formule 2,635.* — Faire cuire les haricots à l'eau bouillante, selon l'usage, pour les maintenir verts, les égoutter, mettre dans la poêle un bon morceau de beurre avec des oignons ciselés, ajouter les haricots, les assaisonner et faire bien rissoler le tout.

Haricots asperges au petit salé (*Cuis. de campagne*). *Formule 2,636.* J'ai indiqué parmi les haricots doliques la variété dont je m'occupe :

Effiler et casser par le milieu les cosses vertes d'un kilo de haricots; passer au beurre dans une casserole un oignon haché. D'autre part, faire blanchir 300 grammes de poitrine de lard maigre; le placer au fond de la casserole avec les haricots; assaisonner le tout de poivre et muscade seulement.

Mouiller avec un peu de bouillon, de jus, ou simplement de l'eau en ayant soin de maintenir un jus réduit. Aussitôt cuits, les dresser dans un plat et les entourer d'une couronne de tranches de lard.

Haricots verts à la Tourangelle (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 2,637.* — Faire cuire des haricots verts crus dans un velouté très léger; aussitôt cuits, les lier avec un jaune d'œuf et du beurre frais ou avec de la crème double.

Haricots verts en losanges (*Garniture*). — *Formule 2,638.* Effiler et tailler en losanges de gros haricots verts plats; les cuire à l'eau salée selon l'usage et les égoutter. Assaisonner avec un peu de beurre, poivre et sel; ils entrent dans la combinaison de toutes espèces de garnitures.

Haricots verts en pois (*Garniture*). — *Formule 2,639.* — Les effiler et les couper en petits tronçons de forme carrée; les cuire selon l'usage

à l'eau salée; les égoutter et les rafraîchir. Ils entrent dans les potages printaniers et dans une foule d'autres garnitures.

Botillons de haricots verts (*Garniture*). — *Formule 2,640.* — Choisir des haricots très fins, les lier en petites bottes en égalisant la pointe d'un côté, couper de l'autre à ras de façon à former des bottes égales en grosseur et en hauteur; les faire cuire vivement à l'eau salée, les rafraîchir, les déficeler et les mettre dans de petits moules cylindriques de la même hauteur; y couler une gelée de viande bien assaisonnée et très claire. Laisser congeler.

Ces haricots servent à composer les jardinières glacées, les salades et tous les mets froids dans lesquels entrent des garnitures de légumes.

Potage crème de haricots verts (*Haute Cuisine*). — *Formule 2,641.* — Pour la variété des menus on peut faire le potage suivant :

Cuire, selon l'usage plus haut prescrit, un kilo de haricots verts fins; en couper une assiettée en forme de dés carrés; piler le restant au mortier avec un peu de sauce béchamelle, une poignée d'épinards, de l'estragon et de la ciboulette blanchis; passer le tout au tamis et l'ajouter à un potage crème de volaille. Assaisonner de bon goût et passer le potage à l'étamine. Il doit être d'un vert tendre et d'un bon goût velouté. Remettre dans la casserole, l'amener à l'ébullition et ajouter les haricots en dés. Au moment de servir, lier avec un peu de crème double fraîche. A défaut de celle-ci, lier avec trois jaunes d'œufs que l'on mettra dans la soupière, du beurre frais et un peu de lait. Remuer vivement avec le fouet et verser le potage à petites doses pour commencer.

Remarque. — Je limite la nomenclature des recettes de haricots verts, la cuisine naturelle et transcendante que je traite se refusant à des amalgames hétérogènes qui n'ont rien d'exquis. Je termine donc ici la série des haricots verts pour traiter des haricots en grains.

Haricots flageolets à la bretonne (*Cuis. ménagère*). — *Formule 2,642.* — Suivre en tout et pour tout la *formule 2,269*, en remplaçant le jus de gigot, si l'on n'en a pas, par celui de toute autre viande ou par du bouillon.

Haricots mange-tout en cosse. — *Formule 2,643.* — Avant qu'il soit arrivé à maturité, ce

haricot, aussi appelé *H. beurre*, peut se traiter comme le pois gourmand à l'étouffée. (Voir la formule 2,471.)

Haricots mange-tout à la ménagère. — Formule 2,644. — Faire cuire à l'eau salée le haricot mange-tout avec des pommes de terre épluchées, coupées en rondelles ; les égoutter, les faire sauter à la poêle avec du beurre très frais et saupoudrer de fines herbes. On peut aussi les mettre en salade.

Haricots de Soissons frais à la tête de porc. (*Cuis. de campagne*). — Formule 2,645. — A l'automne ou à l'entrée de l'hiver, lorsque les haricots de Soissons apparaissent, c'est aussi, à la campagne, la saison où l'on tue les porcs et où les tomates finissent d'être récoltées. On peut donc à ce moment préparer l'excellent mets suivant :

Faire un petit roux pas trop foncé, le mouiller avec un peu de bouillon ou d'eau. Ajouter un oignon clouté, une gousse d'ail, poivre, sel, s'il est nécessaire, et une purée de tomates bien corsée, les oreilles et le groin d'un porc frais ou un peu salé, et les haricots nouveaux de Soissons. Laisser cuire jusqu'à ce que les haricots soient crevés.

Lorsque le tout est bien cuit et de bon goût, on découpe et on dresse la tête de porc sur un plat et les haricots sur un autre et on sert en même temps. On peut aussi garnir les haricots avec la tête de porc découpée.

Purée de haricots verts nouveaux (*Cuis. de restaurant*). — Formule 2,646. — Ecosser des haricots flageolets à grains verts (Voir plus haut la nomenclature). Les faire cuire dans une bassine à l'eau salée et bouillante de façon à les conserver aussi verts que possible. Les mettre dans une casserole, les broyer un peu, les allonger avec du bouillon et les passer au tamis. Assaisonner la purée avec du beurre, poivre et la servir accompagnée d'une garniture de petit-salé, de saucisses fraîches ou de Strasbourg.

Haricots grains de riz à la crème. — Formule 2,647. — Faire cuire les haricots grains de riz à l'eau salée (Voir plus haut l'espèce), assaisonner avec un oignon clouté et une feuille de laurier. Les égoutter et les mettre dans une casserole contenant un peu de sauce béchamelle fraîche. Les assaisonner avec de la muscade et un peu de crème double fraîche. Laisser cuire encore un instant, bien lier le tout et servir.

Haricots grains de riz à la moelle. — Formule 2,648. — Faire cuire avec du bouillon des haricots grains de riz, après les avoir fait préalablement tremper s'ils sont secs ; les assaisonner avec un oignon clouté, une feuille de laurier, muscade, poivre et sel. Ajouter du jus de viande, de la graisse de rôti ou du bon beurre. Faire pocher dans les haricots, lorsqu'ils sont cuits, ou dans de l'eau bouillante salée, un tronçon entier de moelle de de bœuf. Dresser les haricots et les garnir de rondelles de moelle.

Haricots noirs au vin rouge (*Cuis. de campagne*). — Formule 2,649. — Il existe plusieurs variétés de haricots noirs ou rouges ; entre autres le *H. beurre d'Alger*. Voici la meilleure manière de les apprêter :

Faire un roux dans une casserole, y mettre les haricots, hacher un ou plusieurs oignons, les sauter à la poêle avec du beurre, les ajouter aux haricots, mouiller avec du bouillon et du bon vin rouge du Midi. Assaisonner de haut goût et laisser cuire à point.

Haricots blancs à l'ail (*Cuis. provençale*) — Formule 2,650. — De préférence, les haricots doivent être frais. En mettre un litre dans une casserole : éplucher trois têtes d'ail de Provence, hacher un oignon et les ajouter dans la casserole avec une demi-livre de *rillons* ou *grillons*. Mouiller avec du bouillon, bien assaisonner et laisser cuire. Quand le tout est bien cuit, dresser.

Haricots rouges à la bourguignonne. — Formule 2,651. — Choisir des haricots rouges ou tachetés. Faire un roux, le mouiller avec moitié bouillon et une demi-bouteille de vin de Bourgogne, mettre cuire dedans les haricots. D'autre part, hacher quelques oignons et une gousse d'ail, les passer à la poêle et les ajouter aux haricots ; mettre un bouquet garni ; assaisonner de muscade, sel et poivre. Faire glacer à la poêle des petits oignons et lorsque les haricots sont parfaitement cuits, les dresser dans un plat rond et les entourer de petits oignons.

Haricots panachés. — Formule 2,652. — En automne, à l'entrée de l'hiver, lorsque les haricots de Soissons sont frais et que l'on trouve encore des haricots verts sans parchemin, on effile ceux-ci, on les coupe en un ou deux morceaux en long. On les fait cuire ensemble à l'eau salée, on les égoutte et on les fait sauter au beurre ; assaisonner de poivre et de sel.

Haricots panachés à l'huile. — *Formule 2,653.* — Faire cuire les haricots comme il est indiqué ci-dessus et les mettre en salade.

Purée de haricots blancs. — *Formule 2,654.* — Toutes les variétés blanches peuvent servir pour cette purée. Faire cuire des haricots blancs, frais de préférence, avec moitié lait et moitié bouillon. Assaisonner d'un oignon clouté, d'une feuille de laurier et de muscade râpée. Aussitôt cuits, passer au tamis; recueillir la purée et l'assaisonner d'un bon morceau de beurre frais; la goûter afin qu'elle soit de bon goût. Cette purée doit être blanche et consistante. On la sert comme légume, garnie de côtelettes, de crépinettes ou de petites saucisses.

Potage de haricots à la poule. — *Formule 2,655.* — En introduisant dans la formule précédente une jeune poule et en faisant cuire le tout ensemble avec un peu plus de bouillon, on obtiendra un bon potage crème. On sert à part la poule découpée.

Potage crème de haricots au riz. — *Formule 2,656.* — En ajoutant du riz cuit à point au potage de la formule précédente et en liant avec des jaunes d'œufs et du beurre, on obtient ce nouveau potage.

Potage de haricots à la Soubise. — *Formule 2,657.* — Ajouter au potage de la formule 2,027, une purée d'oignons à la béchamel et ajouter de petites quenelles de volailles, au moment de servir.

Potage de haricots noirs à la Faubonne. — *Formule 2,658.* — Remplacer les haricots blancs par les haricots rouges et suivre exactement le procédé de la formule 1698.

Soupe de haricots à la fermière. — *Formule 2,659.* — Choisir de gros haricots mange-tout, les effiler et les couper par morceaux de trois ou quatre centimètres; les faire cuire dans une casserole ou une marmite avec une égale quantité de pommes de terre, un morceau de lard maigre ou des *grillors*; assaisonner de poivre, sel et d'un oignon piqué. Faire cuire et servir lorsqu'elle sera de bon goût.

Soupe de haricots blancs nouveaux. — *Formule 2,660.* — Mettre cuire dans une marmite

en terre un litre de haricots blancs, la moitié d'un chou et des pommes de terre; ajouter à moitié cuisson soit du lard de poitrine, un jambonneau demi-salé ou des rillons. Laisser cuire cette soupe pendant quatre heures à feu vif, écraser les pommes, la tremper et servir le lard à part.

HARICOTS DE MOUTON, *s. m. (Ragoût).* — De *ali-got*, mettre en pièces, en morceaux, puis par altération de l'ancien français *aligote*, *aligoter*, et *haricot de mouton*. Ce ne fut qu'après les croisades que ce mets fut connu en France, importé d'Arabie; on disait alors une *ali-gote*. « Ce qui est certain, dit notre collègue Darenne, c'est que le mot *haricot de mouton* prévalait déjà en 1750. » (Voir HARICOT.)

HARLE, *s. m. (Mergus, Merganser).* — Oiseau palmipède de la famille des lamellirostres; par son organisation et ses mœurs, il a beaucoup d'analogie avec le canard. Il se nourrit de poissons qu'il attrape avec une grande agilité. Sa chair est sèche et peu estimée et se prépare comme celle des autres gibiers aquatiques, dont elle est loin d'avoir la succulence.

HARPOISE, *s. f. (Terme de pêche).* — Pièce de fer recourbée qui termine le harpon. Filin de premier brin auquel est fixé le harpon employé pour la baleine et autres gros poissons.

HARPON, *s. m. (Terme de marine).* — Instrument qui sert à piquer les gros poissons dont on fait la pêche.

HASE, *s. f.* — La femelle du lièvre. Se dit aussi de la femelle du lapin de garenne.

HATELET, *s. m. (Voir ATTELET).*

HATIVEAU, *s. m.* — Sorte de poire lisse très hâtive.

HAUSEN, *s. m.* — Nom d'une espèce d'esturgeon (Voir ce mot.)

HAUT-BRION (*Vin de*). — Nom d'un cru bordelais; rouge de 1^{re} classe (Voir BORDEAUX.)

HAUT-SAUTERNE (*Vin de*). — Vin blanc bordelais de 1^{re} classe; il accompagne très bien les huîtres.

HAUT-VILLERS (*Vin de*). — Vin de Champagne (Marne), blanc de 1^{re} classe.

HAUTE-BONTÉ, *s. f.* — Variété de pommes qui mûrit en automne.

HAVANAIS (*Gâteau*). — Parmi les pâtisseries de détail, on distingue le petit gâteau suivant :

Gâteau havanais au café. — *Formule 2.661.* — Préparer une pâte frôle selon la formule 1915. L'abaïsser et en foncer des moules à darioles; remplir de chapelure de pain et faire cuire dans un four moyen; les sortir, les vider et les abricoter intérieurement: les remplir avec un appareil composé de moitié beurre frais et glacé au fondant. Le tout bien mélangé et relevé d'essence de café. Glacer avec du fondant au café et saupoudrer de pistaches hachées. Ces petits gâteaux font bien pour les buffets.

HAVIR, *v. n.* — Faire havir de la viande, c'est-à-dire la faire brûler à l'extérieur, dessécher sans être cuite intérieurement. Un feu trop ardent, un four trop chaud, havit les aliments rôtis sans les cuire à point.

HAVRE (*Gâteau du*). — Entremets glacé qui jouit d'une ancienne réputation dans cette contrée et se prépare de la façon suivante :

Gâteau du Havre (*Entremets glacé*). — *Formule 2,662.* — Beurrer et remplir à moitié un moule hexagone, avec de la pâte à *gorenflos* (Voir ce mot). Faire lever la pâte en lieu tiède et faire cuire dans un bon four moyen; le démouler, le laisser refroidir et le tremper dans un sirop au marasquin: l'abricoter et le glacer à la vanille; le poser sur une serviette pliée sur un plat rond et dresser en pyramide dans le centre une glace à la vanille.

HÉBÉ, *s. f.* — La déesse de la jeunesse qui était chargée de verser le nectar à la table de Jupiter. Par analogie, jeune et jolie femme qui, chez les Grecs et les Romains, offrait à boire dans un repas.

La pièce montée, que je représente, est un socle vide, représentant un chariot d'Hébées traîné par

deux cygnes; sur les assiettes que l'une d'elles tient à la main on dresse, dans le centre, les mets que l'on veut exposer, chauffroid, buisson de truffes, etc.

HÉCATE, *s. f.* — Nom d'une espèce de tortue d'Amérique. Pour les préparations culinaires voir **TORTUE**.

HECTO, *s. m.* — Cette particule mise devant les mots *gramme, litre, mètre*, signifie une unité cent fois plus grande.

HECTOGRAMME, *s. m.* — Poids de cent grammes dans le système métrique. Chez les commerçants parisiens, on dit vulgairement, par abréviation, *hecto*.

HECTOLITRE, *s. m.* — Mesure de cent litres.



Fig. 685. — Socle en stéarine non garni, représentant un char d'Hébées traîné par deux cygnes.

HÉLAMYS, *s. m.* — Mammifère rongeur qui habite le cap de Bonne-Espérance. C'est un animal un peu plus grand que notre lièvre; il vit dans des terriers très profonds. Se prépare culinairement comme le lièvre et le lapin

de garenne dont il a les propriétés (Voir ce mot).

HELBÉ, *s. m.* — Nom vulgaire du fénugrec. (Voir ce mot).

HÉLICE, *s. f.* — Terme générique des coquillages univalves contournés en spirale, vulgairement appelés *colimaçons* (Voir **ESCARGOTS**).

HÉLOVÉ, *s. m.* — Espèce de potage ou soupe que l'on fait dans l'Amérique centrale avec le grain de maïs frais et encore laiteux (Voir **MAÏS**).

HELVELLE, *s. m.* (*Helvella esculenta*). — Variété de champignon qui ressemble aux morilles et en a les mêmes propriétés. Pour la préparation culinaire, voir **MORILLE**.

HÉMICARPE, *s. m.* — Moitié d'un fruit qui se partage naturellement en deux.

HÉMIONE, *s. m.* — Quadrupède du genre cheval qui vit en troupe dans les déserts de la Tartarie et en Perse; il tient le milieu entre l'âne et le cheval par ses aptitudes et ses formes générales. Jeune, sa chair est excellente et se prépare comme celle du bœuf sauvage.

HÉMIPTÉROSCOPE, *s. m.* — Poisson de l'archipel Indien, des fleuves de la Chine et des îles Moluques. Sa grosseur est celle d'un gros cabillaud, aigrefin ou morue fraîche; sa chair est blanche, feuilletée et agréable. Frais on le prépare comme le cabillaud. En Chine, où on le sale comme la morue, il constitue une grande ressource commerciale.

HÉMOPLASTIQUE, *adj.* — Les aliments hémoplastiques sont ceux qui sont propres à fournir rapidement les matériaux propres à la production du sang.

HENDAYE (*Liqueur de*). — Dans le pays de ce nom (Basses-Pyrénées), on fabrique une liqueur estimée. En voici l'une des méthodes :

Eau-de-vie d'Hendaye. — *Formule 2,663.*
— Employer :

Eau-de-vie.....	litres	24
Badiane concassée.....	grammes	125
Coriandre.....	—	190
Iris de Florence pulvérisé..	—	250
Zestes d'oranges.....	nombre	12

Procédé. — Faire macérer le tout pendant huit jours et distiller au bain-marie jusqu'à 16 litres de liqueur limpide. Ajouter alors un sirop à 32 degrés fait avec 6 kilogrammes de sucre et de l'eau. Mélanger le tout.

Remarque. — On obtient cette liqueur plus ou moins forte, selon la quantité de sirop qu'on y ajoute.

HÉPATE, *s. m.* — Poisson du genre labre, ainsi appelé, à cause de sa couleur qui ressemble à celle du foie.

HEPTATREME, *s. m.* — Poisson chondroptérygien suceur, voisin des lamproies par sa conformation. Pour la préparation alimentaire voir LAMPROIE.

HÉRAULT (*Produits du département de l'*). — Ce département maritime du sud-est de la France, est classé le deuxième dans l'ordre viticole; c'est

dire que la vigne constitue sa plus grande richesse. Les céréales, les fruits, les plantations de mûriers, d'oliviers, de citronniers, de grenadiers, les huiles, les salaisons sont aussi l'objet d'un commerce important.

Outre les nombreux cantons qui produisent des vins rouges communs, nous citerons parmi des meilleurs crus de ce département ceux de Saint-Georges-d'Orques, Vérargues, Saint-Christol, Saint-Genès et Castres; vins riches en alcool, bien connus à Bercy-Paris, où ils servent à reproduire le miracle de la multiplication.

Parmi les vins blancs et vins muscats, les plus estimés sont ceux de Lunel, de Frontignan, de Maraussan et d'Espagnac. Une grande partie des vins de liqueur sont particulièrement vendus dans le nord de l'Allemagne, sous les noms d'*Alicante*, de *Rota*, de *Malaga* et autres noms de vignobles étrangers, dont la ville de Cette surtout, fait un grand commerce.

Une partie des vins que produit le département de l'Hérault est convertie en eau-de-vie, dite de *Montpellier*.

HERBACÉ, ÉE, *adj.* (*Régime*). All. *kräutartig*; ang. *herbaceous*; ital. *erbaceo*; esp. *herbaceo*. — Qui a le caractère, l'apparence de l'herbe. Plantes dont la tige et les branches ne produisent pas de bois, périssent après quelques mois de végétation; sont revêtues d'une écorce ordinairement verte, ayant la consistance des feuilles, un tissu serré, mou, tendre et ne résistant pas à la gelée.

L'homme mange un certain nombre d'herbes qui prennent le nom de *potagères*, telles que : épinards, oseille, choux, laitues, chicorées, etc., etc. Il les mange fraîches et cuites, ou crues sous forme de salade; d'autres fois conservées par divers procédés.

En cuisine de régime, on confond trop souvent les herbacés avec les légumes ou légumineux proprement dits. Le régime des aliments herbacés consiste dans l'emploi, sinon exclusif, du moins principal des parties vertes des végétaux comme alimentation. En général les herbacés sont peu nourrissants; par contre, ils sont employés presque toujours avantageusement dans les cas de constipation et de scorbut. Certains herbacés amers sont aussi employés comme dépuratifs.

HERBES (*Fines*) *s. f. pl.* — En cuisine on oublie, presque toujours, que le persil seul ne constitue pas la nomenclature des fines herbes; et trop souvent on fait des omelettes au persil, qui ne sup-

plée en rien à leur goût aromatique. Que l'on saupoudre des haricots verts, des petits pois, des pommes sautées avec du persil ou avec des fines herbes et l'on sera édifié sur la différence du goût caustique que communique le persil, et du parfum suave qu'imprègnent les fines herbes.

Fines herbes de cuisine. — *Formule 2,664.* — Hacher ensemble une égale quantité de cerfeuil, d'estragon et ciseler à part des ciboulettes; mettre le tout dans un torchon et laver sous le robinet de la fontaine; presser et mettre sur une assiette ou un plat, en lieu frais, au garde-manger.

Remarque. — On ne doit tenir en cuisine dans une terrine, vase de terre ou porcelaine, qu'une fort petite quantité de fines herbes. On évitera de les mettre dans des boîtes de sardines ou de conserves, ce qui cause une prompte altération. La chaleur de la cuisine est susceptible de faire fermenter les fines herbes qui doivent être renouvelées deux ou trois fois par jour, si l'on veut faire une bonne cuisine.

Fines herbes pour la salade (*Fournitures de*). — (Voir FOURNITURES).

HERBE AU LAIT, *s. f.* (*Glaux maritima*). — Plante maritime qui croît en Zélande et aussi en Angleterre. Ses feuilles se mangent comme les épinards, hachées ou braisées comme les laitues. Elles ont la propriété d'augmenter la sécrétion du lait des nourrices.

HERBIVORES, *adj.* et *s. m. pl.* — Se dit des animaux qui se nourrissent des végétaux, par opposition aux *carnivores*, dont la nourriture consiste en viande.

HÈRE, *s. m.* — Nom que porte le jeune cerf après six mois, quand ses bois commencent à pousser, jusqu'aux six derniers mois de sa seconde année.

HÉRISSEON, *s. m.* (*Erinaceus europæus*). All. *Igel*; angl. *hedgehog*; ital. *riccio*. — Petit mammifère dont le corps est couvert de piquants raides et aigus; quand on l'attaque il se met en boule hérissée ne laissant paraître ni tête, ni pieds, de façon que les autres animaux ne peuvent en approcher sans se piquer. Il vit dans les bois, se nourrit d'insectes et de fruits, et a la propriété de chasser les vipères. Sa chair, regardée

comme impure par la loi mosaïque, a été classée comme aliment maigre par l'église catholique; de mauvais goût, elle fournit un bouillon noir et peu engageant. Je me dispenserai donc de toute formule culinaire.

Hérisson (*Entremets de surprise*). — *Formule 2,665.* — Foncer un moule concave avec de la pâte génoise à rouler, chaude, venant d'être cuite. Presser avec les mains pour faire prendre l'empreinte et laisser refroidir dans le moule. Le remplir d'un appareil à Saint-Honoré, à la vanille, aux fraises ou aux framboises et laisser refroidir sur la glace. Préparer un fond en pâte sèche et le dé-mouler dessus en le renversant. Piquer le biscuit avec des amandes effilées ou des pignons, de façon à imiter les piquants du hérisson. Glacer le tout avec une crème au chocolat de façon qu'il soit noir partout. Former les yeux avec deux raisins de Corinthe et saupoudrer le fond avec des grains de sucre rose, vert et blanc.

Hérisson (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,666.* — Fourrer plusieurs abaisses de pâte génoise ou autre. Creuser légèrement chaque abaisse et les fourrer copieusement en alternant de la marmelade d'abricots, de la confiture de fraises et de la crème d'amande. Superposer ces abaisses les unes sur les autres et en former une pyramide demi-sphérique. Recouvrir le tout d'une couche de meringue, passer à l'étuve pour faire sécher et glacer au chocolat. Piquer alors vivement cet entremets avec des filets d'amandes ou des pignons.

Remarque. — On peut varier à l'infini la composition intérieure du hérisson, il ne s'agit que de lui donner la forme hérissée dont la couleur doit être de préférence chocolat ou noir. Je laisse à l'opérateur le soin de choisir le goût, selon l'opportunité du menu.

HÉRITIÈRE, *s. m.* (*Samandura*). — Très bel arbre, aussi appelé Mollavi des Indes, où il croît, ainsi qu'à l'île de la Réunion, dans les endroits humides. Son fruit de couleur marron est de la grosseur d'un œuf de poule et contient une amande très agréable que l'on mange comme les autres amandes.

HERMITAGE, *s. f.* (*Vin de l'*). — Voir ERMITAGE.

HERON, *s. m.* — Oiseau aquatique de l'ordre des échassiers, ainsi dépeint par La Fontaine :

Un jour, sur ses longs pieds, allait je ne sais où,
Un héron au long bec emmanché d'un long cou.

Depuis que Taillevant, maître-queux de Charles VII, enseigna la manière d'apprêter la chair du héron, elle fut qualifiée de viande royale. Ajoutons que les royaux convives des dîners féodaux avait le goût peu délicat, car sa chair fibreuse et coriace est détestable.

HERVE (*Fromage de*). — Voir FROMAGE, formule 1971.

HÉTÉROGÈNE, *adj.* All. *heterogen*; angl. *heterogenous*; ital. *eterogeneo*; esp. *heterogeneo*. — Qui est de différente nature et de différente qualité.

La cuisine hétérogène préconisée par tous les auteurs culinaires est cet amalgame discordant, qui consiste à mélanger les jus des différentes viandes, à faire différentes sauces en puisant toujours dans la même sauce espagnole; à mélanger la glace de viande avec le poisson et les crustacés, à faire un assemblage contraire au goût et aux propriétés des aliments. Cette cuisine est celle qui a prévalu jusqu'ici, mais qu'on ne saurait trop combattre dans l'intérêt de la science culinaire. Le but essentiellement hygiénique et scientifique de cet ouvrage est précisément d'indiquer aux praticiens, mes collègues, que la meilleure cuisine est la cuisine naturelle que je traite. Le cuisinier doit donc choisir les aliments de saison qui s'accordent par leur nature, leur goût et leurs propriétés; il doit éviter dans l'intérêt de sa renommée de tomber dans les errements pratiques de ces mésalliances gastronomiques.

HÉTÉROREXIE, *s. f.* — Dépravation de l'appétit. Appétence qui réclame des aliments étranges et fantaisistes. Les femmes enceintes sont sujettes à l'*hétérorexie*.

HÉTOURDEAU, *s. m.* — On dit aussi *étourdeau* (Voir ce mot.).

HÊTRE, *s. m.* (*Fagus sylvatica*). All. *buche*; angl. *beech*; ital. *faggio*; esp. *haya*. — Arbre dont le fruit, qui est alimentaire, contient une amande, appelée faine (Voir ce mot.).

HEUGUENON, *s. m.* — Variété de poire qui sert à faire le poiré.

HICARD, *s. m.* — Oiseau qui habite sur les bords des rivières; il est de la grosseur d'une pie et se trouve surtout au Canada, où on le mange comme les autres gibiers.

HIÈBLE, *s. f.* — Variété de sureau dont la racine est purgative et diurétique. Avec ses baies on fait une eau-de-vie.

Eau-de-vie de Hièble. — *Formule 2,667*. — Cueillir les grappes de hièbles aussitôt qu'elles sont mûres, les mettre dans une tine, les fouler et les faire fermenter comme le raisin. Quand le suc cesse d'être doux on le distille selon les procédés ordinaires. Cent litres de baies très mûres donnent en moyenne, dix litres d'eau-de-vie.

HILIÈRE, *s. f.* — Variété de poire bergamote.

HIPPAGE, *s. f.* — Les Grecs appelaient ainsi le fromage que les Scythes faisaient avec le lait de jument. On dit aussi *hippage*.

HIPPOCRAS, *s. m.* (*Vinum hippocraticum*). — Vin d'Hippocrate; ainsi appelé du nom du fameux médecin grec qui vivait dans le V^e siècle avant l'ère chrétienne. Cette liqueur était encore fort à la mode au XVIII^e siècle, et elle faisait partie des présents que l'on offrait aux rois, aux souverains étrangers et aux grands seigneurs.

La comédie des *Friends marquis* ou *des Coteaux* en parle en ces termes :

On but d'un hippocras, mais dont le musc et l'ambre
Par leur subtil odeur parfumèrent la chambre.

Mais de nos jours, son usage s'est sensiblement aboli et la liqueur qui se rapprocherait le plus de l'hippocras du moyen âge serait le vin de cannelle ou vin chaud; néanmoins, pour être éclectique, nous donnerons quelques recettes de l'hippocras tel qu'il se préparait autrefois.

« L'auteur le plus ancien, dit Legrand d'Aussy, 1782, chez lequel j'ai retrouvé quelques détails sur la manière dont se faisaient les vins assaisonnés, est Arnaud de Villeneuve, médecin fameux du XIII^e siècle et le père de la chimie médicale. Voici comment il le composait :

Hippocras primitif. — *Formule 2,668*. — Employer :

Sucre.....	grammes	500
Cubèbe.....	—	93
Clous de girofle.....	—	93
Noix, muscade.....	—	93
Raisins secs.....	—	93
Vin vieux.....	litres	2
Ambre gris.....		

Procédé. — Envelopper le tout dans un linge et faire cuire dans les 2 litres de vin jusqu'à réduction des deux tiers et passer à la *chausse d'Hippocrate*. »

Hippocras moderne. — *Formule 2,669.* — Employer :

Sucre concassé.....	grammes	700
Cannelle.....	—	15
Gingembre.....	—	10
Clous de girofle.....	nombre	2
Noix muscade.....	—	1/4
Zeste de bigarade.....	—	2
Vin vieux blanc ou rouge...	litres	2

Procédé. — Mettre le sucre et les ingrédients avec 3 ou 4 décilitres d'eau; faire cuire pendant quelques minutes et ajouter le vin; quand il blanchit, verser le tout dans un grand pot et laisser infuser pendant vingt à trente minutes. On peut le servir chaud; s'il est destiné à être conservé, étendre un linge sur l'entonnoir de la bouteille et verser l'hippocras et boucher. Cette liqueur peut se conserver ainsi plusieurs années.

HIPPOPOTAME, *s. m.* (*Hippopotamus*). — Mammifère amphibie, qui tient à la fois du bœuf et du cheval. Il habite l'Afrique centrale; vit de végétaux et de poissons.

D'après les naturels du Cap, sa chair est une nourriture délicate; ils l'accommodent comme celle du bœuf, rôtie ou bouillie; sa graisse, bien préparée, remplace le beurre; elle a quelque analogie avec la graisse d'oie.

La chair de l'hippopotame est considérée comme très réparatrice et légèrement gémésique.

HIPPOPHAGIQUE, *adj.* (*Boucherie et alimentation*). — J'ai exposé au mot cheval (Voir ce mot) l'importance que prend l'alimentation hippophagique.

A ce sujet, il est sans doute curieux de donner ici le premier menu d'un dîner, tout de cheval, qui fut donné en 1868 au Langham-Hôtel, à Londres, par des naturalistes et des amateurs de races hippiques. Ce menu a été précédé avec beaucoup d'a-

propos d'un petit essai de philosophie française, qui avait pour titre : *Les préjugés sont les maladies de l'esprit humain*.

LONDRES 1868

MENU

Potages

Consommé de cheval — Purée de destrier

AMONTILLADO

Hors-d'œuvre

*Terrine de foie maigre chevaline
Saucissons de cheval aux pistaches syriaques*

XÉRÈS

Relevés

Filet de Pégase rôti aux pommes de terre à la crème

Dinde aux châtaignes

Aloyau de cheval farci à la centaure

Calotte de cheval braisée aux chevaux-de-frise

CHAMPAGNE SEC

Entrées

Petits pâtés à la moelle de Bucéphale

Kromesquis à la Gladiateur

Poulets garnis à l'hippogriffe

Langue de cheval à la Troyenne

CHATEAU PERRAINE

Rôtis — Végétaux

Canards sauvages — Pluviers

Mayonnaise de homard à l'huile de rossinante

Petits pois à la française — Choux-fleurs au parmesan

VOLNAY

Entremets

Gelée de pieds de cheval au marasquin

Zéphyr sauté à l'huile chevaleresque

Gâteau vétérinaire

Feuillantine aux pommes des hespérides

SAINT-PERRAY

Glaces

Crème aux truffes — Sorbets contre préjugés

LIQUEUR DES ILES

Desserts

Fruits divers — Petits-fours variés

MADÈRE, MUSCAT

CAFÉ ET LIQUEURS

Par précaution ce menu avait été imprimé en français, pour ne pas troubler quelques estomacs délicats qui en ignoraient la base.

HIRONDELLE, *s. f.* (*Hirundo*). All. *Schwalbe*; angl. *swallow*; ital. *rondine*; esp. *golondrina*. — Genre d'oiseau de l'ordre des passereaux, connu de tout le monde, dont on mange les nids de quelques variétés (Voir SALANGANE et ALCYON.).

HISTORIÉ, ÉE, *p. p.* — En cuisine, qui est décoré, embelli, agrémenté de diverses garnitures. Il est à remarquer que les substances qui servent à *historier* un mets doivent être comestibles.

HOAZIN, *s. m.* — Espèce de faisan de Cayenne dont le plumage est vert doré ; il vit au bord des eaux. Sa chair très odorante est un peu musquée ; elle se prépare de préférence en salmis.

HOCO, *s. m. (Craux)*. — Genre d'oiseaux de l'ordre des gallinacés ; il habite les hautes forêts du Brésil et du Mexique. L'espèce la plus répandue est le *Hocco alutor* ; c'est une de celles qui peuplent le plus abondamment les vastes forêts de la Guyane. Les Mexicains lui donnent le nom de *Tépototolt*, qui signifie *oiseau de montagne*. Il se nourrit de fruits sauvages et principalement de ceux du Thoa piquant. D'un naturel doux et confiant il s'apprivoise facilement, s'attache volontiers.

Le hocco est de la grosseur du dindon et constitue un mets délicat très recherché dans les contrées qu'il habite. Avant l'âge adulte, la chair du hocco est blanche, tendre et très parfumée ; entre les mains d'un cuisinier français, elle devient une merveille de succulence. Avec sa poitrine épaisse et très charnue, on fait des escalopes, des grenadins, des filets en suprême et des fricassées exquis, à la seule condition que dans la confection des sauces, il n'entre d'autre bouillon que son propre suc. Rôti, il a la tendreté et la blancheur du chapon et l'arome du faisan, de la bécasse et du perdreau. C'est un des rares gibiers à haut goût et à chair blanche. De digestion facile, il possède au plus haut point des propriétés réparatrices.

Pour les diverses préparations culinaires, voir FAISAN, DINDON et POULARDE.

HOCHEPOT, *s. m. (Cuisine ancienne)*. — Avant moi déjà, des étymologistes tels que Diez, Scheler et Littré, se sont occupés de ce mot, sans se trouver d'accord sur son origine.

Le premier le fait venir du dialecte allemand *Hock*, et par diffusion avec l'Anglo-Saxon *Hock*, plis du jarret. Le second le fait ressortir du bas-latin *hocus*, crochet. Littré, lui, conclut en faveur des langues romanes.

Pour découvrir la source certaine du mot, j'ai suivi le même système, la même méthode que pour les mots *Chaufroid*, *Attelet* et *Bisque*, dont la conclusion a été heureuse. Ce mode consiste à connaître exactement le sens que les différentes langues

ou dialectes attachaient à une même chose, à un même objet, et à suivre pas à pas les modifications successives de ces différents idiômes, parce que la la forme orthographique, de même que la prononciation ont dû changer, tandis que l'idée, le sens qu'on lui prêtait ont pu rester les mêmes.

Comme dans le français moderne, un même mot pouvait d'ailleurs avoir plusieurs significations.

En remontant les langages écrits, on trouve différents termes qui ont la même synonymie, pour ne parler que de ce qui nous occupe : *la cuisine*.

Le Wallon *hasi-pot* désigne une sorte de bouillie ; l'Anglais *hodg-podg* réveille l'idée d'une sorte d'*Irish-stew*, ragoût irlandais ; l'ancien flamand *hus-pot* ou *hus-pot* du flamand moderne, représente un ragoût cuit dans un pot de terre et lié par agitation.

Dans tous les sens exprimés, *hasi*, *hus*, *hodg* signifient agiter, secouer, remuer ; absolument comme le mot *brandade* vient de *brandir*.

En conséquence, le mot n'est ni latin ni haut-flamand, il est indigène du Sud-Ouest de l'Europe ; le le mot wallon *hus* et le bas-breton *pôd*, pour *pôt*, ont réellement formé le mot anglais *hodg-podg*. Pour s'expliquer comment ce mot est resté dans nos usages, il suffit de se rappeler que lors de l'invasion barbare, les mots se sont altérés et les mœurs modifiées.

Hoche-pot est donc un terme générique d'un mode spécial de préparation culinaire, comme civet et salmis. On peut donc facultativement dire hoche-pot de volaille ou canard en hoche-pot.

L'ancien hoche-pot français paraît avoir été fait avec de la viande de bœuf hachée crue, des marrons et des navets, le tout assaisonné et cuit sans eau dans un pot de terre, sur les cendres rouges que l'on remuait pour ne pas laisser brûler.

Le mot comme le mets appartiennent à l'ancienne linguistique gourmande et ne paraissent plus sur les tables modernes.

Nous donnons néanmoins à titre documentaire la recette du hoche-pot de queue de bœuf qui était le plus estimé de nos ancêtres.

Hoche-pot de queue de bœuf. — *Formule nouvelle 305.* — Couper une queue de bœuf en morceaux, à chaque vertèbre ; la mettre dans une marmite avec de l'eau et du sel et la faire cuire comme un pot-au-feu ; à moitié de sa cuisson, ajouter des carottes, des oignons, une gousse d'ail, des navets, un petit chou préalablement blanchi, un bouquet garni et laisser cuire jusqu'à parfaite cuisson du tout. Dresser

ensuite dans un plat creux la viande entourée des légumes ; faire réduire le liquide, le lier avec un peu de glace de viande et le verser sur le tout au moment de servir.

HOCHEQUEUE, *s. m.* — De *hocher*, secouer, remuer et *queue*, qui remue la queue. — Un des noms vulgaires de la bergeronnette, ainsi appelée parce que lorsqu'elle marche, elle ne cesse de remuer sa queue relevée. Se mange comme tous les petits oiseaux.

HOCHET, *s. m.* Dérivé de *hocher*, remuer. Instrument de métal, d'ivoire, de cristal, etc., destiné aux jeunes enfants qui se l'introduisent dans la bouche, pour faciliter par le frottement sur les gencives, le travail de la dentition. Mais il a été reconnu que l'action de ce corps dur sur les gencives allait à l'encontre du but cherché, et qu'un corps mou, telle la racine de guimauve, qui ajoute à son action mécanique un effet émollient, atteint plus sûrement le but.

HOJALDRE, *s. f.* (*Pâtisserie espagnole*). — Espèce de galette qui se fait à Santa-Paula et à Grenade. Lorsqu'elle est à moitié cuite, on la fourre avec des confitures, de la marmelade d'abricots et de la crème de *nitillas*.

HOHWALD. — Station d'été dans le département des Vosges et cure de petit-lait.

HOLACANTHE, *s. m.* — Poisson de l'Inde et du Japon, de couleur gris argenté, avec les nageoires jaune orangé et bleu ; on l'appelle aussi *demoiselle* et *Vénus coquette*. Sa chair grasse, très délicate, a quelque analogie avec celle de la truite saumonée. De digestion moyenne, il se prépare comme le saumon.

HOLLI, *s. m.* — Liqueur résineuse, stomachique, d'un brun noirâtre, tirée de l'arbre appelé *Chilli*, qui croît au Mexique. Les Indiens la font entrer dans la fabrication de leur chocolat. Le fruit du *Chilli*, d'un goût amer, a la forme d'une noisette.

HOLLANDAISE, *s. f.* (*Sauce*). — On donne le nom de sauce hollandaise à diverses préparations différant du tout au tout de la sauce hollandaise

primitive. En effet, si je me reporte à l'ancienne cuisine hollandaise, cette sauce n'a rien d'analogue à celle que l'on fait aujourd'hui ; c'est simplement du beurre fondu, des fines herbes, du sel, du vinaigre blanc ou du jus de citron, que l'on sert dans un bol ou dans une saucière chaude.

Sauce hollandaise (*Méthode belge et hollandaise*). — *Formule 2,670*. — Mettre dans une toute petite casserole du vinaigre de vin blanc à l'estragon, avec un peu de poivre mignonnette concassé ; faire réduire des deux tiers. Retirer la casserole, y mettre 100 à 125 grammes de beurre, deux jaunes d'œufs frais et un peu de sel. Mettre la casserole au bain-marie bouillant et remuer avec le fouet que l'on tourne entre les deux mains, jusqu'à ce que la sauce soit mousseuse. La goûter et si elle est de bon goût, passer par pression dans un linge ou à l'étamine. La conserver au bain-marie et mettre dessus du beurre ou un peu d'eau pour empêcher la formation de la peau.

Sauce hollandaise (*Haute cuisine*). — *Formule 2,671*. — Employer :

Jaunes d'œufs.....	nombre	5
Mignonnette concassée.....	grammes	8
Sel.....	—	20
Beurre 1 ^{er} choix.....	—	300
Vinaigre d'Orléans.....	décilitres	2
Muscade.....	pointe	1

Procédé. — Mettre dans une petite casserole le vinaigre, la muscade et la mignonnette ; faire réduire de moitié et verser la réduction dans une autre casserole froide, un peu plus grande ; ajouter les jaunes d'œufs, le sel et 150 grammes de beurre par morceaux ; remuer avec le fouet sur un feu doux, de façon à la faire épaissir. Continuer d'ajouter le restant du beurre par petites doses en la travaillant toujours avec le fouet. La goûter et l'amener à bon goût. Si elle était un peu trop épaisse, ajouter très peu d'eau froide. La passer à l'étamine et la conserver au bain-marie en mettant dessus de l'eau ou du beurre pour empêcher la formation de la peau.

Remarque. — Ces deux formules de sauce hollandaise sont celles qui se font partout et qui sont indiquées dans presque tous les livres de cuisine, qui, malheureusement, se taisent, par ignorance ou par oubli, et n'indiquent point les causes pour lesquelles cette sauce tourne si souvent d'une manière irrémédiable et cause tant de détresse au cuisinier au moment du coup de feu.

Chimie culinaire. — Le jaune d'œuf étant essentiellement composé de matières grasses, albuminoïdes, possède la faculté en se coagulant de se lier avec les matières grasses, oléagineuses, telles que l'huile ou le beurre. Pour arriver à cette combinaison on emploie du sel, le feu, le vinaigre ou autres acides. Lorsque les doses sont proportionnées, sel, vinaigre, jaunes d'œufs et huile, on obtient la mayonnaise. Mais si les acides ou les sels ont préalablement brûlé le jaune d'œuf, la coagulation ne s'opérera plus et la mayonnaise tournera. Il en est de même dans la confection de la sauce hollandaise; si l'opérateur met les jaunes d'œufs en contact avec le vinaigre, le sel, ou dans une casserole chaude, immédiatement les propriétés coagulables seront annihilées; ce qui arrive à chaque instant et sans que l'on sache pourquoi.

Pour obtenir une sauce hollandaise qui puisse se remonter, il faut donc avoir soin de ne jamais mettre les jaunes d'œufs dans la réduction, en contact avec les acides, dans la casserole chaude; on mettra d'abord un fort morceau de beurre, même un petit peu d'eau froide et on remuera un peu; à ce moment on mettra les jaunes d'œufs dans la casserole qui sera froide et que l'on fera chauffer progressivement en continuant d'ajouter le beurre et de fouetter au bain-marie. Je dis au bain-marie parce que les sauces qui sont travaillées sur le fourneau se coagulent dans l'angle et le fond de la casserole et ne sont plus lisses. Les sauces préparées avec ces précautions ne tournent pas, quand elles n'ont pas cuit. Si par suite d'un repos prolongé la hollandaise avait tendance à se tourner, un petit peu d'eau froide et un bon coup de fouet suffirait pour la remonter. Il suffira de se pénétrer de ce que j'indique ci-dessus, et qui est le résultat de mes études, pour s'éviter désormais les désagréments de sauces manquées.

Sauce hollandaise fine. — *Formule 2,672.* — Employer :

Beurre fin.....	grammes	300
Poivre blanc concassé.....	—	10
Sel fin.....	—	20
Eau.....	décilitre	1/2
Jaunes d'œufs frais.....	nombre	6
Jus de citron.....	—	1

Procédé. — Mettre dans une casserole, le sel, le poivre, l'eau et le beurre divisé en morceaux. Ajouter les jaunes d'œufs; mettre la casserole au bain-marie, faire chauffer progressivement en fouettant et tournant le fouet entre les deux mains jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse; avoir soin de ne

pas la laisser cuire. La goûter et l'amener à bon goût en ajoutant du sel et du jus de citron s'il n'y en avait pas assez. Passer à l'étamine et la maintenir chaude au bain-marie.

Remarque. — C'est pour éviter comme je l'indique plus haut, l'inconvénient de brûler les jaunes d'œufs, que j'ai toujours ainsi procédé pour la sauce hollandaise, lorsque la dose est petite. Si l'on procède en grande quantité on met la casserole au bain-marie, on la fait supporter sur un triangle afin qu'elle ne touche pas au fond du bain-marie. On met les jaunes d'œufs avec un peu d'eau et du beurre et on ajoute ensuite le sel, le poivre et le jus de citron. On monte ainsi dans la proportion sus-indiquée en ajoutant le beurre par morceaux selon l'usage habituel.

La sauce hollandaise ainsi préparée est excellente et si quelquefois elle laissait à désirer, ce n'est pas au cuisinier qu'il faudra s'en prendre mais bien à la qualité du beurre sur lequel, sans doute, on aura voulu faire de l'économie.

D'ailleurs, en ce temps où triomphe la margarine et l'oléo-margarine, le cuisinier ne saurait être trop sceptique sur la qualité du beurre servant à une vraie sauce hollandaise; surtout à Paris où tout est confondu, embelli, mystifié et où les substances les plus vulgaires ont l'apparence des plus belles. Je conseille donc à mes collègues soucieux de leur réputation de ne pas entreprendre une vraie sauce hollandaise, s'ils n'ont pas à leur disposition du beurre frais et de première qualité.

Sauce hollandaise bâtarde (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 2,673.* — Pour les raisons que je viens d'indiquer dans la remarque précédente, on a composé pour les établissements de commerce où le public est plus mangeur que gourmet, une sauce qui a justement l'avantage de ne pas tourner, d'user peu de beurre et surtout de coûter bien moins cher que la sauce hollandaise fine. — Employer :

Beurre fin.....	grammes	250
Farine de froment tamisée..	—	100
Sel gris.....	—	20
Mignonnette concassée.....	—	10
Jaunes d'œufs.....	nombre	6
Jus de citron petit.....	—	1
Eau.....	litre	1/2

Procédé. — Délayer peu à peu la farine avec l'eau; ajouter les jaunes d'œufs, le sel, la mignonnette, le beurre et le jus de citron. Mettre la casserole sur le feu et remuer jusqu'au moment de

bouillir, sans cependant atteindre l'ébullition. La goûter, l'amener à bon goût et la passer à l'étamine. Verser au bain-marie et mettre dessus du beurre ou un peu d'eau froide pour empêcher la peau de se former.

Remarque. — L'expérience démontrera s'il faut plus ou moins de farine, ce qui dépendra absolument de sa qualité, car il y a des farines qui se relâchent et d'autres qui épaississent à la cuisson. Dans certains restaurants, où tout se fait à la vapeur, on se sert de l'eau chaude que l'on verse tout d'un coup dans la casserole contenant la farine et le beurre fondu pour faciliter le délayement; on ajoute les assaisonnements et on donne un bon coup de fouet et tout est dit; on la passe et on la met au bain-marie.

On a, par dérision, appelé cette sauce, *hollandaise à la colle*, parce que très souvent elle a un goût d'amidon. Cela uniquement parce qu'elle a cuit; il suffira de ne pas la laisser bouillir pour éviter le goût de farine. J'ajoute, pour terminer, que les sauces hollandaises doivent être conservées de préférence dans un bain-marie en métal émaillé.

HOLLI, *s. f.* — Au Mexique, on appelle ainsi une liqueur résineuse qui découle d'un arbre appelé *chilli*. Elle entre dans la fabrication indienne du chocolat et a la propriété de le rendre stomachique.

HOLOCENTRE, *s. m.* — Poisson des Antilles dont l'espèce la plus commune est d'une couleur d'or éclatante rayée d'un rouge vif; a une chair très estimée.

HOLOTHURIE, *s. f.* — Genre de zoophytes, dont l'une des trois espèces appelée *trépangs* ou *biche de mer*, habite les mers de l'Océanie et constitue un aliment très estimé des Chinois. Mêmes propriétés et mêmes préparations culinaires que les nids de salanganes (Voir ce mot). On en trouve conservés à l'état sec à la maison Potel et Chabot, à Paris.

HOLSTEIN (*Potage à la. Cuis. allemande*). — *Formule 2,674.* — Laver de l'orge perlé, le passer dans une casserole avec du beurre frais, le mouiller avec de l'eau, l'assaisonner avec du sel, un oignon clouté, de l'eau et du bouillon et laisser cuire sur un feu doux pendant quelques heures; sortir l'oignon, allonger le potage avec du bouillon ou de l'eau; ciseler une quantité relative de mo-

rilles, fraîches de préférence, et bien détremées. Les mettre dans la casserole avec un peu de bonne purée de tomates. Laisser cuire encore une heure environ, le goûter et l'amener à bon goût; au moment de servir, faire une liaison avec du beurre et des jaunes d'œufs ou de la crème; mettre en guise de croûtons des queues d'écrevisses ou de langoustes, des pointes d'asperges et des choux-fleurs, le tout coupé en petit dés; lier le potage et servir. Comme on peut en juger par ce mélange discordant ce potage n'appartient pas à la cuisine française.

HOMARD, *s. m.* (*Homarus*). All. *Hummer*; angl. *lobster*; rus. *morskoï, rake* ou *gomard*; ital. *gambero marino*. — Crustacé de la famille des astaciens, établi par Milne-Edwards, aux dépens des *Astacus* de Fabricius, sans doute à tort, parce qu'il a plus d'analogie avec l'écrevisse qu'avec les autres crustacés. Cette ressemblance lui a d'ailleurs valu le nom d'*écrevisse de mer*; mais l'auteur de la *morphologie* des crustacés s'est sans doute basé pour faire cette division sur la particularité du développement de cette classe de homards qui comprend trois espèces: le *H. commun*, le *H. de Norvège* et le *H. de roche épineux* ou *langouste*. Le *homard commun* (*Homarus vulgaris*) se distingue par sa carapace unie, brun verdâtre, semée de taches bleues plus ou moins grandes, par ses pattes très grosses, inégales, armées de fortes pinces. Le homard de Norvège, *néphrote norvégicus*, ressemble au précédent par le caractère général, mais il se distingue par les écailles plus grandes de ses antennes et par le nombre de ses branchies fonctionnelles, réduites à dix-neuf de chaque côté. Tous deux représentent la famille des *homarina*. La langouste, *pallenus vulgaris*, diffère beaucoup plus

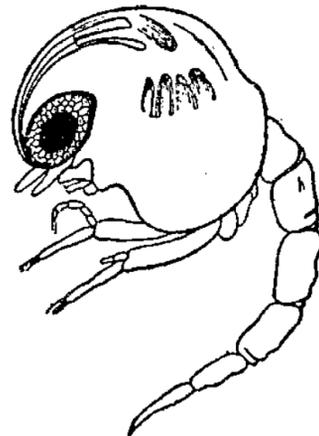


Fig. 701.
Zœa nouvellement éclos.

des écrevisses que le homard commun ou le homard de Norvège; elle se rapproche davantage, d'après la morphologie de Milne-Edwards, des crabes que des homards ou des écrevisses: « Chez les homards, qui ont pendant toute leur vie un grand abdomen pourvu de pattes natatoires, la *zœa* passe à l'état adulte après avoir passé à l'état de *Misis* ou *Schyzopode*. Chez le crabe, le jeune quitte l'œuf à l'état de *zœa*. (Voir la figure 687.) Cette phase n'est point suivie de

celle de *schyzopode* ; mais la *zoëa*, après avoir acquis des yeux pédonculés, une série complète de membres thoraciques et abdominaux et avoir passé à l'état de mégaloïpe (Voir la figure 688), subit une

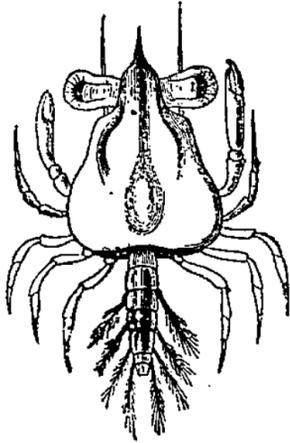


Fig. 688.
Zoëa plus avancée
vue dorsale.

métamorphose plus complète; la carapace s'élargit, la partie antérieure de la tête se modifie de façon à amener la formation de la *métope* caractéristique et l'abdomen, perdant plus ou moins ses appendices postérieurs, prend sa place définitive sous le thorax » (TH. HUSLEY). Quant à la langouste (Voir ce mot), aussi appelée par les marins *sautereïlle de mer*; elle diffère du homard par l'absence des pinces didactyles et la plus forte quantité de chair contenue dans sa nageoire caudale.

Analyse chimique. — Le homard a donné sur 100 parties :

Eau.....	74
Matières azotées.....	19
Azote.....	3
Graisse.....	2
Sels.....	2
Total.....	100

Pour les propriétés chimiques de la carapace, il en est de même que pour les écrevisses (Voir ce mot); l'on trouvera au mot CRUSTACÉ les causes pour lesquelles ils rougissent à la cuisson.

HYGIÈNE. — La qualité essentiellement hygiénique de la langouste, c'est la fraîcheur. On doit donc se méfier des homards que l'on achète tout cuits, mal préparés, trop souvent dans des chaudières de cuivre, ce qui les rend très indigestes et quelquefois toxiques. La chair du homard est sensiblement plus parfumée que celle de la langouste; mais plus ferme et moins facile à la digestion. C'est un mets du déjeuner; il ne sera point indigeste si l'on en mange modérément et avec une sauce relevée; la mayonnaise qui est d'huile pure contribue la plupart du temps à l'indigestibilité qu'on lui reproche et il n'en faut pas tant pour indisposer des estomacs délicats.

Le homard doit entrer dans une cuisine avec sa robe d'un vert foncé, et ne doit jamais rougir que devant la flamme d'un cuisinier, pour se rendre écar-

late devant le convive, seules conditions qui font du homard le pontife des crustacés. C'est, sans doute, pour parodier le proverbe : *Les cailles tombent toutes rôties*, que l'on a peint dans la nef de la Bourse de Commerce de Paris, un superbe homard qui gambade tout rouge sortant de l'eau, à moins que l'artiste ait voulu confirmer le nom de *cardinal des mers* que lui ont donné certains auteurs de la cuisine littéraire.

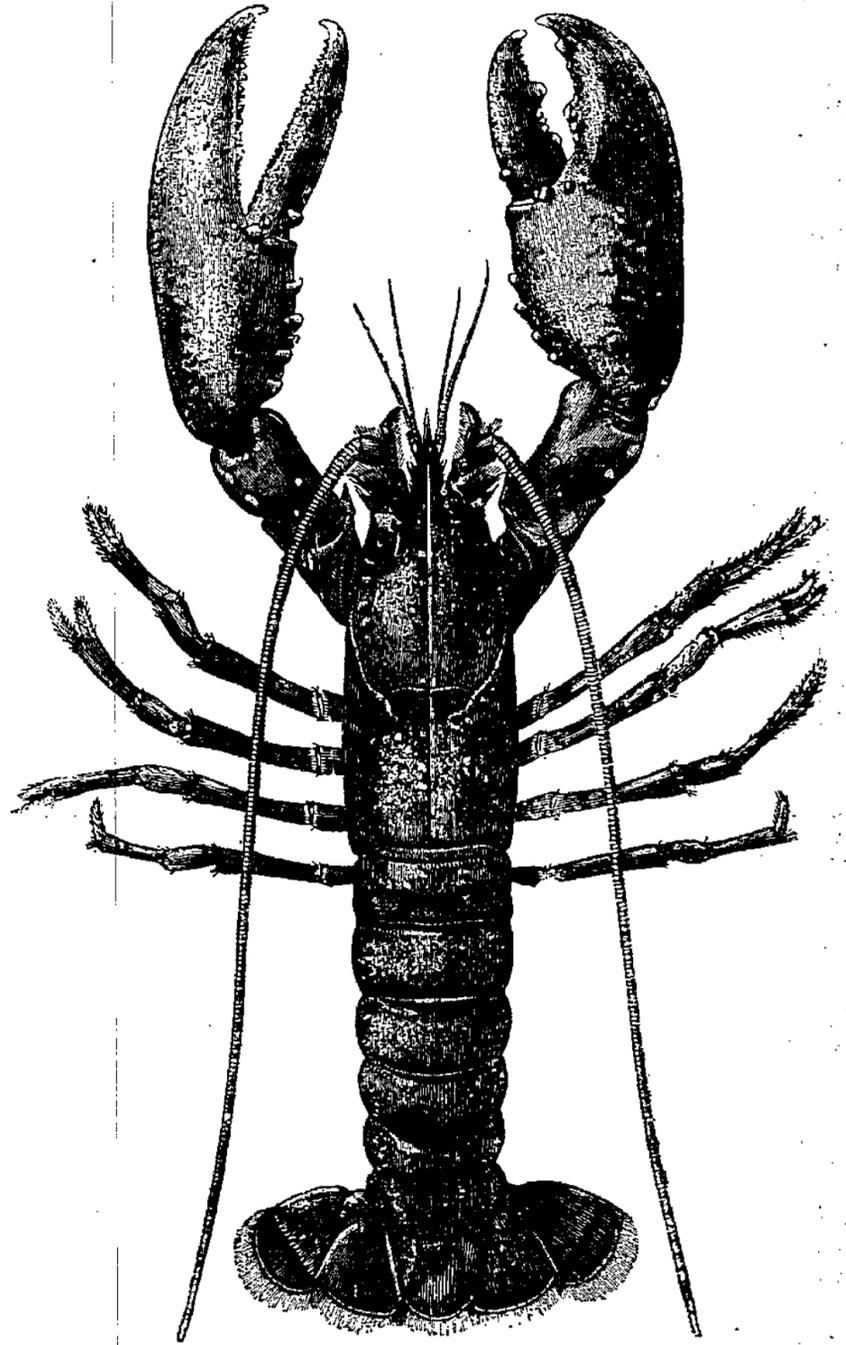


Fig. 689. — Homard commun (*Homarus vulgaris*).

La cuisson du homard. — Le homard qui doit être servi chaud ne doit jamais, autant que possible, être cuit d'avance; celui, au contraire, qui doit être servi froid, doit être cuit dans le court-bouillon indiqué pour le crabe (Voir la *formule 1,243*).

Grand buisson de homards à la française. — *Formule 2,675.* — Dans la cuisine usuelle, même pour les dîners de cérémonie, la pièce

montée perd chaque jour de son ancien prestige. Cela se comprend si l'on considère la rapidité avec laquelle on exige le service et l'abondance des garnitures de table, fleurs et bronzes qui écrasent complètement un travail qui a été très laborieux et très pénible, le plus souvent au détriment de la bonne cuisine. Le fond de plat qui passe devant chaque convive a toujours été adopté de préférence par moi, mais s'il y a des pièces montées, elles doivent s'élever colossales au-dessus des vases, des corbeilles de fleurs et candélabres et les dominer.

La pièce que je représente ici (fig. 690), et que j'ai exécutée pour un grand dîner diplomatique, avait deux mètres de hauteur. Le mannequin en bois a un mètre; les trois gradins du bas ont ensemble une hauteur de 40 centimètres; l'arbre du milieu a 60 centimètres et se termine par un plateau et deux bras.

Sur ce plateau est vissé un mannequin à buisson de homard, fait pour la circonstance, et dont la hauteur est de 80 centimètres.

Le restant est occupé par un sujet représentant la République, tenant un drapeau français à la main. On couvre d'abord les deux gradins du bas avec de la graisse à socle (Voir ce mot), légèrement poudrée de brillantine. On garnit le premier gradin de petites coquilles de ricardes remplies de caviar; le

deuxième gradin est garni d'une couronne d'écrevisses. Derrière eux, sous une grotte rocailleuse, un petit lac est formé avec des miroirs, qui reflètent la voûte de cette grotte accidentée et sur lesquels circulent des cygnes très blancs. Des rochers superposés s'échappent des sources impétueuses;

l'arbre, garni de feuilles d'iris, est parsemé à sa base de quelques buissons de coraux; les statuètes modelées représentent, celle de face: la Bacchante, tenant sur sa tête un panier de raisin et à sa main une aiguière d'où découle du vin; celle de gauche, à côté d'un canon, représente la Patrie, ayant à sa main droite une épée et de l'autre un blason; celle de droite, les Arts, tenant d'une main la lyre, de l'autre les attributs de l'architecture et de la peinture; la quatrième représente Cérès, avec les emblèmes de la Moisson. Le chapiteau, entièrement modelé et taillé dans la composition ferme, est garni de deux bras représentant deux dauphins sur lesquels sont posées deux coupes supportant chacune un buisson de crevettes, sur

lesquels est piqué un petit attelet représentant des palmes. La base de cette pièce, la plus près des convives, se termine par une couronne de fleurs variées en stéarine.

Salade de homard à la russe. — Formule

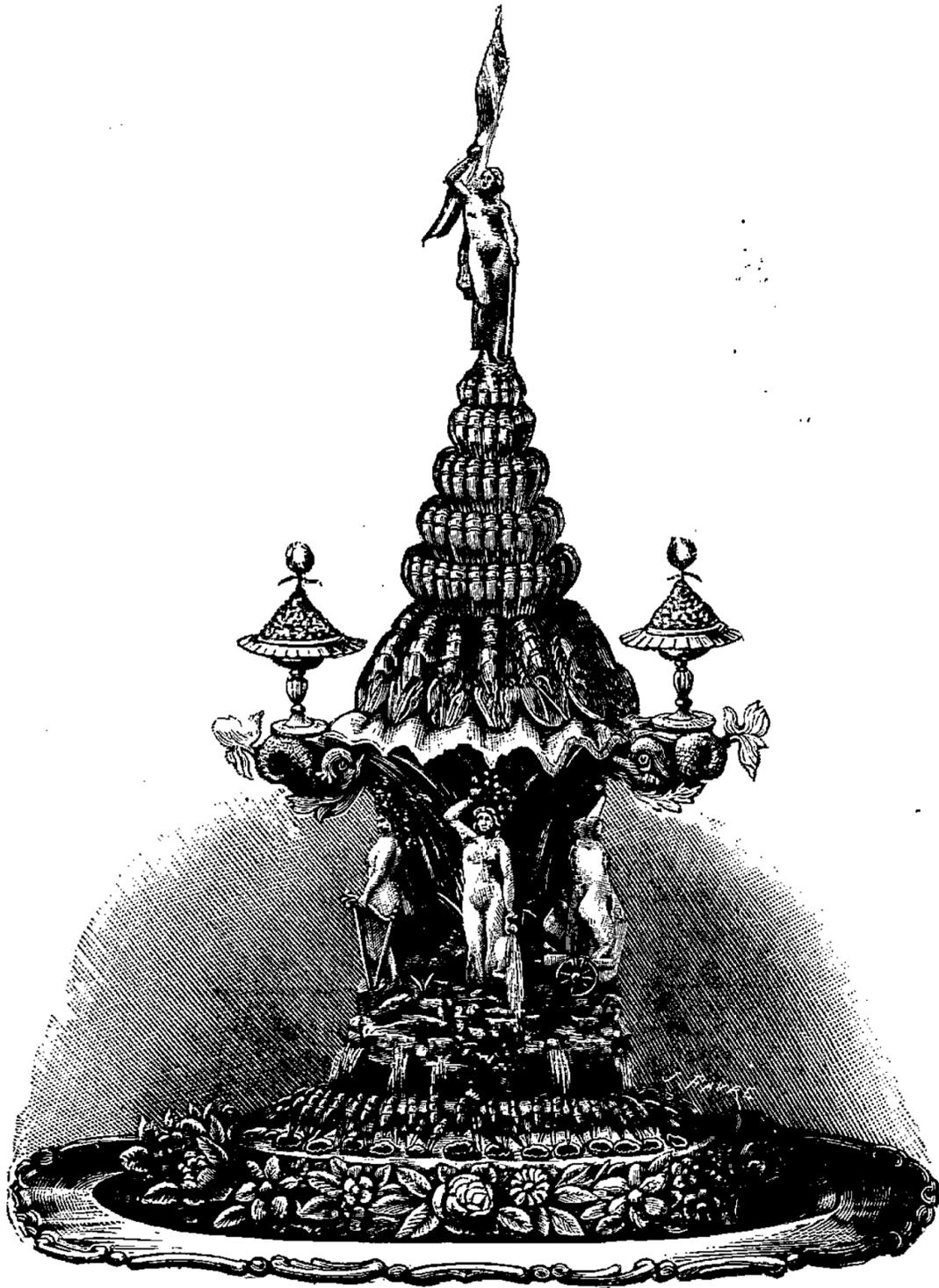


Fig. 690. — Grand buisson de homards à la française.

2,676. — Couper en petits dés deux pommes reinettes, deux pommes de terre cuites à l'eau et froides ; les chairs d'un homard ou d'une langouste, de façon à faire une salade assez forte pour remplir un petit moule à bombe ou à gelée. Assaisonner cette salade avec poivre, sel, huile, vinaigre, moutarde, câpres, capucines et quelques piments émincés, de façon que le tout soit de haut goût. Chemiser un moule avec la gelée, le décorer avec des blancs d'œufs et des truffes levées à l'emporte-pièce, des piments et des cornichons. Lorsque la salade est bien macérée, y ajouter une petite quantité de gelée fondue, bien la remuer, la mettre alors avec précaution dans le moule, en la dressant contre les parois de façon à pouvoir mettre au milieu dans toute la hauteur quelques cuillerées de caviar. Recouvrir avec la salade et la mettre pendant une heure sur la glace ou dans un lieu froid. Au moment de servir, tremper vivement le moule dans l'eau tiède, le démouler sur un plat froid, soit sur un fond de plat, s'il doit être sur socle. Garnir de gelée hachée avec des truffes, de caviar et de piment.

Remarque. — Cette salade n'a rien d'analogue avec les salades à la russe usitées jusqu'à ce jour. Si j'ai cru m'affranchir de la routine, c'est parce que je n'ai jamais compris que l'on puisse faire un amalgame discordant de poisson, de viande et de légumes, où rien ne se distingue.

Salade de homard aux truffes. — *Formule 2,677.* — Le homard étant préalablement cuit et refroidi, on sort les chairs de la carapace, en conservant entières celles des pattes ; tailler les chairs de la queue en rondelles, sortir le corail s'il y en a, et dégager l'estomac, le piler et le passer au tamis ; le recueillir et le mettre dans un saladier avec sel, poivre, une partie du corail haché ou pilé avec l'estomac, vinaigre, moutarde anglaise et huile. Mélanger dans le saladier les chairs, avec une partie des truffes épluchées, en réservant quelques rondelles et les chairs des pinces ; remuer et laisser macérer pendant une heure ; étant de haut goût, dresser au moment de servir sur un compotier. Décorer avec les chairs des pattes et quelques rondelles de truffes épluchées.

Hygiène. — Cet aliment de haut goût, très réparateur et légèrement aphrodisiaque ne convient pas à tous les estomacs ; de préférence il doit être pris le matin au déjeuner.

Homard au naturel. — *Formule 2,678.* — Cuire le homard selon la prescription ci-dessus indiquée ; casser en partie les pinces pour que le convive puisse en dégager la chair ; le couper par le milieu, sortir les deux moitiés de la queue et les



Fig. 691. — Demi-Homard au naturel.

changer de lit en tournant la partie tranchée en dessous. Dresser sur une serviette, garnir de deux branches de persil et le servir avec une sauce rémoulade à part.

Remarque. — Ce mode de dressage est l'un des plus simples, mais aussi l'un des plus appétissants que je connaisse. On peut aussi mettre autour du homard quelques garnitures, telles qu'olives, anchois, moitié d'œufs durs, piments et servir une sauce mayonnaise à part. Il prend alors le nom de *Homard à la sauce mayonnaise*. Ainsi dressé, il est surtout préféré par les gourmets à la mayonnaise de homard habituelle.

Homard glacé à la parisienne. — *Formule 2,679.* — On l'appelle aussi *Langouste à la bagrion*. Faire cuire un homard ou une langouste au court-bouillon ; inciser en dessous la carapace de la bisque de façon à la conserver intacte et sortir les chairs entières sans les endommager, lever le corail et l'intérieur du coffre ; bourrer la carapace de salade de laitue ciselée et l'allonger sur un grand plat long après lui avoir enlevé les petites pattes. Facultativement, on peut faire un fond de plat avec une planchette recouverte d'une serviette pour soulever le homard afin de lui donner plus d'apparence. Couper la chair en rondelles, les étendre en long sur un tamis dans leur ordre naturel, les masquer d'une mayonnaise ferme et d'une forte gelée. Glacer également la carapace et avant que la gelée soit coagulée mettre les tranches dessus la queue en les chevauchant d'une façon très régulière. Décorer chaque tranche en faisant un dessin très net avec des truffes levées à l'emporte-pièce et du corail ou du piment. Garnir chaque rondelle d'un filet d'anchois très fin et les gradins des deux côtés de petits aspics de homard décorés ; de moitié d'œufs durs, d'oli-

ves, de quelques coquilles d'huîtres garnies de caviar, de cœurs de laitues, de façon à faire un décor très net et très régulier. Garnir le coffre d'un ou de trois attelets solidement plantés dans le fond de plat, garnis de truffes, grosses crevettes et corail. Servir une sauce rémoulade ou une sauce mayonnaise à part.

Pain de homard glacé. — *Formule 2,680.* — Piler au mortier ou passer à la machine à hacher trois poitrines de homard. Recueillir la purée, la mettre dans une casserole et ajouter sel, épices fines, cayenne et quelques feuilles de gélatine, préalablement trempées à l'eau tiède et mettre un petit coulis d'écrevisse, s'il y en a; à défaut, un peu de sauce tomate fraîche, non salée. Y joindre un peu de sauce béchamelle et de la crème fraîche, de façon à faire un appareil qui se coagulera en se refroidissant comme un *bavarois*. Passer l'appareil au tamis, ajouter alors les chairs des homards coupées en dés. amener à bon goût et dresser dans des petits moules ou des caisses en papier et les faire refroidir au garde-manger. Démouler les petits moules et enlever les papiers; s'ils sont dans les caisses, les saupoudrer de corail haché et les dresser sur une serviette à frange. Les coquilles seules peuvent être saupoudrées de corail, ne changeant pas de vase pour être servies.

Aspic de homard en bellevue. — *Formule 2,681.* — Ces sortes de mets étant toujours préparés pour figurer sur socle, ne se servant jamais, doivent être postiches. On chemise les moules avec de la gelée, on les décore selon la règle pour leur donner l'apparence de la réalité et on remplit l'intérieur avec un croûton de pain et de la gelée encore liquide; on les met sur la glace; le lendemain, on les démoule avec les précautions d'usage et on les surmonte d'attelets.

Homard à la diable (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 2,682.* — Choisir un homard vivant, le couper en deux et retirer l'intérieur; mettre les deux demi-carapaces sur un plafond ou sur une plaque carrée. Hacher la chair et la mettre dans un bol avec de la moutarde, délayée avec sel,

poivre et force cayenne. Remettre le tout dans l'intérieur des carapaces avec quelques ronds de beurre dessus; pousser le plafond au four, le laisser cuire vingt à vingt-cinq minutes, en ayant soin de l'arroser de temps en temps avec le beurre qui en découle.

Mettre les deux moitiés de homard sur un plat et servir (*Création des maisons PAILLARD*).

Homard à la cardinal (*Haute cuisine*). — *Formule 2,683.* — Mettre cuire un gros homard dans un court-bouillon (Voir COURT-BOUILLON.). Le couper par la moitié en long, retirer l'intérieur en ayant soin de ne pas endommager les deux moitiés de carapace, les déposer sur un plafond, mettre dedans quelques têtes de champignons hachées et les tenir au chaud dans l'étuve. D'autre part, préparer une sauce à la nantuaïenne, un peu relevée de cayenne, ferme et pas trop grasse; escaloper les chairs du homard, les mettre dans la sauce pour les chauffer; les remettre à leur juxtaposition dans l'intérieur des carapaces; garnir avec la sauce et saupoudrer copieusement avec du fromage de parmesan râpé. Faire glacer dans un four très chaud et servir en sortant du four (*Création des maisons PAILLARD. — Paris*).

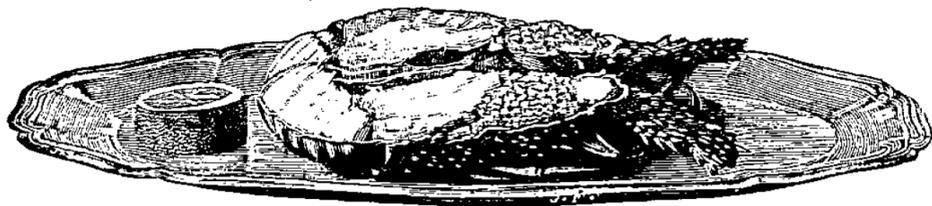


Fig. 692. — Homard à la cardinal

Homard à l'archiduc (*Haute cuisine*). — *Formule 2,684.* — Mettre dans un plat à sauter, sautoir ou sauteuse (casserole), moitié beurre et moitié huile d'olive, la quantité nécessaire. Couper le homard vivant en long et en tronçons; puis le jeter, sans pitié, dans la graisse chaude; après être saisi de tous côtés, jeter un demi-verre de cognac dessus et le faire flamber; mouiller avec moitié vin de Madère, moitié vin de Porto et un petit verre de whisky. Bien assaisonner de poivre, de sel, de piment et laisser cuire. Retirer le homard, le désosser et pendant ce temps faire réduire la cuisson; d'autre part, préparer une liaison avec quatre jaunes d'œufs, un demi litre de crème double et 150 grammes de beurre très frais.

Lier la cuisson sur le feu sans laisser bouillir; ajouter le homard décarapacé, un jus de citron et servir très chaud dans une timbale d'argent (*Création des maisons PAILLARD*).

Pilaff de homard à la parisienne (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 2,685*. — Nettoyer 250 grammes de riz et le passer au beurre avec oignon haché ; mouiller avec trois quarts de litre de consommé et assaisonner fortement avec poivre, sel et bouquet garni ; faire cuire au four pendant 25 minutes ; retirer le riz et l'égrener sur un plafond. D'autre part, faire cuire un homard comme pour l'américaine ; une fois cuit le décarapacer ; laisser réduire la cuisson, la monter au beurre d'écrevisse et la passer à l'étamine. Faire revenir le homard décarapacé, au beurre, dans une sauteuse ; ajouter le riz déjà cuit et mouiller légèrement avec un fumet de crustacés. Lier le pilaff avec la moitié de la sauce ; le servir dans une timbale et la moitié de la sauce à part (L. MOURIER. *Maison Maire*).

Pilaff de homard à la turque (*Haute cuisine*). — *Formule 2,686*. — Employer :

Homards vivants.....		2
Riz.....	grammes	500
Moelle de bœuf.....	—	50
Beurre.....	—	50
Moules ou huîtres.....	douzaines	2
Oignons hachés.....	nombre	2
Piment et safran.		

Procédé. — Mettre dans une casserole la moelle, les oignons et le beurre ; après les avoir fait roussir d'un beau blond foncé, ajouter le riz bien lavé. Faire cuire à part les moules ou les huîtres et en garder la cuisson ; pendant ce temps on aura fait bouillir dans une casserolée d'eau, thym, laurier, carottes émincées, oignons, persil, une poignée de gros poivre, deux poignées de gros sel, un jus de citron et un filet de vinaigre. Mettre les homards vivants dans cette cuisson, laisser pocher 10 minutes et les sortir immédiatement, les découper en tronçons et les jeter bouillants dans le riz, ainsi que les moules bien épluchées ; y verser ensuite la cuisson des moules bien dégraissée en ayant soin de ne pas mettre le fond ; ajouter un peu de poivre de cayenne, une pincée de safran et si la cuisson des moules ne suffit pas pour couvrir le riz, ajouter deux tasses de bouillon ; couvrir la casserole d'un rond de papier beurré, faire cuire pendant 25 minutes au four.

Après ce temps le riz doit être cuit à point et avoir absorbé toute la cuisson. Ajouter alors un fort morceau de beurre et une poignée de fromage.

Avec la carapace du homard on aura préalablement préparé un beurre de homard dont on versera un cordon tout autour et servir (CASIMIR MOISSON, *de la Maison Dorée*).

Homard à l'américaine (*Haute cuisine*). — *Formule 2,687*. — D'après une étude de notre collègue P. Lahaye, de la Chambre syndicale des Cuisiniers de Paris, le premier homard à l'américaine aurait été donné par un fournisseur de la Cour au chef du Palais des Tuileries sous Napoléon III. C'est dans un restaurant de la rue de l'Echelle, disparue depuis, où quelques *gros bonnets* auraient dégusté le nouveau mets, qui fut alors appelé du nom de cet établissement *homard à la Bonnefoy* ; mais à cet époque on l'assaisonnait étant cuit. Selon une autre version, le homard à l'américaine préparé cru ne serait qu'une application de la méthode usitée pour les écrevisses à la bordelaise ; en effet, il y a quelque vingt ans il se préparait de la même façon ; avec l'adjonction de tomates et de glace de viande et on le coupait en deux. Quoiqu'il en soit, sur le débat de cette origine, voici la recette poétique que nous donne Achille Ozanne :

PROLOGUE

Prenez un beau homard, puis, sur sa carapace
Posez une main ferme, et quelques sauts qu'il fasse,
Sans plus vous attendre à des regrets amers,
Découpez tout vivant ce Cardinal des mers.

RECETTE

Projetez tour à tour dans l'huile,
Chaque morceau tout frémissant,
Sel, poivre, et puis, — chose facile, —
Un soupçon d'ail en l'écrasant ;
Du bon vin blanc, de la tomate,
Des aromates à foison,
Se mêleront à l'écarlate
De la tunique du poisson.
Pour la cuisson, c'est en moyenne,
Trente minutes à peu près.
Un peu de glace et de cayenne
Pour la finir, et puis... c'est prêt.
Que de cette sauce alléchante
Des voluptés naisse l'essaim,
Et que, si bonne et si tentante,
Elle fasse damner un Saint !

ÉPILOGUE

Car plus d'une beauté rigide,
Au tête-à-tête familial
Succombe après ce plat perfide
En cabinet particulier.

Voici maintenant en d'autres termes la méthode moderne.

Homard à l'américaine (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 2,688*. — Châtrer le homard en arrachant avec l'ongle le *telson* du bout de la queue qui

entraîne avec lui le boyau intestinal ; le découper vivant ; la queue en quatre morceaux, le corail et les pinces en deux ; les saupoudrer et les mettre dans un plat à sauter où il y aura moitié huile et moitié beurre chaud ; les faire saisir et égoutter la graisse ; y mettre un demi-verre de cognac et flamber. Ajouter oignon ou échalotes et pointe d'ail hachés, le corail et deux ou trois tomates rouges, échaudées, épluchées, égrenées et ciselées ; du poivre de Cayenne, du fumet de crustacés, du vin blanc sec, de la glace de viande et faire cuire un petit quart d'heure. Dresser les morceaux dans une timbale et lier la sauce avec un bon morceau de beurre frais, estragon et cerfeuil hachés, jus de citron et le liquide qui aura découlé des tronçons de homard ; étant de bon goût et cuit à point, dresser dans une timbale en masquant les morceaux avec le fond et servir chaud.

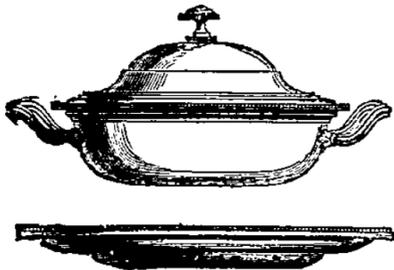


Fig. 693.
Timbale de homard à l'américaine
avec son plat.

Remarque. — Le plus souvent, c'est la langouste qui est employée sous le nom de homard et, disons-le, elle est tout aussi avantageuse et tout aussi bonne. Quelques personnes mettent le cognac en dernier lieu et le font flamber ; d'autres remplacent la glace de viande par du blond de veau ou de la béchamelle. Ces adjonctions ont pour but de lier la sauce. Si l'on n'avait des tomates fraîches ou de conserve, on les remplacerait par un coulis d'écrevisse, ce qui ne sera que meilleur.

Ces petites variétés dans la confection du homard à l'américaine sont subordonnées aux ressources de l'opérateur.

Soufflé de homard. — *Formule 2,689.* — A la farce de la *formule 1674*, ajouter un peu de crème, un ou deux jaunes d'œufs et battre les blancs en neige et les incorporer dans la farce ; la verser avec les précautions d'usage dans une timbale, la couvrir et faire pocher au bain-marie au four sans laisser bouillir. Quand elle est cuite, la servir facultativement dans la timbale ou la dé-mouler ; servir un coulis d'écrevisses à part.

Homard conservé au naturel. — *Formule 2,690.* — Les industriels qui désireraient conserver le homard préparé selon les méthodes précédentes ou au naturel, n'ont qu'à s'installer avec un

matériel roulant sur les côtes d'Afrique, du Canada, de Terre-Neuve, d'Irlande et de Norvège, où les crustacés tels que crabes, langoustes et homards sont très abondants.

Procédé. — Châtrer le homard ou langouste et le cuire dans le court-bouillon de la *formule 1240* ; retirer toutes les chairs et les mettre encore chaudes dans la boîte et remplir avec de l'eau salée à 20/0 ; souder et les faire cuire au bain-marie pendant une heure pour les boîtes entières et une demi-heure pour les demi-boîtes.

Homard à l'américaine conservé. — *Formule 2,691.* — Préparer un homard à l'américaine selon les procédés ordinaires, mais sans jus de citron. Enlever soigneusement les carapaces et mettre les chairs dans des boîtes émaillées à vis ; les fermer hermétiquement et les soumettre une demi-heure à l'ébullition pour les boîtes entières et un quart d'heure pour les petites boîtes. Lorsqu'on ouvre les boîtes pour s'en servir en faisant réchauffer le homard, on ajoute du jus de citron.

Homard à l'archiduc conservé. — *Formule 2,692.* — Procéder de la même façon que pour le homard à l'américaine.

Remarque. — Dans toutes les conserves où entrent des crustacés, si l'on veut réussir, il faut surtout avoir soin de retirer les carapaces qui sont la cause de l'insuccès ; on pourra ajouter selon certaines méthodes qui peuvent être conservées dans des boîtes en fer-blanc, comme au naturel, par exemple, un peu de gelée de poisson avec l'eau salée, mais il est surtout important pour les méthodes de la haute cuisine, de les conserver dans des flacons en verre ou dans des boîtes émaillées. Les modes précédents sont les plus usuels et les meilleurs.

Croquettes de homard. — (Voir la *formule 1,376.*)

Côtelettes de homard. — (Voir la *formule 1,185.*)

Coulis de homard. — (Voir la *formule 1,218.*)

Cromesquis de homard. — (Voir la *formule 1,339.*)

Escalopes de homard. — (Voir la *formule 1,590.*)

Farce de homard. — (Voir la *formule 1,674*.)

Remarque. — J'aurais pu m'étendre sur un nombre considérable de noms fantaisistes et de formules qui n'ont rien d'exquis; mais les recettes précédentes suffiront au cuisinier qui ne pratique que la cuisine transcendante.

HOMOGÈNE, adj. All. *Homogène*; angl. *Homogenous*; ital. *omogeneo*; esp. *homogeneo*. — Qui est de même nature. Compacte et mélangé, c'est-à-dire homogénéisé. Son opposé est hétérogène. (Voir ce mot.)

HOMOPHAGE, s. m. (*Homophagus*). — Nom que l'on donne à ceux qui mangent de la chair ou de la viande crue. Les plus acharnés sont appelés *polyphages*. On voit encore aujourd'hui quelques exemples de cette glotonnerie qui a plus de rapport avec l'agriphagie qu'avec l'homophagie.

HONGROISE, adj. (*Sauce à la*). — La cuisine hongroise diffère sensiblement de la cuisine allemande en ce qu'elle a quelque chose de plus raffiné, de plus délicat. Elle se distingue surtout par quelques mets de haut goût d'une parfaite exquisité; telles sont les goulaches, le veau sauté à la hongroise, quelques poissons dont la base est la sauce suivante :

Sauce à la hongroise. — *Formule 2,693.* — Préparer une sauce tomate au naturel, la mettre dans une casserole et ajouter de la glace de viande et du piment en poudre *paprika*; la lier avec du beurre fin. Selon le mets qu'elle doit accompagner et dans la composition duquel elle doit entrer, on y ajoute un peu de crème double pour le veau, l'agneau, le ris de veau sauté ou poulet; on fait cuire le tout ensemble après avoir fait sauter les viandes dans un sautoir à part; du fumet de poisson, si elle doit entrer dans la composition de crustacés; fumet de poisson ou coulis, si elle doit entrer dans la composition de darnes ou escalopes de poissons. Le caractère essentiel de ces mets est l'absence complète de farine dans la sauce, d'être relevés, de comporter de la sauce tomate relevée par le piment ou *paprika*, très commun en Hongrie.

HOORLEYS, s. m. (*Fromage de*). — Variété de fromage de Hollande (Voir FROMAGE).

HORLY, adj. (*A la*). — On prépare à la *horly* toutes sortes de filets de poissons préalablement

panés à la mie de pain blanc, roulés et frits; on les dresse sur une serviette, entourés de citron et surmontés de persil frit. Dans ce cas on sert la sauce *horly* séparément.

Sauce horly. — *Formule 2,694.* — Étendre une purée de tomates avec du vin blanc, de la glace de viande, un peu de velouté ou de sauce suprême, pour maintenir la couleur claire; lier avec du beurre et un peu de piment en poudre. Servir cette sauce, qui ne doit pas être trop épaisse, dans une saucière chaude.

HORREAU, s. m. — Nom vulgaire du maquereau sur quelques côtes.

HORS-D'ŒUVRE, s. m. All. *Nebengericht*; angl. *outwork*; rus. *zakouski*; ital. *piatellini di varie coserelle*. — Qui n'est pas compris dans l'œuvre d'un dîner. En Russie, les hors-d'œuvre sont dressés sur de petits buffets dans l'axe de la salle à manger à l'entrée et à l'extrémité; où chaque convive se sert, pour aiguïser son appétit, de petits sandwiches, caviar, mixed-pickles, de canapé d'anchois, sardines, saumon fumé, olives, capucines, etc. Ce sont là les vrais hors-d'œuvre, mais en France, les hors-d'œuvre, qui, selon l'expression, devraient être servis avant le potage, sont passés immédiatement après, surtout lorsqu'il s'agit de hors-d'œuvre chauds, comme les bouchées, les croustades, les cromesquis, les croquettes, etc.

Les hors-d'œuvre étaient en grand honneur parmi les Grecs d'Athènes, qui les dénommaient *Mézet*; perpétués chez les Romains sous la dénomination de *promulsis*, ils étaient servis sur un vaste plateau appelé *promulsidare*.

Les hors-d'œuvre se divisent en deux grandes classes: les hors-d'œuvre chauds et les hors-d'œuvre froids.

Hors-d'œuvre chauds. — *Formule 2,695.* — Dans le Nord, les hors-d'œuvre chauds sont quelquefois de vrais mets de résistance; on y voit apparaître le boudin noir grillé, les crépinettes et des poissons lourds, comme le maquereau et certains beignets indigestes. Mais en France, on choisit une composition délicate et légère, telle que coquilles de poissons, moules, bouchées, petites croquettes de perdreaux, de faisans, de cailles, de pluvier, de canard sauvage, toujours mélangées dans un fumet de gibier, de truffes et de champignons. On leur donne des formes variées et des dénominations diverses, telles que raviolles, rissoles, côtelettes,

cannelons, croustades ou gnoquis. On fait aussi des soufflés de gibier, de poissons et de crustacés. Des petites croustades aux divers salpicons, des petites caisses et soufflés de laitance, d'amourettes, de cervelles; atteraux d'huîtres, de foie gras, de ris d'agneau; petites timbales d'écrevisses, de homard, de crevettes, le tout garni d'un coulis d'écrevisses. Les petites timbales peuvent embrasser également toute la nomenclature des gibiers,

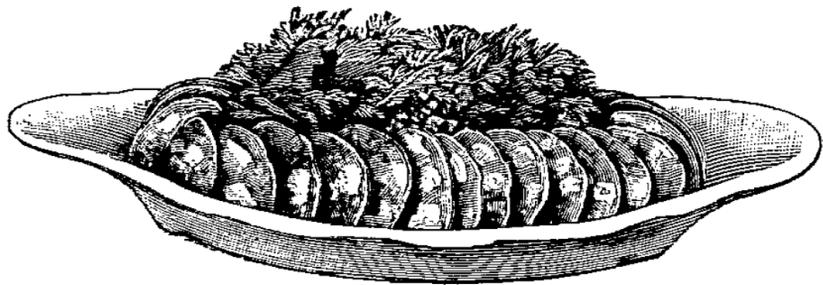


Fig. 694. — Saucisson de Lyon, garni de persil.

poissons et coquillages. On peut également servir des petits beignets au fromage, relevés de piments, de petites tartelettes ou *welch-rabbit*.

Pour éviter des répétitions, on trouvera dans le cours de cet ouvrage des formules pour la confection de ces hors-d'œuvre; mais, en général, pour la rédaction du menu, on évitera, surtout, de servir un hors-d'œuvre semblable au poisson, à l'entrée ou à un mets quelconque du repas. Pour le dressage des beurrés, voir ce mot.

Hors-d'œuvre froids. — *Formule 2,696.* — On peut servir comme hors-d'œuvre froids, des tartines de pain de seigle au beurre salé, des petits sandwichs découverts au pain noir ou blanc, des

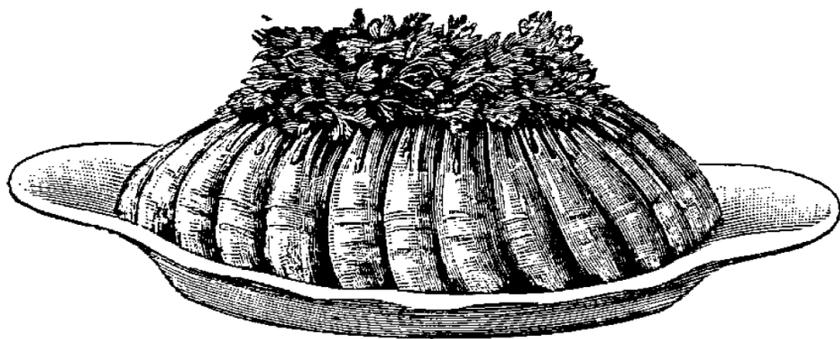


Fig. 695. — Crevettes garnies de persil.

canapés au beurre de Montpellier, au beurre d'anchois, aux sardines de Norvège, aux harengs; des salades de concombre frais ou mariné, des cornichons salés, des piments verts et rouges, des saumons fumés, des anchois de Norvège, des filets d'anchois ordinaires et filets de harengs, des salades de céleri, des radis roses et noirs, des melons au sel, du beurre frais, des filets d'oie fumée,

des langues écarlates, saucisson de Lyon, mortadelle, jambon, caviar, huîtres, brochet et thon mariné, clovis, écrevisses et crevettes, etc. Le but essentiel des hors-d'œuvre froids est de provoquer l'appétit; en conséquence, ils doivent être stimulants et relevés.

HOTE, ESSE, *s. m. et f.* All. *Gastwirth*; angl. *host*; rus. *goste*; ital. *oste*. — Celui, celle qui reçoit sans rétribution dans son hôtel, par amitié, par bienveillance. De *gospoda*, qui du polonais signifie hôtellerie, d'où *gospodarz*, hôtelier, et de là *hôte*, maître.

HOTELIER, IÈRE, *s. m. et f.* All. *Gastwirth*; angl. *landlord, landlady*; ital. *oste, ostière*. — Celui, celle qui tient un hôtel et loge des étrangers.

HOUAKAKA, *s. f.* — Poudre des Indes-Orientales, composée de macis et de fleurs de vanille porphyrisés avec du sucre: elle sert dans certains pays pour sucrer et aromatiser le café.

HOUBARD, *s. m.* — Espèce d'outarde qu'on ne trouve qu'en Espagne et dans l'Afrique du Nord; elle a sur la tête une grande huppe de plumes effilées et une rangée de plumes mobiles des deux côtés du cou. Pour la préparation culinaire, voir GÉLINOTTE.

HOUBLON, *s. m.* (*Humulus lupulus*, L.). All. *Hopfen*; angl. *hops*; ital. *lupulo*; esp. *lupulo*. — Plante à racine vivace, à tiges herbacées, sarmenteuses, grimpantes, portant des feuilles divisées en cinq lobes dentés et des fleurs dioïques, jaune verdâtre, qui produisent des fruits appelés cônes à cause de leur forme; on emploie ces fruits toniques et stimulants, dans la fabrication des bonnes bières, qu'ils aromatisent, et sous forme de tisane dans les affections scrofuleuses. Les jeunes pousses sont aussi comestibles.

Jets ou pousses de houblon. — *Formule 2,697.* — Après avoir épluché les jeunes pousses de houblon, les cuire à grande eau fortement citronnée. Une fois cuites, on peut les servir soit avec une sauce hollandaise, soit avec une sauce béchamelle bien beurrée et un peu de sauce tomate.

HOULETTE, *s. f.* — Mollusque bivalve des mers de l'Inde, dont la coquille est ovale, mince, d'un blanc translucide, tachetée de marron.

Houlette, se dit aussi, en confiserie, d'une spatule en buis, en fer, ou autre métal, dont on se sert pour travailler les glaces et les sorbets.

HOUQUE, *s. f.* — On dit aussi *houlque* et *houpe* (Voir SORGHO.).

HOURRA, *s. m.* — Nom donné dans la Nubie à une espèce de maïs. Les nègres font avec sa farine des galettes minces qu'ils consomment en guise de pain. Le grain fermenté leur fournit une bière appelée *bouza*.

HOUVET, *s. m.* — L'un des noms vulgaires du crabe tourteau (Voir CRABE.).

HOUX, *s. m.* (*Ilex*). All. *Hülsen*; angl. *holly*; ital. *agrifoglio*; esp. *acebo*. — Genre de plante type de la famille des ilicinées dont on distingue plusieurs espèces :

Le *houx* commun, arbrisseau à écorce lisse, verte, à feuilles coriaces très luisantes, ondulées et terminées à leurs angles par des pointes épineuses, croît aux environs de Paris, dans les bois de Fontainebleau, Jouy, St-Germain, etc.; son fruit est une petite baie rouge de la grosseur d'une cerise. On peut torréfier les baies et les prendre en guise de café; les jeunes pousses peuvent se manger comme celles du houblon. Le *houx* mâté (Voir ce mot), ou *Ilex paraguayensis*, est employé en quantité considérable dans l'Amérique méridionale.

HOYÉ, *adj.* — Se dit du poisson meurtri, secoué et qui a perdu sa fraîcheur; poisson *hoyé*, poisson meurtri.

HUCHE, *s. f.* — Sorte de truite de grande taille dont la chair est moins estimée que celle de la truite ordinaire.

HUILE, *s. f.* (*Oleum*). All. *el*, angl. *Oil*; rus. *macla*; ital. *oglio*; esp. *aceite*. — Corps gras qui conserve l'état liquide à la température de 10° à 20° centigrades, et à plus forte raison au-dessus. Les huiles ne sont plus comme autrefois distinguées en *fixes*, *essentielles* et *empyreumatiques*, car on appelait huile des liquides qui n'ont aucun rapport avec les huiles proprement dites.

Les huiles comestibles remplacent le beurre dans certains pays où il est rare; elles sont extraites de fruits, de graines, de plantes oléagineuses; elles

sont très nombreuses. Parmi les plus connues, nous citerons : L'*huile d'olive* (Voir ce mot).

L'*huile de noisette* est extraite de l'aveline ou de la noisette fraîche et légèrement torréfiée; c'est une huile aromatique très suave. On retire de l'amande 60 0/0 d'huile.

L'*huile de noix*, extraite de la noix commune, est d'abord verdâtre; elle se décolore bientôt et devient jaunâtre, d'une saveur faible, d'une odeur agréable, se figeant à 27°; on en retire 50 0/0.

L'*huile d'œillette* est tirée de la graine d'une variété de pavot (Voir ce mot). Cette huile est quelquefois mélangée avec les huiles d'olive et les huiles de sésame. Au XVII^e siècle, l'huile d'œillette était déjà connue; ce fut l'abbé Rosier qui, en 1774, purifia l'huile d'œillette, ainsi que celles de navette et colza et parvint à les rendre agréables.

L'*huile de sésame* est extraite d'une plante de l'Inde; elle ressemble à l'huile d'olive douce, ce qui fait que les commerçants peu scrupuleux la vendent quelquefois pour cette dernière ou la mélangent avec. Le marc de l'huile de sésame est appelé *tahiné* par les Egyptiens qui y ajoutent du miel et du citron et le mangent comme aliment, ce qui, du reste, n'a rien d'exquis.

L'*huile de coprah* est extraite de la noix de coco (*cocox nucifera*). Elle est employée dans les colonies à l'usage alimentaire.

L'*huile de faine* est extraite du fruit du hêtre; bien préparée, elle peut rivaliser avec l'huile d'olive et elle est de bonne conservation.

L'*huile d'illipé* est extraite du fruit de la plante qui lui donne son nom; son rendement est d'environ 60 0/0. Fraîche, elle a un goût agréable; sa couleur est jaune verdâtre. Elle se fond à 25° au-dessus de zéro.

L'*huile d'amandes douces* est obtenue par expression à froid des amandes douces; fraîche, elle peut servir à l'alimentation, mais elle ne convient pas à tout le monde. On la falsifie avec l'huile d'œillette, mais on reconnaît cette fraude à la saveur âcre qu'elle lui communique.

L'*huile d'arachide* (Voir ce mot), selon la qualité et le mode d'expression, est comestible.

L'*huile de colza* est extraite du fruit du colza (*brassica campestris*); elle sert à couper les huiles de navette ou de choux.

L'*huile de navette* est extraite de la plante de ce nom (*brassica napus*) très voisine du colza. Fraîche et nouvelle, elle est employée en alimentation.

L'*huile de lin*, extraite de la première pression des graines de lin de Bombay, est comestible et sert étant fraîche au coupage des huiles de noix et de navette.

L'*huile de Niger* est extraite de l'arbre de ce nom que les Anglais appellent *teel* et les Indiens de Malabar *ram-teel*, et les Abyssiniens *nook*; ils emploient en alimentation celle obtenue de la première pression à froid.

L'*huile de maïs*, de couleur ambrée, est limpide et agréable au goût. Un hectolitre de maïs sucré d'Amérique donne 12 litres d'huile; c'est aux États-Unis que les premiers essais ont été faits.

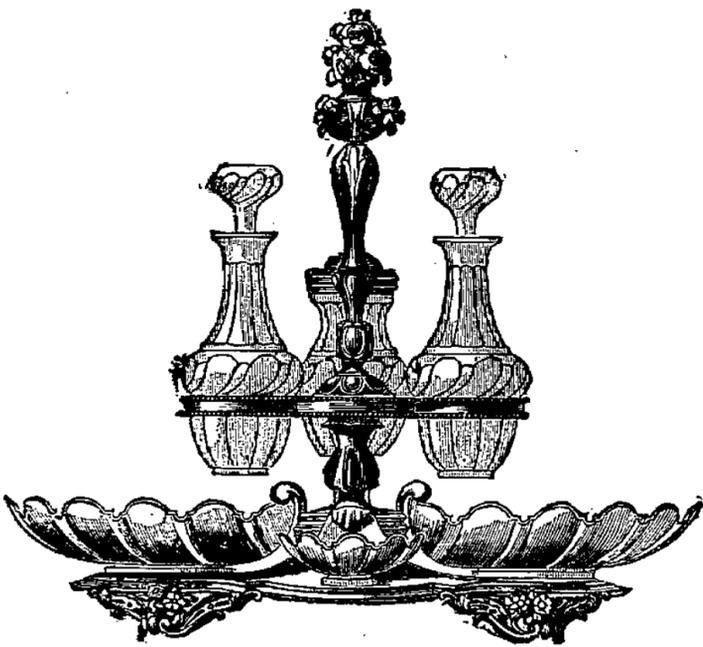


Fig. 696. — Huilier tournant garni.

L'*huile de jaunes d'œufs* s'obtient en faisant réduire les jaunes d'œufs de moitié dans une bassine, en les enfermant ensuite dans un sac de toile très serré et les mettant en presse entre deux plaques de fer préalablement chauffées dans l'eau bouillante. Cette huile est ensuite filtrée à travers du papier Joseph à la chaleur du bain-marie; elle est adoucissante, d'une saveur douce et agréable.

Au Brésil, on en fabrique avec les œufs que les tortues déposent sur les bords de l'Amazone; elle acquiert la consistance du beurre fondu, mais conserve toujours une odeur de poisson, ce qui n'empêche pas que sa consommation en est énorme dans l'alimentation.

L'*huile siccativ*e se prépare avec les huiles de noix, de lin, d'œillette, de crotone et de ricin en la faisant cuire et en ajoutant 30 grammes de litharge par kilogramme d'huile. Elle sert en confiserie pour huiler les gros moules en plâtre et faire détacher les sujets.

L'*huile volatile* est produite par la distillation des plantes, des fleurs, des aromates (Voir ESSENCE).

Remarque. — Le Midi est le centre d'action des huiles, et Nice comme Marseille, où elles se déversent, sont les principales villes dans cette spécialité. Leurs huiles, comme les vins de Bordeaux, de Bourgogne et de Champagne, sont une des gloires de la France et cette réputation, qui existait déjà du temps des Phocéens, nos départements du midi, tiennent d'autant plus à la maintenir qu'elle est plus ancienne.

Nettoyage des récipients d'huile. — *Formule 2,698.* — Entre autres moyens, le plus simple est de verser dans le récipient avec de l'eau chaude du marc de café encore chaud et humide, et agiter vivement et rincer.

Moyen d'empêcher l'huile de rancir. — *Formule 2,699.* — Un moyen sûr pour éviter les huiles de rancir et tous les corps gras, est le suivant :

Incorporer dans l'huile ou le corps gras que l'on veut conserver de l'acide *sulfophénique* dans la proportion de 2 0/0.

HUILEUX, *adj.* — Qui est de la nature et quelquefois de la consistance de l'huile. Une sauce *huileuse*, sauce tournée, mal liée.

HUILIER, *s. m.* All. *Ölflasche*; angl. *oil-cruet*; rus. *soudok dlia maçla*; ital. *stagnata*. — Usten-

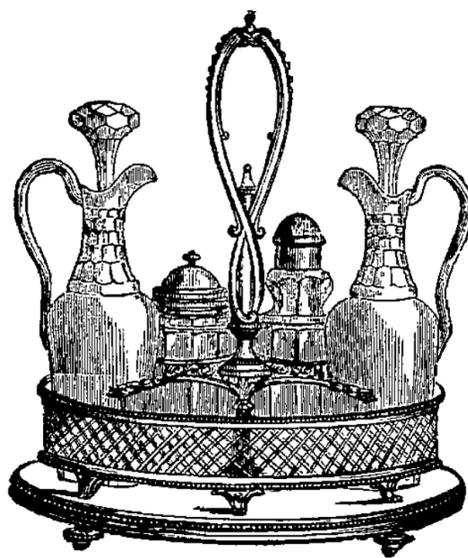


Fig. 694. — Huilier.

sile de table en ébène, en argent ou en cristal, servant à mettre les burettes contenant l'huile et le vinaigre.

HUITRE, *s. f.* (*Ostrea edulis*). All. *Auster*; rus. *oustritze*; angl. *oyster*; ital. *ostrica*; esp. *ostra*. — Mollusque acéphale hermaphrodite, renfermé dans une coquille à deux valves dissemblables réunies par un ligament.

La place que les huîtres occupent parmi les aliments de premier choix est très ancienne et on doit en reporter l'usage au-delà des citations historiques; les amas d'écaillés d'huîtres pétrifiées que l'on trouve encore démontrent irréfutablement que l'homme tertiaire et quaternaire en faisait son aliment usuel. Il est acquis aujourd'hui que les Arabes et les Chinois, ces derniers surtout, depuis la plus haute antiquité, s'occupent de pisciculture et que l'ostréiculture ne leur est point étrangère.

Voici comment le peuple chinois, fort de quatre cent vingt-cinq millions d'hommes, auquel ne peut suffire l'alimentation terrestre soumise aux calamités de l'orage et du vent capricieux qui détruit souvent les récoltes du pays, a songé par suite, et cela sagement, à s'assurer les ressources fécondes de la mer.

Au mois de mai se tient, sur le grand fleuve du Céleste Empire, le marché du frai, où l'on vient de toute part acheter le frai en gros pour le revendre en détail aux particuliers, car chacun a son vivier à poisson et son parc à mollusques, dans lequel on jette les débris des repas pour servir de nourriture à ce peuple marin, qui multiplie et engraisse malgré la tempête.

Il est donc probable que le grand Apicius n'a fait qu'imiter les Orientaux dans l'art de conserver ce mollusque, que les Latins appelaient *ostrea edulis*. Selon Macrobe, le premier parc et les essais de reproduction seraient dus à *Serius Orata*, qui vivait deux siècles et demi avant Jésus-Christ. Horace fait l'éloge des huîtres du cap de Circé, Pline a célébré celles du lac de Lucrin, Voltaire, Désaugiers et Dumas celles de Cancale. Aujourd'hui, malgré leur cherté, il n'est pas de repas élégants, de soupers courtois sans que les huîtres ne prennent, avec le caviar, la place des hors-d'œuvre d'excellence, c'est-à-dire qu'elles sont très goûtées de tous ceux qui savent bien vivre, ce qui a fait dire :

Aussi je marronne quand
J'aperçois par les vitres
Deux gommeux au restaurant
Qui se gobent en gobant
Des huîtres!

L'huître est hermaphrodite; ses deux sexes s'épanouissent comme des fleurs au moment des amours, de mai à la fin d'août, et elle se remplit d'une eau

laiteuse qui la fait rigoureusement repousser des amateurs, ce qui a fait dire que les huîtres ne sont bonnes que dans les mois qui ont des *r*. Cette eau blanche est le frai, et l'on a trouvé dans une huître pied de cheval jusqu'à un million deux cent mille œufs; comme elle pond deux ou trois fois, on évalue sa fécondité à deux millions d'œufs, que chaque huître livre aux caprices de l'Océan. Ces œufs sont visibles à l'œil nu, et, par une remarquable conformité que la nature donne à toutes les larves fixes, les petites huîtres ont la faculté de se mouvoir en sortant de l'écaillé-mère et de chercher le séjour pour la vie en se fixant au rocher. Il est assez rare qu'elles réussissent à bien se placer, car on peut évaluer à cinq pour cent le nombre de celles qui échappent à la mort; cela peut être attribué à leur forme acéphale, c'est-à-dire dépourvue de tête, d'organe visuel, d'ouïe et d'odorat; elles se couchent par banc et la pêche en tue encore les deux tiers; elles n'ont pas non plus d'organe de locomotion; leur seul exercice est de manger et leur seul plaisir est de dormir.

L'huître n'est fraîche que vivante. Comme l'huître se fixe et ne peut aller chercher sa nourriture, cette dernière vient à elle et se compose de matières animales en suspension dans l'eau; son corps adhère aux deux valves de la coquille par un muscle puissant, à l'aide duquel elle ouvre et ferme son enveloppe pour prendre sa nourriture, lorsque les substances nutritives de son contenu sont épuisées. C'est cet effort suprême que fait l'huître avant de mourir, entassée chez le marchand de vins à la mode et pressée par d'énormes cailloux qu'elles soulèvent, et, lorsqu'elle reste ouverte, tous les soins et l'art du restaurateur demeurent infructueux ne ramenant pas la vie; elle doit être alors repoussée de l'alimentation.

L'huître des mers d'Europe est l'*idule*, fournissant les variétés connues: la blanche et la verte de *Marenne*, d'*Ostende*, de *Cancale* et d'*Holstein*, préférée par les Allemands; l'anglaise *native* et la *grande anglaise*, qui est une variété de l'huître des mers d'Amérique; la *portugaise* et le *pied-de-cheval*, dont on distingue plusieurs variétés. En Italie, les huîtres *del Frisaro* sont les préférées.

Analyse chimique. — L'analyse a constaté dans la chair de l'huître sur 100 parties :

Eau.....	80,5
Matières azotées.....	15
Graisse.....	1,5
Sels.....	2,6
Substances non azotées et pertes.	1,3

Cette analyse se résout en 12 à 15 0/0 de parties solides : *fibrine, albumine, gélatine* et *osmazôme* et d'environ 55 d'eau. Cette eau dont une partie s'écoule au moment de la disjonction des valves, est un mélange d'eau de mer et du sang de l'animal; cette eau contient sur 100 parties :

Substances azotées.....	0,5
Matières organiques non azotées.....	0,52

HYGIÈNE. — En raison de la composition de son eau, renfermant de l'iode et du sel marin, et de sa chair essentiellement albuminoïde, l'huître est un *hors-d'œuvre* par excellence qui réveille l'appétit, combat la dyspepsie avec efficacité et rend de grands services chez les enfants pour combattre le lymphatisme. Justement recherchée par les gens d'esprit, même par ceux qui n'en ont pas, les poètes lui ont attribué les propriétés d'exciter les facultés intellectuelles; ce qui est plus vraisemblable, c'est que l'huître est légèrement aphrodisiaque, ses propriétés étant d'ailleurs presque toujours rehaussées par la stimulation des vins dont on l'accompagne. C'est un aliment savoureux, délicat et sain.

Voici en quels termes l'a décrite Méral :

Je ne vois pas tes yeux, mais je vois ton sourire.
Tout ton être respire un grand air de bonté.
A te sentir si fraîche en ta calme bonté,
Chavette, ému, tressaille et Monselet soupire.

Ta rondeur savoureuse aux poètes inspire
Des rêves d'embonpoint et de satiété...
L'abbé hâte pour toi son *benedicite*.
On peut te manger crue ou bien te faire frire.

La plupart des gourmets te gobent simplement.
Pour d'autres, il vaut mieux te mâcher doucement,
Beaucoup à t'épicer ressentent de la joie.

Tout embaumée encor d'algue et de goëmons,
Paris te sollicite et Cancale t'envoie,
O toi qui fais aimer, ô toi que nous aimons!

L'huître est d'une remarquable facilité de digestion, à la condition qu'elle soit mangée vivante. Cuite ou simplement pochée, elle perd cette faculté et n'est plus qu'un vulgaire aliment indigeste.

Pourquoi les huîtres doivent être mangées vivantes. — Il est à remarquer que ce mollusque est le seul peut-être des animaux que l'homme recherche de préférence à manger vivant, tandis que les autres lui répugnent; mais il n'est pas moins curieux de connaître la conformation toute physiologique que cache au fond cet animal. En effet, l'huître contient le ferment digestif et peut se digérer elle-même. La petite masse jaunâtre qui

constitue le morceau friand est son foie, lequel est composé d'un amas associé au glycogène, où se trouve le ferment digestif qui lui est inhérent : la diastase hépatique, mais maintenu en dehors de tout contact avec lui, durant la vie. De sorte que la mastication ou le seul fait du détachement de l'huître de son écaille, suffit pour rapprocher ces deux corps l'un de l'autre, et on peut l'avaler vivante, le glycogène étant digéré par sa propre diastase, sans nécessiter l'intervention des organes de la digestion humaine.

Voilà comment la science vérifie des faits qui nous paraissent d'abord étranges et qui sont cependant d'un ordre parfaitement harmonieux dans la nature.

USAGE ALIMENTAIRE. — Comme nous venons de le voir, l'huître doit être mangée fraîche, c'est-à-dire vivante et aussi froide que possible. Les Américains de New-York semblent être passés maîtres dans l'art de manger les huîtres; on les avale au fur et à mesure qu'on les ouvre sur le marbre du *bar*, soit qu'on aille s'asseoir dans ces grandes *oyster's rooms*, nues comme des temples protestants, où les dames les plus *huppées* vont au sortir de l'Opéra manger la *soupe aux huîtres*; là, c'est vraiment le temple des huîtres, *In every style*.

En France, ce serait un attentat contre le bon goût que de vouloir la manger cuite, ce qui est du domaine de la cuisine barbare.

Je suis heureux de reproduire ici une partie d'une poésie de notre collègue Achille Ozanne, qui vient corroborer mes assertions :

Mais c'est aller contre nature,
Et j'en ai des regrets amers,
Que de voir mettre en garniture
Ce paisible habitant des mers.

L'huître doit s'avaler vivante!
Et pour l'estomac rien de tel
Que sentir sa chair palpitante;
Mangez-la donc au naturel.

Sans avoir besoin du codex
Pour extirper votre mollusque
Prenez du pouce et de l'index,
Et surtout sans mouvement brusque,

Un couteau qu'entre les parois
Avec beaucoup d'adresse on passe.
Ouvrez et gardez toutefois
L'eau de mer dans la carapace.

Vous les sablez d'un bon chablis,
Puis, le citron, la mignonnette
Feront très bien à mon avis:
Que pensez-vous de ma recette?

Que j'en ai vu de belles filles
Qui, la nuit, en leurs doigts charmeurs,
Faisaient glisser plus de coquilles
Que ne feraient dix imprimeurs.

Voyons maintenant quelques-unes de ces recettes barbares que je décris non sans une certaine répulsion.

Huîtres frites (*Cuis. barbare*). — *Formule 2,700*. — Détacher l'huître des coquilles, les ébarber, jeter l'eau (qui est ce qu'il y a de meilleur dans l'huître), les mettre dans un saladier avec du jus de citron; après un instant les rouler dans un œuf battu, les passer à la chapelure, les plonger dans une friture chaude et les retirer après deux minutes. Les dresser sur une serviette à thé avec citron et persil frit autour. Ce mets est indigeste et ne convient qu'aux estomacs du Nord.

Beignets d'huîtres (*Cuis. barbare*). — *Formule 2,701*. — Décarapacer les huîtres, les ébarber, les aligner sur un plafond sur lequel on aura mis une petite couche de la sauce qui doit les recouvrir, coucher dessus une sauce *villeroi* ou une sauce *bé-chamelle*, très ferme, relevée avec un peu de poivre de Cayenne et faire refroidir sur la glace; lever avec un emporte-pièce à petits pâtés des petites rondelles contenant les huîtres et les passer deux fois à la chapelure blanche de mie de pain; en mettre une petite quantité dans un panier et les plonger deux minutes dans la friture chaude. Les dresser sur une serviette avec persil frit.

Huîtres pied-de-cheval à l'américaine. — *Formule 2,702*. — Préparer des petits *welch-rabbit* et faire cuire du lait, y plonger les huîtres pour les pocher pendant deux minutes d'ébullition; les égoutter, les saupoudrer et les dresser sur la rôtie au fromage.

Coquilles d'huîtres — *Formule 2,703*. — Détacher l'huître de sa coquille en la laissant dans la plus grande moitié, l'ébarber, mettre un jus de citron, des fines herbes, saupoudrer de chapelure, un peu de beurre dessus et mettre cinq minutes dans un four très chaud. Servir ainsi dans la coquille.

Coquilles d'huîtres gratinées. — *Formule 2,704*. — Préparer les huîtres comme ci-dessus, les garnir d'une sauce italienne au jus, relevée d'un peu de poivre de Cayenne; saupoudrer de chapelure, mettre un peu de beurre dessus et passer cinq minutes au four très chaud.

Coquilles d'huîtres à la sauce béchamelle.

— *Formule 2,705*. — Beurrer légèrement des coquilles de ricarde ou en métal argenté; mettre dans chacune d'elles une huître ébarbée. Recouvrir les huîtres d'un peu de sauce béchamelle, dans laquelle on aura mis un salpicon de champignons, de homard, le tout relevé d'un peu de poivre de Cayenne et coloré d'un peu de beurre d'écrevisses.

Remarque. — On trouvera au mot bouchée (Voir ce mot) le seul mode que la cuisine française puisse tolérer pour l'huître cuite. J'arrête donc cet aperçu des huîtres chaudes. Les partisans des aliments consistants ou solides, qui se résument par le mot *indigestes*, trouveront dans les grimoires de la cuisine abracadabrante les formules les plus fantaisistes.

HUITRIER (*Hæmatopus ostralegus*). — Genre d'oiseau de l'orde des échassiers, appelé aussi *pie de mer*. Sa chair est bonne à manger lorsqu'il est jeune; elle est préférable en salmis. Elle est nourrissante comme celle de tous les oiseaux aquatiques.

HULWA, *s. f.* — On appelle ainsi une confiture faite par les Chiliens avec la partie glutineuse du froment; on y ajoute du sucre et du beurre. Elle est saine et nutritive.

HUMECTANT, *adj. et s.* — Se dit pour rafraîchissant; des boissons et des aliments *humectants*, c'est-à-dire rafraîchissants.

HUMER, *v. a.* — Avaler en retirant son haleine. Voltaire l'exprime ainsi :

Disant ces mots, son gosier altéré
Humait un vin, qui d'ambre coloré
Sentait encor la grappe parfumée,
Dont fut pour nous la liqueur exprimée.

Humer un œuf, un bouillon, c'est-à-dire le boire par petites doses en retirant son haleine.

HUNKIAR BEYENDI (*Cuis. turque*). — *Formule 2,706*. — Ce mets, dont la traduction littérale est: « Le Sultan les a appréciées » a pour base les aubergines et se prépare de la façon suivante :

Faire griller des aubergines afin de pouvoir en enlever la peau; ensuite les hacher avec une pointe d'ail, un oignon et ajouter un peu de piment, *paprika*. Faire revenir le tout au beurre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'humidité, ajouter un peu de

de noix muscade et assaisonner de bon goût. Passer le tout au tamis ; remettre sur un feu doux et pendant ce temps faire griller, enfilés à des brochettes, des morceaux de gigot d'agneau taillés en dés, entre chacun desquels on intercalera des lames de graisse de mouton de la même largeur. Aussitôt grillés à feu vif, servir sur la purée dressée chaude dans un plat rond.

HUPPEMEAU (*Fromage de*). — Fromage fabriqué dans le pays de ce nom (Loir-et-Cher). Sa pâte ressemble à celle du fromage de Brie, mais est plus fine et plus délicate.

HUPPE, *s. f.* (*Upupa epops*). — Genre d'oiseau de l'ordre des passereaux et de la grosseur d'un merle. Son nom lui vient de la *huppe* mobile dont sa tête est surmontée. Au printemps, il quitte l'Afrique pour venir dans le Midi de la France. Sa chair est grasse et bonne à manger en automne, mais a un goût de musc qui ne plaît pas à tout le monde. Pour les préparations culinaires, voir GÉLINOTTE.

HURE, *s. f.* All. *Kopf*; angl. *head*; rus. *galaaw Kabania*; ital. *testa*. — Se dit principalement de la tête du sanglier, du porc, du saumon, du brochet, lorsque la tête est séparée du corps.

La hure est un mets d'étalage des magasins de charcuterie ou des grands buffets de bal. Dans ce dernier cas, il est de beaucoup préférable de faire des hures factices, en carton-pâte ou en carton-pierre, dont la solidité, la propreté ne laissent rien à désirer ; elles sont de plus inaltérables, on n'a qu'à leur donner un brillant et les garnir d'attelets frais et de gelée. On distribue aux convives les fromages de porc (Voir ce mot) faits en forme de galantine, aux truffes ou aux pistaches. Il y a là une économie au double point de vue du travail artistique et du service.

Hure de porc, de sanglier, de marcassin.

— *Formule 2,707*. — Couper la tête du porc, du sanglier ou du marcassin en y laissant attachée la moitié du cou ; brûler les soies, ou mieux échauder la tête, ce qui est plus propre. Désosser sans endommager l'enveloppe et aussi près que possible des os ; arrivé près de l'ouverture de la bouche et de la partie supérieure du front au-dessus des yeux, renverser la peau et scier le haut du front en passant sous les yeux jusqu'à la bouche, de manière à conserver avec les défenses adhérentes à la peau les os du front et des mâchoires ; enlever une partie du

lard de façon à ce qu'elle ne soit pas trop grasse sortir les yeux et faire dégorger cette tête pendant quelques heures dans l'eau fraîche. Bien nettoyer le groin, polir les défenses, essuyer la tête intérieurement, couper les oreilles ; les nettoyer, les mettre dans une terrine avec beaucoup de salpêtre, un peu de sucre, du poivre de Cayenne, des fragments de thym, clous de girofle, muscade rapée, feuilles de laurier et une bouteille de vieux madère. Faire entrer un peu le sel dans l'intérieur, remuer souvent et la laisser ainsi saler pendant trois ou quatre jours.

Sortir la saumure, le liquide seulement, dans une autre terrine où l'on fera mariner pendant une nuit de la chair maigre et de la langue de l'animal, du lard gras, du jambon cru et du filet de veau, le tout coupé en gros dés. D'autre part, préparer une farce avec :

Chair maigre de volaille, de veau et de porc frais	kilo	1
Graisse de l'animal et son foie	grammes	800
Graisse de rognon de veau.....	—	200

Hacher, piler et passer au tamis cette farce après l'avoir assaisonné avec :

Sel.....	grammes	100
Farine.....	—	100
Mignonnette fraîche moulue ...	—	10
Epices fines	—	10
Œufs frais	nombre	8
Vieux cognac.....	décilitre	1
Vieux madère.....	—	2

Bien amalgamer la farce et l'amener à bon goût ; ajouter comme garniture :

Pistaches mondées	grammes	200
Truffes épluchées	—	200
Pignons.....	—	200

Essuyer la tête ; attacher le groin avec une bandelette, la ficelle faisant marque ; mettre en dedans une couenne de lard pour boucher l'orifice de la gorge. Tourner la tête sur son front ; mettre une couche de farce, une rangée de garnitures et de chair en dés ; consolider le tout par une nouvelle couche de farce et continuer de façon à ce que les garnitures de la deuxième couche ne se trouvent pas en face de celles déjà mises, mais à côté. Quand tout l'orifice est plein, ce qui demande deux ou trois kilos de chair, on le bouche avec une large couenne de lard frais, on coud le tout, on farcit les oreilles et on les enveloppe dans des bandelettes afin de bien maintenir la forme droite.

Faire cuire le tout dans une grande braisière fermée, pendant trois à cinq heures, selon la grosseur, dans un fond composé de couennes de lard, de débris de l'animal, pied de veau, poivre, sel et vin blanc.

Quand elle est cuite, la sortir, la déposer dans une grande serviette, l'envelopper et lui appliquer des liteaux pour lui donner la forme. Les oreilles étant beaucoup plus petites et, par conséquent, plus vite cuites, on aura eu soin de les sortir à point voulu.

Lorsqu'elle est froide, on la pare, on la dresse sur un plat ou sur une planche, si elle doit aller sur un socle; on lui applique les oreilles avec de petits attelets de bois imperceptibles; on la garnit d'attelets, on décore le groin d'une façon très régulière, on clarifie sa cuisson pour en faire une gelée dont on fait les croûtons pour garnir la hure.

Remarque. — Cette hure a été faite pour le service à la française, afin de rester sur table et de façon à ce que l'on puisse faire des entaillades pour le service. On remarquera qu'elle n'est pas entièrement désossée et cela pour la raison qu'autrement il est excessivement difficile, sinon impossible, de redonner à la hure son aspect naturel. J'échaude les hures des sangliers au lieu de les brûler, selon le système barbare de la cuisine primitive, procédé qui est loin de réunir toutes les qualités de la propreté.

Au lieu d'envelopper la hure dans une serviette avant la cuisson, je la laisse cuire nue et je ne l'enveloppe qu'en la sortant de la cuisson, et cela parce que l'albumine ou écume qui s'échappe des chairs, forme toujours entre le linge et la hure des dépôts qui lui empêchent d'avoir une teinte unie.

Il reste bien entendu que l'on peut faire deux ou trois hures plus petites en désossant entièrement la hure et en la partageant en deux ou trois morceaux. Dans ce cas, comme je l'ai dit plus haut, il est bien préférable lorsqu'il s'agit de buffet ou de montre, d'étaler une hure postiche.

On pourra aussi, cela va sans dire, modifier la farce, supprimer les truffes, les pistaches et les pignons et faire une farce moins fine, ce qui est une affaire de ressources. On peut aussi les parer à la chapelure selon le mode des charcutiers.

Conservation des hures. — *Formule 2,708.* — Les hures de porc, sanglier, marcassin, etc., peuvent être conservées en les mettant dans des

boîtes suffisamment grandes, remplies de leur gelée. Dans la fabrication, on a soin de ne pas trop les laisser cuire; on les soumet à l'ébullition ou à la vapeur pendant trente ou quarante minutes.

Hure de saumon (*Cuis. de buffet*). — *Formule 2,709.* — La hure de saumon se choisit dans tout ce qui est de plus gros parmi les bécards; on laisse un tronçon, ou forte darne, de 10 à 20 centimètres adhérent à la tête. On la dresse sur une petite planchette recouverte d'une serviette, le tout posé sur un énorme plat d'argent; on la soutient de chaque côté par deux attelets garnis d'écrevisses ou de crevettes, piqués dans la planchette. On garnit également la bouche d'un citron, et, à l'autre extrémité, de pommes de terre à l'anglaise, si elle doit être servie chaude; dans ce cas, on l'accompagne d'une sauce appropriée au saumon.

La hure de saumon a été créée pour le service à la française, dans le but de passer devant le convive la tête du saumon ou du brochet pour en faire admirer la beauté. Lorsqu'elle est préparée pour les buffets, on la laisse refroidir dans sa cuisson et on la décore selon l'usage habituel pour le saumon.

Hure de brochet. — *Formule 2,710.* — La hure de brochet, comme celle de saumon, se cuit dans un court-bouillon, et se présente de la même façon que la hure de saumon que j'indique ci-dessus.

HUSSON, *s. m.* (*Accipenser huso*). — Variété d'esturgeon que l'on pêche dans la mer Caspienne et que l'on trouve aussi dans le Danube à l'époque où il remonte les fleuves. Sa graisse remplace le beurre ou l'huile dans les pays où sa pêche est abondante; sa chair est estimée et d'une digestion facile. Pour sa préparation culinaire, voir ESTURGEON.

HYDATIDE, *s. m.* — Nom donné aux parasites qui causent la ladrerie dans le porc. Les *hydatides* du porc sont visibles à l'œil nu, ayant la grosseur d'un grain de chenevis.

HYDNE, *s. m.* — Genre de champignon comestible qui croît sur les hêtres.

HYDRALCOOL, *s. m.* — Alcool à 22° centésimaux, ou contenant moitié environ de son volume d'eau. Nom vulgaire, *eau-de-vie*.

HYDROCYN, *s. m.* — Genre de poisson dont on distingue deux espèces, dont l'une se trouve sur les côtes du Surinam et l'autre sur celles de Guinée. Sa chair rougeâtre est grasse, ce qui la rend difficile à la digestion. Pour la préparation culinaire, voir CARPE.

HYDRION, *s. m.* De *cruche* et *eau*. — Les Grecs d'Égypte appelaient ainsi le vase dans lequel ils mettaient l'eau lustrale.

HYDROCÉROME, *s. m.* *Hydro*, eau et *cérame*, poterie. — Sorte de poterie poreuse (Voir ALCAZAS).

HYDROGALA, *s. m.* — Mélange d'eau et de lait, déjà employé en médecine par les anciens. On dit aussi *hydrogale*.

HYDROLAT, *s. m.* — Liqueur provenant de la distillation de fleurs odorantes, de fruits, tels que roses, framboises, etc.

HYDROMEL, *s. m.* All. *Hydromel*, *Honigwasser*; angl. *hydromel*, *mead*; rus. *miode*; ital. *idromele*; esp. *aguamiel*, *hydromiel*. — Liquide sirupeux formé d'eau et de miel.

On distingue trois sortes d'hydromel: le *primitif* ou *simple*, le *composé* et le *vineux*.

Hydromel simple ou primitif. — *Formule 2,711.* — Employer :

Eau.....	litre	1
Miel brun.....	grammes	200

Procédé. — Faire dissoudre le miel dans l'eau et le boire ainsi frais. Hippocrate considérait cette boisson comme pectorale et l'ordonnait fréquemment contre la toux.

Hydromel composé. — *Formule 2,712.* — Employer :

Miel liquide.....	kilos	30
Eau.....	litres	100
Cannelle.....	grammes	100
Macis.....	—	100
Zestes de bigarades.....	nombres	6

Procédé. — Mettre le miel, l'eau, la cannelle, le macis et les zestes de bigarades dans une grande chaudière étamée; poser sur le feu en remuant toujours avec la spatule, jusqu'à ce qu'il blanchisse; le

transvaser alors dans un tonneau en lieu tiède de façon à maintenir la fermentation. Quand il a fini de fermenter, on le soutire et on le met en bouteilles. Après six mois ou un an, l'hydromel est exquis.

Hydromel vineux (Ænomel). — *Formule 2,713.* — L'hydromel vineux est, comme le précédent, fermenté sans l'intervention de matières étrangères. Tous deux fournissent l'hydromel vineux, l'un naturel, l'autre aromatisé.

HYGIÈNE. — L'hydromel simple est rafraîchissant et laxatif; l'hydromel composé est stimulant et échauffant en raison des plantes aromatiques qui entrent dans sa composition; l'hydromel vineux, naturel, a un goût de vin et possède à peu près les propriétés des liqueurs fermentées. En Pologne, où on l'appelle *miedau*, c'est la boisson populaire les jours de fête.

HYDROPHORE, *s. m.* — Autrefois, chez les anciens, esclave qui était chargé de verser l'eau aux convives.

HYDROPIPER, *s. m.* (*Poivre d'eau*). — Plante qui croît dans les lieux humides et qui a un goût poivré et brûlant.

HYDROPOTE, *adj.* et *s.* All. *Wasserdrinker*; angl. *water-drinker*; ital. *idropota*. — Qui ne boit que de l'eau.

Les hydropotes cherchent dans les condiments les effets stimulants qui manquent à cette boisson. Plus l'on avance dans les contrées chaudes où les vins sont très capiteux, plus l'*hydromanie* est répandue, et, chose assez curieuse, ce n'est point, comme on pourrait le croire, par sobriété, car les abus d'alcool sont fréquents chez les *hydromanes*. Ils recherchent en outre les condiments aromatiques et piquants tels que: mixed pickl's, gingembre, raifort, coriandre, cachou, bétel et autres mastica-toires. L'eau, il est vrai, est la boisson naturelle, qui convient surtout aux enfants; mais il est bon, comme l'a dit J.-J. Rousseau, même lorsqu'il s'agit de l'eau saine d'être sobre avec sobriété.

HYGIE, *s. f.* — Déesse de la santé.

HYGIÈNE, *s. f.* All. *Gesundheitslehre*; angl. *hygiène*; ital. *igiene*; esp. *higiene*. — Science qui a pour but de conserver la santé.

La médecine officielle ou la haute école de médecine se renferme dans un optimisme obstiné sur

l'enseignement de l'hygiène, et veut que « pour être hygiéniste, il faut être médecin, et que pour être médecin, il faut être hygiéniste. » N'en déplaise à cet adage erroné, nous connaissons de fort bons hygiénistes sans parchemin et de fort mauvais hygiénistes grands docteurs. D'ailleurs, n'y a-t-il pas là une question d'intérêt de corps, qui suffit à expliquer cette anomalie : le médecin vend sa science, tandis que l'hygiéniste la donne. Et pour ces raisons un enseignement plus étendu de cette partie de la médecine, et qui peut être vulgarisé sans danger, ne pourrait-il pas faire pièce à côté d'elle et à son détriment ?

Cependant, grâce à l'initiative privée de quelques champions de la médecine préventive, l'hygiène a progressé depuis quelque temps. Il est une partie de cette science à laquelle j'ai spécialement voué mes études, qui est le but de cet ouvrage, et qui mérite de la part des pouvoirs publics plus d'attention qu'on ne lui en accorde. J'entends parler de l'hygiène alimentaire ou *cuisine hygiénique*. Des médecins ont bien abordé cette question, mais dans un ordre bromatologique purement chimique et physiologique, sans aborder, et pour cause, la transformation des propriétés des aliments naturels qui s'opère dans la chimie culinaire, ou préparation des mets.

L'essor de la race française s'arrête dans sa vigueur et dans son expansion vers le nombre, et marche visiblement à la décadence physique.

— Où est le mal ?

— Dans l'absence d'une cuisine rationnelle appropriée aux âges.

— Où est le remède ?

— Dans l'installation d'écoles normales de *cuisine et d'hygiène*, où des cuisiniers ayant fait des études spéciales enseigneraient à pratiquer la cui-

sine hygiénique. Il est temps qu'on s'arrête aux moyens pratiques; la bonne cuisine naturelle déserte le foyer de famille d'une façon inquiétante, elle devient empirique, irrationnelle; de là les causes fatales de l'étiollement des enfants dans les grandes villes. Il faut donc se hâter.

Qu'on ne l'oublie pas, la cuisine française est arrivée au paroxysme de l'amalgame glouton et, sous peine de mort nationale, elle doit devenir hygiénique. Voir FILLES (Education des jeunes).

HYMÉNÉA, *s. m.* — (Voir COURBARIL).

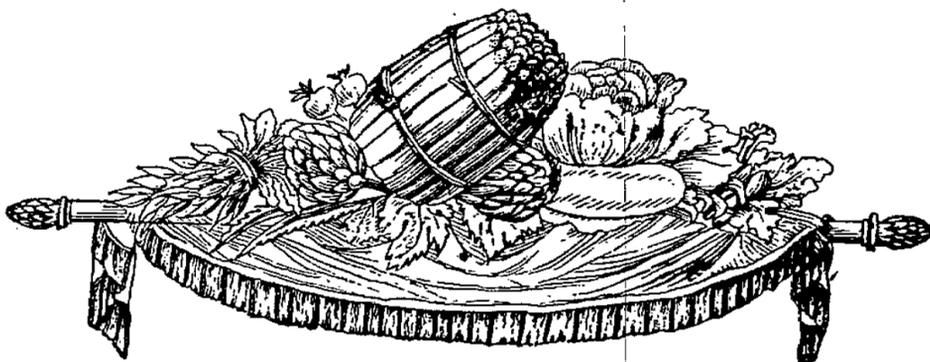
HYPEROODOM, *s. m.* — Genre de cétacé, voisin de la baleine par sa conformation et remarquable par une crête verticale qui surmonte de part et d'autre sa mâchoire supérieure; sa plus grande taille est de neuf à dix mètres. Il sert alimentaires aux mêmes usages que la baleine.

HYSOPE, *s. m.* (*Hysopus officinalis*). All. *Isop*; angl. *hyssop, wild thyme*; ital. *isopo*; esp. *hisopo*. — Sous-arbrisseau de la famille des labiées, dont les fleurs sont aromatiques et stimulantes.

D'une odeur agréable, d'une saveur piquante un peu amère, l'hysope était autrefois beaucoup employé dans la condimentation de certains aliments. Voici les qualités que lui accorde l'école de Salerne :

L'hysope avec succès purge les flegmatiques,
Bouilli avec du miel aide les pulmoniques,
Et par une vive couleur
D'un teint corrige la pâleur.

En raison de sa fragrance, il a été un peu abandonné dans la cuisine moderne; il n'entre plus que dans la composition des épices et de certains cordiaux.





IBIS, *s. m.* (*Tantalulus ethiopicus*). — Oiseau de l'ordre des échassiers, appartenant à l'Afrique ; il est surtout commun en Egypte, où on le trouve sur les bords du Nil ; autrefois, les Egyptiens en faisaient l'objet d'un culte et l'avaient consacré à Isis ; sans doute parce qu'ils les délivraient des serpents. Il était interdit de les tuer et quand ils mouraient, on leur rendait des honneurs divins. Mais comme de tout temps on a péché par gourmandise, on a voulu connaître le goût de ce fruit défendu. Les impies tuèrent d'abord un vieil ibis dont ils trouvèrent la chair plus que médiocre ; pensant que justement les jeunes pris au nid seraient meilleurs, on leur fit la chasse. On trouva alors le secret de ce mets des dieux dans ses propriétés aphrodisiaques.

ICAQUIER, *s. m.* (*Chrysobolanus icaco*). — Espèce de prunier d'Amérique, dont le fruit, appelé *icaque*, se mange frais ou confit comme nos pruneaux.

ICHTHYCOLLE, *s. f.* All. *Fischleim* ; *ichthyocolla*, *isinglass* ; ital. *ictiocolla* ; esp. *ictiocola*. — Colle de poisson, préparée particulièrement en Russie, avec la membrane interne de la vessie natatoire du grand esturgeon (*Acipenser huso*, L.) qu'on roule sur elle-même après l'avoir bien nettoyée et que l'on fait sécher (Voir GÉLATINE).

ICHTHYOPHAGE, *s. m. et adj.* (*Ichthyophagus*). All. *Fischessend* ; angl. *piscivorous* ; ital. *fago*, *ictiofago* ; esp. *ictiofago*. — Nom que l'on donne aux peuples qui ne se nourrissent presque que de poissons.

Les habitants de la Sibérie, de la Nouvelle-Zélande, de l'Islande, du Groëland, du golfe Persique, etc., ont une alimentation *ichthyophagique*. Mais, c'est surtout dans les pays chauds que l'*ichthyophagie* offre certains dangers ; elle prédispose à la gale, à la lèpre et à d'autres maladies de la peau.

D'après un calcul récent établi sur le travail lent

mais constant des eaux, qui tendent au nivellement de la terre, on peut établir, à moins de nouvelles révolutions volcaniques, que les derniers habitants terrestres seront ichthyophages. Quand les pluies, les ruisseaux, les fleuves, auront amené petit à petit les terres fertiles et les montagnes boisées dans les mers, et qu'il ne restera plus que des rochers incultes, les derniers habitants n'auront plus que les poissons pour leur subsistance. Il y aura alors une transformation des êtres humains, les formes et la modalité actuelles auront disparu et de nouvelles maladies et de nouvelles figures habiteront notre planète, qui est déjà au plus des deux tiers inondée ; ce qui arrivera selon toute probabilité dans cinq cent mille siècles environ.

ICQUIER, *s. m.* (*Icica altissima*). — Grand arbre de la Guyane, portant un fruit ovale d'une saveur douce et agréable, fort goûté par les créoles.

IERCHIS, *s. m.* — Petit poisson très conquis en Russie, où il est fort estimé, et qui n'est autre que le *goujon-perche* (Voir ce mot). Il entre dans la confection du *coulbiac* et de plusieurs mets de la cuisine russe.

IGNAME, *s. f.* (*Dioscorea batatas*). All. *Yams* *Kartoffel* ; angl. *yam* ; esp. *name*, *igname*. — Plante de la famille des asparaginées dioscorées ; importée de Chine en 1848 par M. de Montigny, consul de France à Shanghai.

Les principales espèces dont on a essayé la culture en Europe sont : l'*igname ailé*, *violet*, l'*igname ailé blanc*, l'*igname trifolié*, l'*igname de la Nouvelle-Zélande* et l'*igname de la Chine*. Cette variété est excessivement productive, elle rend plus de 30.000 kilos par hectare.

Analyse chimique. — L'analyse chimique d'une igname cultivée en France a donné sur 100 parties :

Amidon et mucilage.....	16
Matières azotées.....	2
Matières grasses.....	1
Cellulose.....	1
Sels.....	1
Eau.....	79
Total... 100	

HYGIÈNE. — L'igname est de saveur fade, de digestion facile et n'incommode point. Elle sert de véhicule aux aliments lourds, qu'elle accompagne toujours chez les nègres.

USAGE CULINAIRE. — Les nègres la font cuire sous la cendre, la laissent refroidir et la mangent en

guise de pain avec leurs aliments. On peut l'appliquer à toutes les formules de la pomme de terre ; mais, dans tous les cas, sa fadeur a besoin d'être relevée par des condiments. En laissant séjourner son rhizome dans de l'eau, on obtient une fécule qui ne le cède en rien à celle de la pomme de terre.

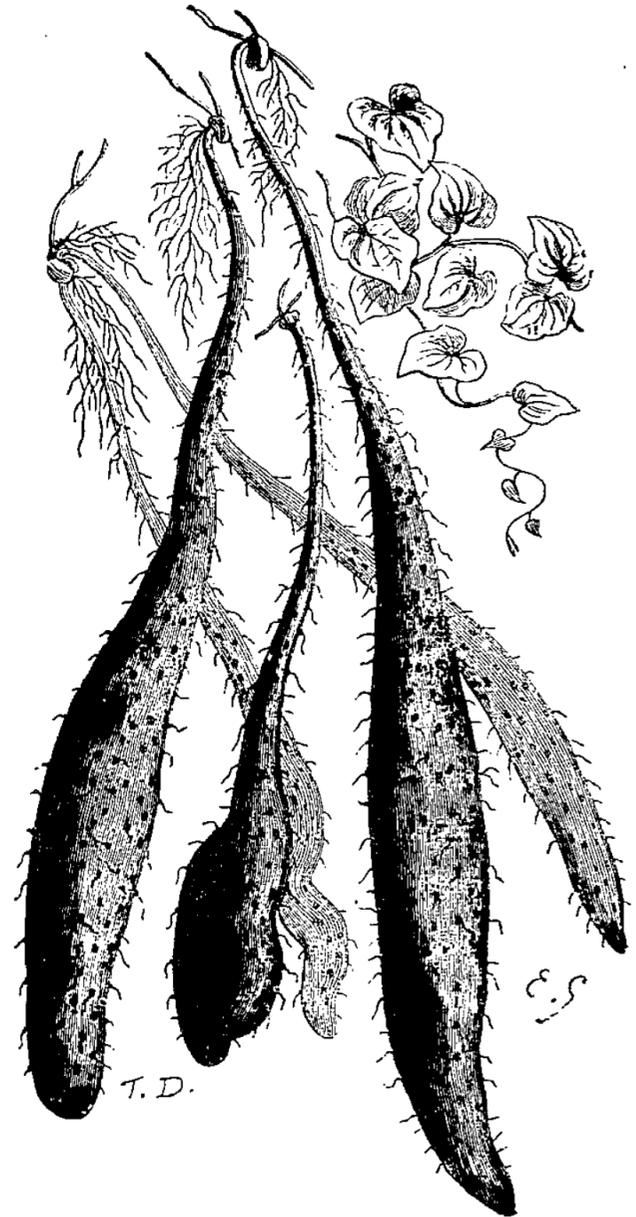


Fig. 700. — Iguane de la Chine.

IGUANE, *s. m.* (*Iguana tuberculata*). — Saurien d'Amérique dont la chair et les œufs sont recherchés par les indigènes à cause de ses propriétés stimulantes (Voir CROCODILE).

ILLANKEN, *s. m.* (*Salmo illanka*). — Variété de saumon, qui habite le lac de Constance et remonte le Rhin à l'automne. Sa chair se prépare comme celle de la truite saumonée. (Voir ce mot).

ILLE-ET-VILAINE (*Géogr. gastronomique*). — Département maritime de la région du nord-ouest de la France. C'est dans cette contrée que se trouve *Cancale*, célèbre par la production de ses huîtres. Les productions agricoles de ce département sont surtout le froment, le seigle, l'orge, le lin. La cul-

ture des pommiers à cidre est très importante. Les prairies nourrissent une grande quantité de bétail. On y fait, en outre, un grand commerce de beurre, de miel et de volailles.

ILLIMU, *s. m.* (*Bermudiana*). — Plante à racines bulbeuses, dont les feuilles ressemblent à celles du poireau. On prépare ses racines comme celles du céleri.

ILLIPÉ, *s. m.* (*Bassia*). — Arbre des Indes orientales, de la famille des *sapotacées*, dont il existe plusieurs variétés.

Le *Bassia longifolia* est un arbre long de 10 à 12 mètres. Les corolles de ses fleurs ressemblent au raisin, elles sont charnues et sucrées; son fruit agréable est une baie allongée de la grosseur d'une prune, couverte de poils et renfermant une pulpe au sein de laquelle se trouvent des graines oblongues; c'est de ces graines que l'on extrait une huile consistante ou *beurre d'Illipé*, d'un goût agréable et employée en alimentation. Le rendement de ces graines est de 62 0/0.

ILOTS (*Vin des*). — Vin blanc du Bordelais (Gironde) de troisième classe contenant 14 à 15 degrés d'alcool.

IMBIBER, *v. a.* — Faire imprégner de sirop un gâteau quelconque; soit en le trempant, soit en le mouillant légèrement avec le pinceau.

IMPÉRATRICE, *adj.* (*Poularde à l'*). — On a donné ce nom de circonstance, aussi celui de : « à l'ambassadrice », à une préparation de poulardes ou chapons, qui se fait de la façon suivante :

Poulardes ou chapons à l'impératrice. — *Formule 2,714.* — Brider les chapons comme pour entrée; les envelopper de papier blanc beurré et attacher les extrémités du papier avec une ficelle de façon à ce qu'il ne s'ouvre pas. Faire braiser à blanc; ne pas toucher au papier avant sa parfaite cuisson. Sortir les poulardes; lever délicatement les filets en leur donnant une tournure régulière; lever les chairs de la carcasse, les piler et les mettre dans une sauce suprême; au moment de servir, enlever la peau des filets et les historier de lames de truffes. Dresser les quatre morceaux de filets dans un plat rond à bordure comportant un croûton de pain frit. Garnir d'une pyramide, soit de pointes d'asperges, de petits pois ou de macédoine de primeurs liés à la française. Dresser les quatre filets les pointes en haut; garnir les inter-

valles par deux bouquets de riz de veau piqués cuits à blanc et de cervelle. Surmonter d'un attelet piqué d'une truffe seulement; lier la sauce suprême avec de la crème double fraîche, la servir en même temps dans une saucière.

Impératrice (*Petits gâteaux à l'*). — *Formule 2,715.* — Foncer des petits moules ovales en pâte sucrée, les garnir de crème d'amande; les cuire et les laisser refroidir. Les garnir en dos d'âne d'une meringue et glacer d'un côté à la vanille, de l'autre au café et pistaches ou au chocolat. C'est une pâtisserie de détail.

Impératrice (*Petits-fours à l'*). — *Formule 2,716.* — Préparer une purée de marrons, mélanger avec la moitié de pralin aux noisettes pilées; y ajouter du chocolat fondu et en faire une pâte mollette. Les dresser en forme d'olive, les laisser sécher; les glacer au chocolat à l'aide de l'aiguille. On les dresse dans des petites caisses en papier, ovales.

IMPÉRIALE, *s. f.* — Espèce de prune qui mûrit en août, de forme oblongue de couleur blanche, violette ou jaune.

Impérial (*Gâteau à l'*). — *Formule 2,717.* — Employer :

Pommes de terre cuites et épluchées.	grammes	500
Beurre frais.....	—	200
Sucre.....	—	500
Œufs.....	nombre	12
Vanille et kirsch.....		

Procédé. — Piler les pommes de terre dans le mortier en ajoutant peu à peu dix jaunes d'œufs et un peu de sucre; quand le tout est bien homogénéisé, le mettre dans une terrine, le travailler avec le sucre, la vanille, le kirsch, deux œufs entiers et lorsque le tout est bien mousseux y incorporer les dix blancs en neige avec les précautions d'usage; foncer très mince en pâte sucrée des moules à génoise; coucher la pâte dedans et les cuire dans un four moyen. En les sortant du four, les arroser avec du kirsch, les abricoter et les glacer à la vanille.

Impérial (*Gâteau à l'*). — *Formule 2,718.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Farine fine.....	—	250
Fruits confits variés.....	—	250
Beurre fin.....	—	250
Sel fin.....	—	10
Œufs.....	nombre	15
Kirsch.....	décilitre	1

Procédé. — Fouetter les 15 blancs d'œufs; sortir le fouet et ajouter 10 jaunes d'œufs en remuant

doucement avec la spatule. Mettre le sucre et la farine, mélangés ensemble, dans un tamis et tamiser doucement sur les blancs d'œufs en remuant toujours; ajouter les fruits et le beurre fondu un peu chaud et un décilitre de kirsch. Beurrer et saupoudrer d'amandes effilées des moules à trois-frères; y verser la pâte et les cuire dans un four moyen. Ces gâteaux ne se glacent pas.

INANITION, *s. f.* (*Inanitio, inanitas*). All. *Ausgehungertsein*; angl. *inanition*; ital. *inanzione*; esp. *inanicion*. — Epuisement par défaut de nourriture, qui peut amener la mort après un temps plus ou moins long.

INAPPÉTENCE, *s. f.* (*Inappetentia*). — Défaut ou manque d'appétit; ce terme est synonyme d'*anorexie* (Voir ce mot).

INCUIT, *s. m.* — Se dit des viandes qui ne sont pas suffisamment cuites. Peu usité.

Alexandre Dumas, pas l'académicien, bien entendu, rapporte que Malherbe étant un jour invité à déjeuner, trouva à la porte de son amphytrion un valet qui avait des gants aux mains; il était midi et on devait déjeuner à une heure selon la coutume.

— Qui êtes-vous, mon ami, demanda Malherbe au valet?

— Monsieur, je suis le cuisinier.

— Vertudieu! je ne dîne pas chez un homme dont le cuisinier à midi a des gants à la main, se dit-il, la cuisine doit être bien faite. Je m'en moque.

Malherbe allait repartir, mais après réflexion, il entra.

— Ce gigot est *incuit*, fit observer à son hôte l'un des convives qui faisait le beau parleur.

— Monsieur, répondit l'amphytrion piqué, c'est par l'*insoin* du cuisinier.

INDIGÈNE, *adj. et s.* All. *Einheimisch*; angl. *indigenous*; ital. et esp. *indigeno*. — Les produits indigènes sont ceux qui croissent dans le pays, les contrées même où on les trouve, ainsi appelés par opposition à ceux qui nous viennent des pays étrangers et qu'on appelle *exotiques*.

INDIGESTE, *adj.* (*Indigestus, crudus*). All. *Unverdaulich*; angl. *indigestible*; ital. et esp. *indigesto*. — Les aliments indigestes sont ceux qui sont rebelles à la digestion, séjournent longtemps dans l'estomac avant de se convertir en chyme.

Devant l'art culinaire, il n'y a pas d'aliments absolument indigestes; ce qui est dur et rebelle aux

organes de la digestion devient tendre et assimilable par la cuisson; ce qui est fade et insipide, devient parfumé et appétissant par la condimentation; l'aigre devient doux, le doux devient aigre; tout se transforme et rien ne résiste devant le génie de l'opérateur et la puissance du feu (Voir CONDIMENT et DIGESTION).

INDIGESTION, *s. f.* (*Incoctio, cruditas*). All. *Unverdaulichkeit*; angl. *indigestion*; ital. *indigestione*; esp. *indigestion*. — Trouble passager et subit des fonctions digestives, qui survient ordinairement quelques heures après l'ingestion des aliments.

L'indigestion peut être causée par un repas trop copieux, par des aliments de mauvaise qualité ou mal préparés; elle peut être occasionnée aussi par l'action du froid ou par une vive affection morale. Les symptômes en sont souvent différents; tantôt c'est simplement des pesanteurs d'estomac, des éructations acides, le ballonnement de l'abdomen. Tantôt à ces symptômes, se joignent du dégoût, des nausées, des maux de tête, des borborygmes; souvent aussi il y a des coliques. Les évacuations alvines et les vomissements ont quelquefois lieu naturellement; dans ce cas, il ne s'agit plus que d'aider à l'évacuation en prenant des boissons délayantes et faire diète; si, après quelques heures de diète, l'estomac était trop faible, on prendrait des bouillons légers.

Dans le cas où on ne vomirait pas, il faudrait prendre des infusions de camomille, de thé ou de tilleul, aromatisées de quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger. Si ces moyens étaient impuissants, il faudrait avoir recours à des vomitifs légers et à des lavements.

INDIGO, *s. m.* — Matière colorante qui sert à teindre en bleu et que l'on retire des feuilles et des tiges de certaines plantes légumineuses des régions équatoriales. Elle entre dans la composition des couleurs employées en alimentation.

INDISCRETS, *s. m. pl.* — On a donné ce nom à de petits-fours à base de génoise et aromatisés d'anisette.

Indiscrets (*Petits-fours*). — *Formule 2,719*. Préparer une pâte génoise pour petits-fours (Voir ce mot). La couler sur des plaques, la faire cuire; en sortant du four, l'arroser avec de l'anisette et la farcir avec des avelines. Glacer au fondant à l'anisette, en tailler des petits losanges et mettre dessus un plus petit morceau d'ananas en losange.

INDE, *s. m.* (*Bois d'*). — Le fruit de l'arbre qui donne le *bois d'Inde* est employé comme aromate par les Anglais, les Hollandais et les Américains, qui le nomment *malaquette*. On l'appelle aussi *Amomi* (Voir ce mot).

INDRE (*Géogr. gastronomique*). — Le département de l'Indre, de la zone du centre, est classé le 36^e dans l'ordre viticole. Il possède environ 18.000 hectares de vignes, qui donne un vin assez médiocre; cependant ceux de l'arrondissement d'Issoudun sont assez agréables. Les moutons du département de l'Indre sont recherchés pour la délicatesse de leur chair.

INDRE-ET-LOIRE. (*Géogr. gastronomique*). — Ce département de la région centrale de la France est le 17^e dans l'ordre viticole; il possède environ 38.000 hectares de vignes, qui donnent un vin dont la plus grande partie est assez commune. Les vins rouges qui ont le plus de réputation sont ceux de Joué, de Saint-Nicolas-de-Bourqueil, de Chisseaux, de Civray et quelques autres récoltes sur la rive droite du Cher. Les vins blancs, dont les plus estimés sont ceux de Vouvray, servent aussi à fabriquer de fort bonnes eaux-de-vie.

L'agriculture est avancée et porte sur les céréales, les légumes, les arbres fruitiers, surtout les pruniers, dont le fruit sert à la fabrication des pruneaux dits de Tours, ville également renommée pour ses rillettes; les ruches à miel y font également l'objet d'un commerce important. Du reste, la fécondité de la Touraine, surtout dans la partie centrale du département que traverse la vallée de la Loire, lui a valu le surnom proverbiale de *Jardin de la France*. Les pâturages sont étendus et nourrissent de nombreux troupeaux, dont le lait sert à la fabrication du beurre et de fromages.

INFANTE, *s. f.* — On a donné ce nom à un entremets de pâtisserie qui comporte une multitude de recettes qu'il serait difficile de toutes citer ici. Voici les meilleures :

Infante blanche (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,720*. — Employer :

Sucre en poudre....	grammes	250
Farine fine.....	—	125
Amandes douces.....	—	150
Beurre.....	—	250
Blancs d'œuf.....	nombre	10
Rhum vieux.....	décilitre	1
Lait.....	verre	1/2

Procédé. — Faire ramollir un peu le beurre dans une terrine pour le travailler en forme de crème; ajouter et y mélanger en travaillant cinq blancs d'œufs, piler les amandes avec le lait et les mélanger en même temps que le sucre et le rhum; fouetter les cinq blancs d'œufs qui restent et les incorporer dans la masse, avec la farine en pluie. Foncer des moules à brioche avec de la pâte sucrée; les garnir de la pâte et faire cuire dans un four un peu chaud. Les glacer au rhum et les décorer avec des fruits confits.

Infante à l'espagnol (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,721*. — On l'a aussi appelée *infante de Bordeaux*. Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	350
Farine.....	—	100
Amandes douces.....	—	100
Beurre.....	—	60
Œufs.....	nombre	13
Essence d'amande amère...	gouttes	3
Eau de fleurs d'oranger....		

Procédé. — Piler les amandes avec 100 grammes de sucre, passer le tout au tamis et mettre dans une terrine: travailler avec le restant du sucre, trois œufs, l'essence d'amandes et l'eau de fleurs d'oranger; bien travailler le tout. Fouetter les 10 blancs d'œufs; faire fondre le beurre et mélanger avec la masse le tout en même temps. Foncer des moules en pâte sucrée, les garnir de la pâte et les faire cuire dans un four un peu chaud. Les glacer à l'anisette et décorer avec des fruits confits.

INFUSION. *s. f.* (*Infusion*). — All. *Aufguss*, *infusum*; angl. *infusum*; ital. *infusione*; esp. *infusion*; de *infundere*, verser dessus. — Le sens propre du mot infusion indique l'opération elle-même et le liquide provenant de l'infusion devrait être désigné sous le nom d'*infusé*.

On procède en versant de l'eau bouillante sur une substance aromatique, thé, tilleul, etc., pour en extraire tous ses principes et on la laisse reposer ainsi un certain temps; l'infusion se fait également en jetant les substances dans l'eau bouillante et retirant à la première ébullition et laissant reposer en vase clos.

Infusion, se dit aussi des substances aromatiques qu'on a laissé macérer dans l'alcool; on obtient ainsi, par infusion, le principe aromatique des plantes et des condiments propres à la fabrication des liqueurs et des élixirs.

INGA, *s. m.* (*Mimosa inga*, L.). — Arbres de l'Amérique méridionale portant des gousses renfermant une substance spongieuse, sucrée et agréable, de là, son nom de *pois sucrin*.

INGÉNUES, *s. f. pl.* — Petite pâtisserie qu'on sert pour l'ornementation de buffet ou pour garniture de grosses pièces.

Ingénues aux amandes. — *Formule 2,722.* Coucher sur des plaques la pâte préparée selon la formule 2,245, faire cuire et laisser refroidir; en couper des petits losanges réguliers, les vider en partie dans le milieu; remplir le vide avec un beurre aux amandes monté en dôme. Glacer avec du fondant aux pistaches.

INSALIVATION, *s. f.* All. *Einspeichelung*; angl. *insalivation*; ital. *insalivazione*; esp. *insalivacion*. — Acte par lequel les glandes salivaires imprègnent de salive les substances alimentaires dans l'acte de la mastication.

Le liquide salivaire, visqueux, incolore, inodore, insipide, alcalin, qui s'écoule des glandes parotides sous-maxillaires, sublinguales, et d'autres grappes moindres situées aux joues et aux lèvres, est assez abondant pour fournir un poids journalier de trois livres environ. Il n'agit pas seulement comme humectant dans la formation du bol alimentaire, il dissout les chlorures, les phosphates et les sulfates alcalins contenus dans les aliments; son action est encore plus importante sur les substances farineuses, qu'il transforme en dextrine et en glycose, selon Lenchs, par l'intermédiaire d'un ferment particulier auquel M. Mialhe, dont les travaux ont jeté une vive lumière sur ce sujet, a donné le nom de *diastase animale*, et que l'on désigne aussi sous celui de *ptyaline*. La salive est sans action sur les corps gras, les huiles, le beurre, les viandes et autres aliments azotés (*LEBRUMENT. De la nutrition*).

INSALUBRE, *adj.* (*Insalubris*). All. *Ungesund*; angl. *unhealthy*; ital. *insalubre*. — Malsain, susceptible de causer des maladies; alimentation insalubre; cuisine insalubre, local qui ne renferme pas toutes les conditions réclamées par l'hygiène.

INSECTES, *s. m. pl.* (*Insecta*). All. *Insecten*; angl. *insects*; ital. *insetti*; esp. *insectos*. — Petit animal invertébré dont le corps est, en général, divisé en trois parties, la tête, le corselet et l'abdomen.

Avant d'être papillon, chenille ou mouche, l'insecte est à l'état de chrysalide et reste un certain temps enfermé dans une coque fibreuse.

USAGE CULINAIRE. — Dans certains pays, la chrysalide devient alimentaire; c'est ainsi qu'en Chine on recherche comme aliment rare les chrysalides de certains insectes, entre autres le ver à soie (*VOIR BEURRE DE BAMBOU*).

Chrysalides à la chinoise. — *Formule 2,723.* — Jeter les chrysalides à l'eau bouillante et les ressortir aussitôt; en ôter la coque de façon à ne pas toucher la chrysalide, qui doit rester entière. On prépare une sauce blanche dans laquelle on met les chrysalides et on lie avec des jaunes d'œufs et un jus de citron.

En passant ce ragoût au tamis on obtient une bouillie exquise et réparatrice analogue au lait de poule.

HYGIÈNE. — Ce ver, avant qu'il soit papillon ou chenille, possède les propriétés albuminoïdes de l'œuf; il contient, en outre, une forte proportion de soufre, qui en fait un aliment réparateur et génésique de premier choix.

INSIPIDE, *adj.* (*Insipidus*). All. *Geschmacklos*; angl. *insipid*; ital. et esp. *insipido*. — Qui n'a point de saveur. Les aliments fades et insipides ont besoin d'être relevés par des condiments.

INTALA, *s. m.* (*Hemerocallis*). — Plante de l'Inde à racine bulbeuse, dont on fait une farine alimentaire, blanche et légère, qui convient très bien aux malades et aux convalescents.

INTEMPÉRANCE, *s. f.* All. *Unmäßigkeit*; angl. *intemperance*; ital. *intemperanza*; esp. *intemperancia*. — Excès dans le boire ou le manger; usage immodéré des boissons, surtout.

Les Romains ont porté l'intempérance de la table à un degré qu'on ne saurait comparer. A proximité du salon des festins étaient placés des bassins afin de pouvoir se débarrasser et se remettre ensuite à table; cette coutume fut mise à la mode par Vitellius. L'intempérance détruit les tempéraments les plus robustes; pour éviter les maux qui en résultent, il faut cesser de boire ou de manger avant d'être rassasié.

INTESTIN, *s. m.* (*Intestinum*). — Les intestins comprennent chez les animaux de boucherie, tels que le bœuf, le veau, le porc, l'intestin grêle et les

boyaux, qu'il ne faut pas confondre avec la fressure (Voir ce mot.)

Les intestins du porc sont employés par les charcutiers sous différents noms; l'intestin grêle, qu'ils désignent sous les noms de *menus* ou *menuises*, sert à emballer différentes sortes de saucisses et boudins. Le cœcum, appelé *sac* ou *poche*, le colon, dit *chaudins* et le rectum, *rosette*, *boyau gras* ou *fuseau*, servent à l'emballage de différents saucissons et à la confection des andouilles. L'estomac, ou *panse*, est utilisé pour les andouilles et les saucisses communes après une cuisson prolongée.

HYGIÈNE. — Les entrailles des animaux, ou *intestins*, sont de difficile digestion et ne conviennent qu'aux estomacs robustes, surtout lorsqu'ils sont farcis de sang, de lard, de chair de porc, etc., tels que saucisses, andouilles et boudins.

IRANCIS (*Vin de*). — Nom d'un vin de Bourgogne de 14 à 15 degrés d'alcool.

IRIDÉE, *s. f.* (*Iridæa edulis*). — Algue marine, remarquable par la variété et la beauté de ses couleurs, se mange crue ou cuite (Voir FUCUS).

IRIS, *s. m.* All. *Schwertlilie*; angl. *iris flag*; ital. *coltellino*, *ireos*, *iride*; esp. *iris*. — Genre de plante de la triandrie monogynie, qui est le type de la famille des iridées. Vulgairement appelée *glayeul des marais* (Voir GLAYEUL).

IRISH-STEW, *s. m.* (Pron. *Arich-Stiou*). De *Irish*, irlandais, et *stew*, ragoût étuvé; *ragoût à l'irlandaise*. En Angleterre, on appelle quelquefois ce ragoût *fenians-stew*; dont le vocable est *fignins-stiou*, ragoût des *fenians* (secte irlandaise qui a pour but d'arracher ce pays à la domination anglaise), cela pour mieux caractériser le mépris que le *High-life* anglais a pour cette secte.

Arich-stiou (*Cuis. irlandaise*). — *Formule 2,724.* — Couper en morceaux carrés, le cou et une épaule de mouton un peu dégraissée, les mettre dans une casserole avec trois ou quatre belles pommes de terres rouges épluchées, très farineuses; un oignon, deux gousses d'ail, deux blancs de poireaux, deux cœurs de laitues émincés et sel. Mettre dans le *porte-épice* du poivre blanc concassé, un fragment de thym, deux clous de girofle, un peu de muscade. Submerger d'eau froide et mettre sur le feu; écumer à la première ébulli-

tion et laisser cuire doucement. Vingt minutes avant de servir, lorsqu'il sera aux trois quarts cuits, écraser l'oignon et les pommes de terre et regarnir d'une douzaine ou deux de très petits oignons épluchés et de petites pommes de terre

nouvelles ou de pommes château. Laisser cuire à point, retirer le *cache-épices*; servir dans une timbale ou dans un petit plat creux, les morceaux de viande en pyramide au milieu, les pommes de terre autour, le tout largement arrosé de sa sauce.

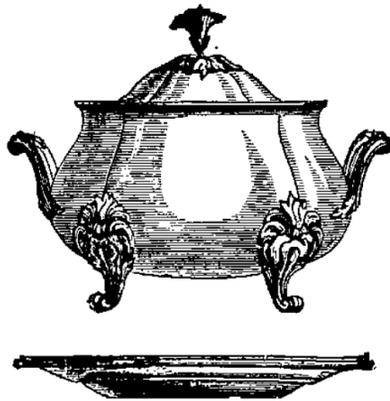


Fig. 701.
Petite marmite en argent.

Le plus souvent dans les maisons de premier ordre, on sert ce ragoût dans une petite marmite en argent posée sur un plat rond, où le convive puise à volonté selon sa convenance.

Remarque. — Dans la cuisine de certains restaurants, on remplace les laitues par des choux, ce qui n'est pas tout à fait la même chose. Le caractère essentiel qui le distingue des autres ragoûts, c'est qu'il est légèrement dominé par la mignonnette et que dans la sauce il n'entre point de farine; étant composée par la fécule de pommes de terre, cette sauce étant bien réduite, elle constitue une espèce de soupe appétissante, qui, dans certains restaurants anglais, est servie dans des bols séparément du ragoût.

Arich Stiou d'agneau. — (Voir ce mot).

IRRITANT, *adj.*, et *s.* (*Irritans*). All. *Reizend*, *irritierend*; angl. *irritant*; ital. et esp. *irritante*. — Tout ce qui excite les organes outre mesure; les stimulants énergiques sont *irritants*; tous les condiments qui produisent de la chaleur et de la tension, tels que le piment, la moutarde, le raifort, etc. En cas d'*irritation*, il faut se mettre au régime d'aliments doux, principalement du lait.

ISARD, *s. m.* (*Rupicapra*). — Espèce de chamois qui habite les Alpes. Jeune, sa chair est bonne à manger et se prépare comme celle du chevreuil (Voir ce mot).

ISÈRE (*Géogr. gastronomique*). — L'agriculture du département de l'Isère, favorisée par un sol fertile, est assez avancée. Elle produit en abondance

des céréales, des pommes de terre, une grande variété d'arbres fruitiers; la vigne ne fournit que des vins ordinaires, dont les plus estimés sont ceux de Vienne et de la Côte-Saint-André.

Les prairies nourrissent de nombreux troupeaux dont le lait sert à la fabrication des fromages qui sont l'objet d'un commerce important, et dont Sassenage a la renommée. Les liqueurs de cette contrée sont également bien connues; c'est sur le territoire de la commune de Saint-Pierre-de-Chartreuse que se trouve le couvent de la Grande-Chartreuse, fondé en 1082 par saint Bruno et rendu célèbre par ses liqueurs hygiéniques et inimitables qui portent son nom.

ISERTIA, *s. m.* (*Isertia coccinea*). — Arbre de la Guyane, qui produit des fruits presque toute l'année; ils sont doux et rafraîchissants.

ISRAEL, *s. f.* — Nom d'une bière de froment, très en vogue à Ludetbec; elle est échauffante et occasionne des céphalalgies, lorsqu'on en boit immodérément.

ISSUES, *s. f. pl.* — En terme culinaire, on donne ce nom aux abatis de certains animaux.

ISIGNY (*Géogr. gastronomique*). — Le pays de ce nom, chef-lieu de canton du Calvados, produit du beurre frais justement renommé.

ITALIENNE, *s. f.* (*Sauce*). — On donne ce nom à un genre de sauces dont les procédés varient selon les ressources.

Sauce italienne (*Haute cuisine*). — *Formule 2,725*. — Employer :

Oignons.....	grammes	100
Champignons de Paris.....	—	125
Echalotes.....	—	30
Ail.....	—	15
Truffes blanches du Piémont.....	—	125
Maigre de jambon cru.....	—	125
Demi-glace et fines herbes.....		
Vieux vin de Madère.....	décilitres	30

Procédé. — Hacher menu les oignons, les échalotes et l'ail; éplucher les truffes et les hacher avec les champignons et le jambon. Faire sauter à l'huile d'olive dans une poêle, les oignons, les échalotes et l'ail; quand le tout est de belle couleur, égoutter et mettre dans une petite casserole; ajouter le vin de Madère et après réduction de

moitié, ajouter alors les champignons, les truffes et le jambon haché. Ajouter une louche ou cuillère à potage de sauce demi-glace; l'allonger avec le jus ou le bouillon de la viande avec laquelle on doit la servir, ou, si elle doit rester neutre, avec du consommé de volaille ou consommé ordinaire. La pimenter légèrement, l'amener à bon goût et au moment de servir la lier avec du beurre et des fines herbes.

Remarque. — Cette sauce peut être servie ainsi et accompagner différentes entrées; mais on obtient un meilleur résultat lorsqu'elle a mijoté un instant avec le mets qu'elle doit accompagner; lorsqu'on sert des côtelettes de mouton ou d'agneau, des tournedos, ou des filets mignons, des grenadins de volaille ou de gibier, on les fait d'abord sauter à la poêle ou dans un sautoir pour les saisir. Lorsqu'il ont une couleur dorée, on égoutte la graisse, on déglace avec de l'eau et on ajoute la sauce italienne, dans laquelle on laisse mijoter jusqu'à parfaite cuisson; on achève alors, selon l'opportunité, avec un jus de citron, du fumet de volaille ou de gibier.

Cette sauce sert même admirablement bien pour la confection des gros poissons *braisés à l'italienne*, tels que saumon, brochet; on fait saisir les darnes ou les escalopes à l'huile; on les égoutte, on les met dans un sautoir avec un peu de vin blanc, de l'eau et de la sauce italienne; on laisse mijoter le tout ensemble et on rehausse d'un jus de citron; on sert les darnes ou les escalopes masquées, où la sauce à part.

Sauce italienne (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 2,726*. — Dans les grandes maisons de commerce où l'on tourne beaucoup de têtes de champignons, on lave les épluchures et les queues et on les hache, pour les employer à la confection de la sauce italienne ou de l'appareil Duxel. Hacher deux oignons, trois gousses d'ail, six échalotes; faire sauter à la poêle dans de l'huile; égoutter l'huile et mettre le tout dans une petite casserole avec le même volume de champignons hachés. Dans une autre petite casserole, mettre de la mignonnette écrasée, thym, laurier, deux clous de girofle, noix muscade et mouiller avec un décilitre de vinaigre à l'estragon; faire réduire à sec sans laisser brûler. Ajouter alors une demi-bouteille de vin blanc sec, faire donner un bouillon et passer le tout dans l'autre casserole; mettre la quantité suffisante de sauce espagnole, de bouillon ou de consommé; faire réduire, amener à bon goût et réserver au bain-marie.

Sauce italienne (*Cuis. ménagère*). — *Formule 2,727*. — Mettre 60 grammes de beurre dans une casserole et faire un roux peu foncé avec une cuillère de farine fine, en remuant toujours avec la cuillère de bois; mouiller avec du bouillon, un verre de vin blanc, du jus de rôti de la veille, s'il en reste, ou à défaut colorer très légèrement avec un peu de caramel; ajouter mignonnette écrasée, un clou de girofle, fragments de thym et un peu de muscade râpée. Laisser cuire; d'autre part, hacher un gros oignon, la même quantité de champignons frais, une gousse d'ail et deux petites échalotes. Sauter le tout à la poêle avec du beurre ou de l'huile; étant sauté, de belle couleur, et la graisse égouttée, mettre dans une petite casserole, sur laquelle on passe à travers une passoire la sauce préparée. Laisser mijoter le tout ensemble et achever avec des fines herbes hachées, un jus de citron et un peu de piment de Cayenne, si elle n'était pas assez relevée. Elle sert aux mêmes usages que les deux précédentes (Voir la *Remarque*).

HYGIÈNE. — Cette sauce est très engageante et elle serait difficile à la digestion sans les condiments qui la rehaussent et en corrigent les défauts.

IVOIRE, *adj.* et *s.* (*Sauce et garniture*). — On donne ce nom à une préparation de poulet, chapon ou poularde; sa qualité, comme son nom l'indique, est d'avoir un reflet d'ivoire.

Sauce et garniture à l'ivoire. — *Formule 2,728* — La poularde étant cuite à blanc, faire réduire une sauce suprême avec de la crème double très fraîche. On enlève la peau de la poularde, on la découpe ou on la laisse entière et on la garnit par groupes alternés de crêtes et de rognons de coq.

IVRESSE, *s. f.* (*Ebrietas*) All. *Trunkenheit*; angl. *drunkenness*; ital. *ebbrezza*; esp. *embriaguez*. — Etat du cerveau troublé par les fumées du vin ou d'une boisson alcoolique. L'ivresse étourdit la volonté, amène le délire, un sommeil involontaire et quelquefois même la mort. Elle peut être produite par des substances diverses, mais je ne m'occuperai ici que de celles déterminées par les boissons vineuses ou alcooliques et alcoolisées.

L'ivresse semble être inhérente à l'homme plus

ou moins civilisé; car il n'y a pas dans l'échelle zoologique inférieure au singe, des animaux qui sachent trouver dans l'ivresse, cette jouissance folle et trompeuse. L'homme seulement a trouvé les moyens de s'annihiler la raison comme s'il était jaloux de la bête.

Chose plus curieuse, c'est que plus il se dégage de l'animalité, plus il cherche les moyens de se griser, de s'étourdir, comme si la saine raison était un joug; il est avide d'amnésie et de folie. Il n'y a pas de peuple qui n'ait sa boisson fermentée et qui ne la vante: le Chinois a son *facki*, préparé avec le riz; l'Américain primitif le *checa*, préparé avec le maïs; le Russe et le Sibérien s'enivrent avec le *brago* et le *kwass*, bière de seigle; le Tartare avec le *koumiss*, tiré du lait de jument; les habitants des Indes ont le *rack* et le *rhum*, et tirent de la moelle de bambou le *tabacir*; les Brésiliens et les Caraïbes ont employé le *cassave* et le *manioc* et les Océaniens la racine d'*arum*. En Europe, on fait de la bière, du cidre, du vin et de l'eau-de-vie.

S'enivrer est aujourd'hui une chose dégradante et méprisable, qui ravale l'homme au niveau de la brute. Mais il n'en était pas ainsi autrefois où il était fort à la mode de ne quitter la table qu'en chancelant et où l'on croyait qu'il était indispensable de griser ses convives.

En effet, nous voyons cet usage fort à la mode au XVII^e et au XVIII^e siècle, si l'on en croit les mémoires de la princesse Palatine, qui écrit le 7 août 1699: « S'enivrer est chose fort commune chez les femmes; Madame de Mazarin a laissé une fille, la marquise de Richelieu, qui s'en acquitte à la perfection. » Et le 29 avril 1704: « L'ivrognerie n'est que trop à la mode parmi les jeunes femmes. » Le 21 mai 1716: « La duchesse de Bourbon peut boire beaucoup sans s'enivrer; ses filles veulent l'imiter, mais elles n'y réussissent pas et elles se trouvent bientôt ivres. » Le 18 novembre 1717: « Madame de Berri boit de l'eau-de-vie la plus forte. » Le 12 décembre 1717: « Madame de Montespan et sa fille aînée peuvent boire considérablement sans être ivres. Je les ai vues un jour avaler des rasades du plus fort rossoli de Turin, sans compter ce qu'elles avaient déjà bu; je pensais qu'elles allaient tomber sous la table, mais c'était pour elles comme de boire de l'eau » (1).

Il est évident que cette habitude n'était pas le

(1) A. Franklin: *La Vie privée d'autrefois*.

seul privilège des grandes dames de cette époque et que les hommes se grisaient aussi très volontiers. Du reste, Louis XV donnait l'exemple de ce vice et les orgies de ses soupers sont restées célèbres. Fort heureusement de nos jours, le spectacle de l'ivrognerie a tout ou partie disparu de nos mœurs, et les dames modernes se contentent d'être quelquefois *gaiies* et les messieurs un peu *éméchés*, ce qui ne manque pas de leur attirer des quolibets ironiques.

Il est curieux d'étudier l'influence que les boissons ont sur les organes de la pensée et sur la santé même des individus. Les effets en sont tellement prompts, l'action tellement puissante, qu'il suffit d'une observation sommaire, pour prouver que l'intelligence d'un peuple dépend plus de ce qu'il boit que de son éducation et de sa race.

Effets de l'ivresse de l'alcool. — L'homme qui s'enivre d'alcool devient d'abord taciturne, chagrin et si l'on passe de l'ivresse accidentelle à l'ivrognerie journalière, le système nerveux s'ébranle et des troubles profonds altèrent tout l'organisme. L'appétit se perd, et il en résulte un appauvrissement général causé par le défaut de nutrition; les symptômes s'aggravent, l'individu se croit poursuivi, persécuté par des êtres imaginaires, et le suicide est souvent le dénouement de cette folie de la persécution. D'autres fois, cette ivresse est furieuse et, d'accès en accès, augmente d'intensité jusqu'au *delirium tremens*, dont la mort est ordinairement le résultat final.

Effets de l'ivresse de la bière. — La bière ne contenant qu'un tiers de son poids d'alcool, il en faut une assez forte dose pour enivrer; mais ce qui la rend dangereuse, ce sont les substances qu'on y ajoute pour lui donner de la *force*. C'est ce qui fait que l'ivresse qui en résulte est quelquefois accompagnée d'indigestion. Les buveurs de bière deviennent gros et gras et perdent bientôt la mobilité du corps par suite de l'embonpoint qui les incommodent; ses effets narcotiques arrêtent, pour ainsi dire, la circulation et l'accumulation du sang dans la tête devient plus dangereuse. L'abus fréquent de cette boisson finit par faire tomber les individus dans un état habituel de stupeur et d'engourdissement, ils vieillissent bientôt et leur vie s'achève dans un état complet d'hébétéité.

Effets de l'ivresse du cidre. — L'ivresse du cidre est moins narcotique que celle de la bière, mais a des suites plus promptes et plus fâcheuses et se

rapprocherait de l'ivresse de l'alcool, d'autant plus que les buveurs de cidre font généralement de l'alcool un adjuvant de cette boisson.

Effets de l'ivresse du vin. — De toutes les ivresses la moins dangereuse est certainement celle produite par le vin. Plus excitant et moins nourrissant que la bière, il rend les peuples des pays vignobles plus expansifs, plus pétillants, mais aussi plus sympathiques que ceux où la vigne ne croît pas et qui s'enivrent d'alcool ou de bière. Les fumées du vin ont bien souvent réveillé la lyre des poètes; je ne sais si la bière ou le cidre ont produit souvent des effets analogues, mais ce qu'il y a de certain, c'est que ce dictionnaire ne pourrait contenir toutes les chansons qu'a fait naître le vin; aussi l'a-t-on appelé le Pégase des poètes, qui lui doivent probablement autant leurs succès qu'ils ont contribué à le célébrer; mais l'ivresse idéale est celle produite par le vin de Champagne, elle n'a rien de commun avec les effets grossiers des vins alcooliques; de plus, ses fumées gaiies sont vite dissipées (Voir BORDEAUX, BOURGOGNE et CHAMPAGNE).

Moyens de dissiper l'ivresse. — *Formule 2.729.* — Si l'ivresse est légère, dit le docteur Vigouroux, il n'est pas nécessaire de donner des médicaments; le repos seul suffit. Toutefois, le café et l'ammoniaque sont utiles en réveillant le système nerveux; on peut donner la potion suivante :

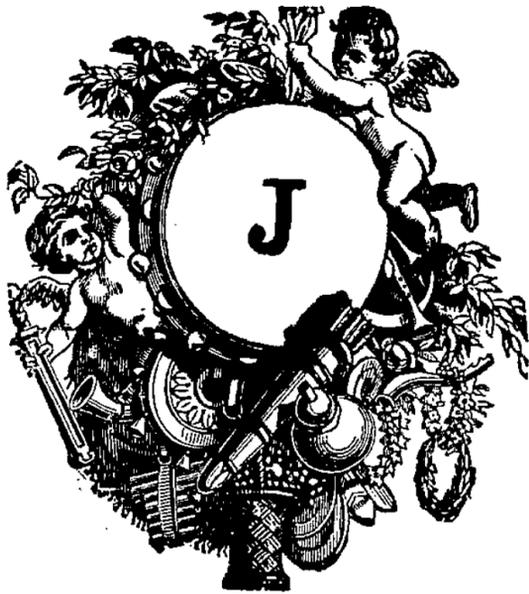
Eau distillée.....	grammes	120
Eau de menthe.....	—	15
Ammoniaque liquide.....	gouttes	12

Procédé. — On mélange le tout ensemble, et on le prend en deux ou trois fois à un quart d'heure d'intervalles.

Les boissons aqueuses sont aussi très utiles, parce qu'elles diluent l'alcool en même temps qu'elles activent l'élimination par les reins.

On peut au besoin mettre simplement les gouttes d'ammoniaque dans un verre d'eau sucrée, l'effet en sera également efficace.

Moyen préventif contre l'ivresse. — *Formule 2,730.* — On a prétendu qu'il suffisait pour se préserver de l'ivresse de boire un quart de verre d'huile d'olive ou d'amande douce un quart d'heure avant de se mettre à table. Mais il est plus d'un estomac moderne qui n'accepterait, ni avant ni après le repas, cette fameuse potion anti-ivrognesse. Le moyen le plus certain de se préserver de l'ivresse est de boire modérément.



JABOT, *s. m.* (*Ingluvies*) All. *Kropf*; angl. *crop*; ital. *gozzo*; esp. *buche*. — Dilatation de l'œsophage, qu'on observe chez les oiseaux, particulièrement chez les granivores, et dans laquelle les aliments séjournent quelque temps pour s'imbibber d'une liqueur analogue à la salive.

JACA ou **JACHA**, *s. m.* — Grand arbre des Indes orientales. Il croît au Tonkin, à Java, aux îles Manilles. Ses fruits de deux espèces prennent le nom de *barca*, *girasal* ou *papa*; ils sont d'une grosseur prodigieuse, d'une consistance solide, ayant la saveur du melon. La digestion en est difficile.

JACINTHE, *s. f.* — Variété de prune de couleur violette, d'un goût fade.

JACAMAR, *s. m.* — Genre d'oiseaux grimpeurs, voisin du martin-pêcheur par sa conformation; il vit dans l'Amérique du Sud. Se prépare culinairement comme les autres petits oiseaux.

JACANA, *s. m.* — Genre d'oiseaux échassiers, vivant dans les marais des régions tropicales. Sa préparation culinaire est celle de tous les oiseaux aquatiques; sa chair est préférable lorsqu'il est jeune.

JACARA, *s. m.* — Crocodile, caïman du Brésil; pour la préparation culinaire, voir CROCODILE.

JACOBINE, *s. f.* (*Soupe à la*). — Se dit d'une soupe faite avec une variété de perdrix appelée *jacobine*.

Soupe à la jacobine. — *Formule 2,731*. — Nettoyer un poulet et une perdrix. Les mettre dans une casserole avec une poignée d'orge perlé préalablement lavé; poivre en grains, un oignon clouté, demi-tête de céleri, deux blancs de poireaux et le sel nécessaire. Mouiller avec de l'eau et laisser bouillir jusqu'à ce que la perdrix et le poulet soient cuits. Les sortir et lever les filets de la perdrix et du poulet et les couper en dés; piler le restant, le remettre cuire deux heures

encore en ayant soin de ne pas laisser attacher au fond de la casserole. Passer la purée à travers un tamis, puis à l'étamine ; la recueillir dans une casserole et l'amener à bon goût. Elle doit former une crème lisse et pas trop épaisse. D'autre part, préparer 3 décilitres de lait d'amande à la crème (Voir AMANDE), le mettre dans la soupière avec trois jaunes d'œufs. Remuer avec le fouet et verser la soupe bouillante dessus ; ajouter les chairs en dés et servir.

JACOMÉTY, *s. m.* — Se dit d'un entremets de pâtisserie, en forme de flan, foncé d'une pâte sucrée, garnie de fruits hachés et de crème d'amande.

Jacométy. — *Formule 2,732*. — Foncer un cercle à flan avec des rognures de feuilletage sucrées et abaissées ; le garnir à moitié de fruits confits et hachés et le remplir avec une crème d'amande (Voir ce mot). Cuire dans un four de chaleur moyenne ; en le sortant, on le glace à la vanille au fondant, ou au sucre cuit en lui donnant une teinte marbrée (LACAM).

JACOUTIN, *s. m.* — Variété de faisan du Brésil à chair exquise. Pour la préparation culinaire, voir FAISAN.

JACXE, *s. m.* — Sucre extrait du vin de palmer, aussi appelé *jagou*, *jagra* ou *jagre*.

JALABRE, *s. m.* — Coq de bruyère qui habite les Alpes. Sa chair est succulente et recherchée. Pour la préparation culinaire, voir FAISAN.

JALOUSIES, *s. f. pl.* — Nom donné à de petites pâtisseries de détail.

Jalousies. — *Formule 2,733*. — Abaisser du feuilletage ; en tailler des bandes régulières et larges de 7 à 8 centimètres. Garnir la bande avec de la crème d'amande jusqu'à 1 centimètre du bord, préparer des petits filets en pâte roulée pour en faire un grillage dessus. Fixer ce grillage avec une petite bandelette large d'un centimètre, légèrement humecter intérieurement avec de l'eau et décorer les bords avec la gaufreuse Lacam. Cuire dans un four de chaleur moyenne et abricoter en sortant. Diviser en petits morceaux et dresser sur des assiettes.

Remarque. — Quelques personnes remplacent tout ou partie la crème d'amande par de la marmelade d'abricots. D'autres fois, on étend de la marmelade d'abricots sur la bande de pâte feuilletée et on met la crème par dessus, ce qui est affaire de goût ; mais la recette originelle est celle que je viens de prescrire.

JAMAÏQUE. — (*Géog: gastronomique*). — Une des grandes Antilles anglaises, renommée pour la production de ses rhums et de ses ananas. Jamaïque se dit aussi d'une pâtisserie dont la formule est la suivante :

Jamaïque (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 2,734*. — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Amandes douces.....	—	250
Beurre fin.....	—	200
Œufs.....	nombre	4
Rhum de la Jamaïque.....	décilitre	1

Procédé. — Piler les amandes au mortier avec un blanc d'œuf, les retirer et les mettre dans une terrine avec le restant des œufs, le rhum, le sucre, le beurre rendu mollet, et travailler le tout de façon à faire une pâte mousseuse. Foncer des cercles à flan avec de la pâte sucrée, en garnir les flans et les cuire. Etant froids, les glacer avec du fondant au rhum ; décorer le bord avec des croissants de citronnat ou d'orangeat, au milieu desquels on met une cerise confite. Mettre également un croissant au milieu.

JAMBOLIER, *s. m.*, (*jambolifera*). — Genre de l'octandrie monogynie. Ses baies alimentaires n'ont rien de bien exquis ; ses feuilles sont employées comme aromate.

JAMBON, *s. m.* All. *Schinken* ; angl. *ham* ; rus. *okoroke* ; ital. *presciutto*. — Cuisse de porc, de sanglier ou d'ours. *Faux jambon*, épaule, ou jambon de devant.

Les races d'animaux comme les fruits et les plantes, s'améliorent, se perfectionnent, se transforment par sélection et par la culture ; de même la renommée des jambons change de contrée selon les soins que l'homme apporte à la perfection de la race qui les fournit, et à leur préparation.

Les jambons français. — Parmi les jambons français, ceux de Bayonne et de Reims jouissent de la meilleure réputation. Le jambon de Bayonne

se distingue par la fermeté de son lard et le goût aromatique de sa chair; c'est le plus estimé des jambons français; ils pèsent ordinairement de sept à dix kilos; celui de Reims, jouit également d'une bonne réputation, mais est inférieur au précédent.

On en fait aussi à *Bordeaux*, à *Angers* et dans les environs de Paris, qui prennent le nom de *jambons de pays*, mais dont on ne fait pas grand commerce; ils se consomment sur place. On en prépare au demi-sel, ils prennent alors le nom de jambons blancs de Paris.

Les jambons allemands. — Ceux qui jouissent de la plus grande réputation au moment où j'écris sont ceux de : *Mayence*, *Hambourg*, *Gotha*, *Stuttgart* et *Strasbourg*. Dans toute l'étendue de son empire, l'Allemagne produit un nombre considérable de jambons qui sont répandus dans le commerce sous l'un de ces noms connus. Il s'en déverse dans toutes les villes d'Europe, même à Paris. La qualité des meilleurs jambons allemands est la fermeté de leur chair maigre; ce qui les fait préférer pour la consommation crue.

Le jambon de Mayence a eu une renommée brillante au XVIII^e siècle; il devint surtout célèbre à la suite d'un éloge poétique que Frédéric II, roi de Prusse, adressa à Noël, son cuisinier ou officier de bouche, et dont je reproduis ce qui suit :

C'est un Newton dans l'art de la marmite,
Un vrai César en fait de lèchefrite;
Ses mets exquis, amorçant les Prussiens,
Les ont changés en Épicuriens.

Ce monarque, qui introduisit à la cour de Prusse le goût des lettres, le bon ton et l'art de bien vivre; pénétré, avec raison, que la bonne cuisine a autant d'influence sur la modalité humaine que la culture des lettres, s'attacha deux célébrités françaises : Voltaire, célèbre poète et prosateur, et Noël, le plus grand cuisinier de l'époque. Mais le cuisinier eut infiniment plus de succès que son compatriote le poète. Un jour, émerveillé de son repas, le roi rompit brusquement sa conversation française avec Voltaire, qui ne parlait pas un seul mot d'allemand, et fit appeler Noël pour lui faire l'éloge d'un jambon :

..... Et je prétends dans ma reconnaissance,
Dérobant les lauriers d'un jambon de Mayence,
D'une couronne un jour décorer ton bonnet

Ce qui indisposa Voltaire, dont le naturel hargneux et jaloux était témoin des succès du cuisinier

français. Il s'efforça de démontrer au roi que Noël était un ignorant et que les meilleurs jambons étaient ceux de Bayonne; mais les convives de la cour, en juges compétents, proclamèrent le *jambon de Mayence* le meilleur de l'Univers.

Voltaire dut rentrer peu de temps après à Paris; tandis que Noël demeura à la cour de Prusse jusqu'à la mort de son souverain (1786); et la renommée du jambon de Mayence éclipsa en Prusse celle de Voltaire (1).

Les jambons de Hongrie. — Ils sont assez estimés et ressemblent aux produits d'Allemagne.

Les jambons de Hollande. — Sont de qualité variable; chaque vallon, chaque contrée fournit des jambons dits *du pays*, qui se consomment sur place.

Il en est de même des *jambons de la Belgique*, où l'art du producteur de jambons ne semble pas avoir tenté un perfectionnement supérieur en vue de l'exportation. Ils sont fort bien appropriés pour la consommation locale.

Les jambons de Suisse. — Sont également très différents; ceux produits dans les montagnes du Valais et des cantons primitifs, sont petits, fins, aromatiques, étant fumés au genièvre. Il n'en est pas de même des produits de la plaine; leur chair est moins fine, moins ferme et le jambon plus gros. Ils se rapprochent des jambons allemands; tous ces jambons sont d'ailleurs consommés dans le pays, principalement dans les cantons où on fabrique la bière.

Les jambons d'Italie. — Sont peu connus, dit Berthoud, en dehors de la région qui les fournit; ces jambons sont généralement bien préparés; ils ne sont jamais fumés, mais presque toujours un peu trop salés. Comme on les cuit très rarement et que d'habitude on les sert crus, on ne s'aperçoit guère de ce défaut; on sait en effet que la cuisson fait ressortir le goût du sel et que le jambon est plus salé avant qu'après sa coction.

En Italie, on conserve les jambons dans de l'huile; cette méthode, praticable seulement dans les contrées où l'huile est à bon marché, maintient les jambons frais et les préserve de la rancidité et des insectes. Notons en passant que le charcutier italien excelle dans la manière d'émincer le jambon.

(1) Mes notes privées, recueillies à la bibliothèque de Postdam. J. F.

Les jambons d'Amérique. — Peu renommés jusqu'à ce jour, ils nous étaient importés avec de colossales cargaisons de lard; mais après quelques accidents de trichinose, ces produits ne furent plus bien accueillis en Europe; les conseils de salubrité publique s'étant émus, à juste titre, prirent à cet égard des mesures sévères. Mais après cette crise commerciale, les Américains, en gens pratiques, perfectionnèrent leur mode de salaison, nous empruntèrent nos meilleurs procédés de fabrication et mirent un peu plus de soin, au point de vue de l'innocuité dans l'inspection et le choix de leurs porcs. Après quelques années de stagnation commerciale, ils nous adressèrent des jambons perfectionnés et des immenses contrées ont été appropriées pour la perfection de la race, l'engrais et la préparation des jambons; de sorte qu'aujourd'hui quelques-uns peuvent rivaliser avec nos meilleurs produits européens. Les plus renommés sont ceux de *Saint-Louis*, de *Chicago* et de *Cincinnati*.

Les jambons d'Espagne. — Les plus renommés sont ceux des Asturies, qui jouissent d'une grande réputation; étant donné leur qualité peu salée, ils sont justement appréciés pour la préparation du jambon doux (Voir ce mot).

Les jambons anglais. — Depuis bientôt un demi-siècle, au moment où j'écris, le *Jambon d'York*, préparé dans le comté de ce nom a tenu la première place en Angleterre et même en France. A la chair maigre et trop sèche des jambons de Hambourg, il opposait une chair lamée de graisse, mais d'un goût parfait et moins huileux que le lard qui recouvre les jambons d'Allemagne. Un reproche légitime que les grands cuisiniers lui adressaient c'était l'abondance de sa graisse, se fondant en partie dans les préparations culinaires chaudes. Ce jambon aujourd'hui a été surpassé. On connaît la science pratique des Anglais pour l'amélioration des races par sélection; ils sont arrivés au même perfectionnement pour certaines races porcines que pour la race bovine de Durham. On a diminué les os, augmenté la chair, et, par une nourriture appropriée, diminué le lard en le rendant exquis et parfumé; la chair fine et délicate de ces races améliorées se prête mieux que tout autre jambon aux combinaisons culinaires chaudes, et, froid, il est délicat.

Jambes de Nice. — Nice présente aux gourmets, comme un bouquet fleuri, ses *jambes de porc* bourrées d'une farce exquisite, nous dit

le plus délicat des gourmets, le plus fin des conteurs, Fulbert Dumonteil.

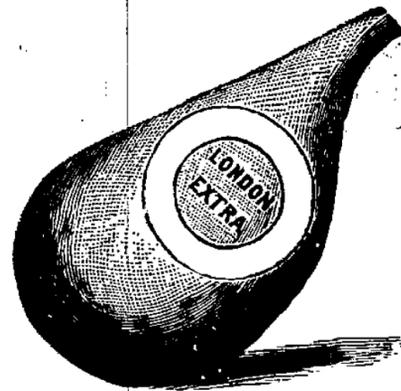


Fig. 702. — Jambon.

« C'est à Nice, dit-il, que l'on confectionne, aussi bien qu'à Modène, ces célèbres *jambes de porc farcies* de *Caressa*, nom prédestiné et charmant qui semble une double caresse de saveur et de parfum.

« On peut dire que ces jambes de porc ont glorieusement trottiné au pays de la Gastronomie, promenant dans le monde entier les vertus culinaires du « compagnon de Saint Antoine ».

« La peau a les teintes dorées d'un vieux cuir de Cordoue. La forme étrange et conique présente, au bout pointu, quatre ongles roses. L'aspect original est celui d'une gourde allongée de la Martinique ou de Cuba.

« Cette peau qu'on prendrait pour un parchemin du temps de Chilpéric, recèle, dans ses contours alléchants, une farce au goût délectable qui est loin d'être une plaisanterie.

« Et maintenant, comment convient-il de traiter cette jambe de porc, digne d'égards et de respect? Voici :

Formule nouvelle 306. — « Après avoir fait tremper la jambe de porc pendant quatre heures, on ratisse soigneusement la peau en la piquant avec une aiguille à brider, pour éviter qu'elle se déchire à la cuisson. On l'enveloppe ensuite dans un linge fin, qu'on ficelle au centre et aux deux bouts. La jambe est mise dans une braisière couverte d'eau froide, qu'on fera bouillir trois heures, sans violence, tout doucement, un frémissement, un murmure, un sourire. Aussitôt que le bout pointu paraît tendre, on enlève la jambe farcie sur la grille de la braisière, on la déballe, et on la glisse sur le plat, en la masquant d'une sauce demi-glace réduite au vin.

« Cette jambe farcie, pur régal, n'est point exigeante. Comme cortège, il lui suffit d'une purée onctueuse de pois cassés ou de lentilles. C'est vraiment patriarcal. Et quel délice !

« Si le pois cassé ne vous touche guère et si la lentille hébraïque ne flatte que médiocrement vos souvenirs de bible et de collège, remplacez avantageusement ces purées sémitiques, chères à Israël et à Juda, par une bonne choucroute.

J'entends, non une lourde et pesante choucroûte germane, mais une réjouissante choucroûte d'Alsace bien française, artistement soignée, délicatement beurrée, savamment liée de quelques cuillerées de velouté choisi. »

SALAISSON DES JAMBONS. — La salaison, c'est-à-dire l'apprêt des jambons, joue un rôle tout aussi important sur leur qualité que l'espèce même du porc. Ce n'est que les saleurs spécialistes qui produisent des jambons en grande quantité, qui réussissent à obtenir de bons résultats; la plupart des petits charcutiers ne prennent même pas la peine de leur donner les soins nécessaires et de préparer les saumures selon les règles les plus perfectionnées. On distingue plusieurs manières de saler les jambons: la *salaison sèche*, la *salaison liquide*, et la *salaison mixte*. On a même inventé des appareils ou pompes, qui introduisent la saumure dans l'intérieur des chairs près des os, de manière à l'infiltrer dans les tissus. Mais l'effet même de cette perforation, permettant à l'air de s'introduire, n'a pas eu jusqu'ici le succès auquel s'attendaient les inventeurs de ces appareils.

Voici d'après la *Charcuterie pratique* de Marc Berthoud, les meilleurs procédés de salage :

Salaison du jambon (Méthode mixte perfectionnée). — *Formule 2,735.* — *Procédé général.* — Parer les jambons en leur donnant une forme arrondie, abattre la moitié du quasi avec la moitié de la noix; les battre avec un maillet pour faire sortir le sang qui pourrait être resté à l'intérieur. Saler à sec pendant trois ou quatre jours; cette opération consiste à les froter d'abord avec du salpêtre, puis avec un mélange de sel blanc contenant 10 0/0 de sucre. Étaler les jambons les uns à côté des autres sur la table et les recouvrir d'une couche du même sel; deux jours après, recommencer l'opération, les froter fortement; trois jours après, les refrotter encore et les mettre dans la saumure suivante :

Saumure. — *Formule 2,736.* — Employer :

Salpêtre.....	kilog.	1
Sucre.....	—	3
Sel gris.....	—	1
Sel blanc.....	—	10
Aromates variés.....	grammes	250
Eau.....	litres	25

Procédé. — Mettre les sels, le sucre, le salpêtre et l'eau dans une casserole ou une chaudière; soumettre à l'ébullition en remuant de façon à faire

fondre les condiments; laisser refroidir la saumure dans un vase étamé, émaillé, ou en bois et ajouter l'infusion des 250 grammes d'aromates qui seront choisis à volonté parmi le genièvre, la mignonnette, le piment, le thym, le basilic, le macis, le girofle, la nigelle, la sauge, la coriandre, l'estragon et la marjolaine. Placer les jambons dans une cuve et les recouvrir de la saumure froide. Mettre dessus un couvercle à clairvoie et charger d'un poids très lourd, de façon à ce qu'ils soient submergés par la saumure; les y laisser pendant deux ou trois semaines, selon leur grosseur. La salaison achevée, on les égoutte; on les fait rafraîchir pendant deux heures dans beaucoup d'eau fraîche, on les lave légèrement avec une brosse, on les essuie avec un linge et on les suspend dans un endroit très aéré, pendant une quinzaine de jours, de façon à les laisser sécher. Les fumer sans les chauffer. On peut aussi se dispenser du fumage; dans ce cas, il ne faudrait pas les brosser en les sortant de la saumure, mais les suspendre tels.

On peut se servir de cette saumure pour les langues, le bœuf ou toute autre viande; il faut avoir soin d'introduire un peu de sel chaque fois que l'on ajoute de la nouvelle viande; bien soignée elle peut se conserver pendant un an.

Cette combinaison des deux méthodes, la salaison sèche et la salaison liquide, doit être préférée comme donnant les meilleurs résultats.

Salaison du jambon (méthode sèche). — *Formule 2,736.* — Froter vigoureusement de salpêtre les jambons avec les mains, de façon à bien le faire pénétrer; froter ensuite avec du sel blanc; les aligner les uns à côté des autres de façon à leur donner une forme élégante et les recouvrir d'une bonne couche de sel. Renouveler cette opération tous les deux ou trois jours, jusqu'à ce que le sel ait pénétré dans l'intérieur des chairs; résultat qu'on obtient selon la grosseur des pièces dans un intervalle d'une à quatre semaines. Après ce temps on les lave et on les fume selon l'usage.

Remarque. — La salaison sèche est usitée dans différentes localités de France, d'Italie, d'Amérique, et généralement dans les pays où on sale pour l'exportation. On lui reproche justement de trop saler; ce qui s'explique par le contact immédiat du sel avec les chairs qui s'en imprègnent trop fortement, ce qui fait repousser certains jambons d'Amérique, d'Italie et d'Allemagne dont on ne peut annihiler le goût du salpêtre. Cette méthode manque d'ailleurs de tous principes aroma-

tiques. On pourrait sensiblement l'améliorer, en ajoutant dans le sel, dont on se sert après le salpêtre, 10 0/0 de sucre, et une quantité relative d'aromates pulvérisés.

Pour la salaison sèche, les jambons peuvent être salés immédiatement après l'abattage, circonstance favorable au succès de l'opération. En effet, on sait, qu'en raison de leur composition chimique, les chairs tendent à se décomposer dès que l'animal a cessé de vivre; il est donc évident que, moins cet état d'altération est avancé, plus la réussite du salage est assurée. Le raffermissement des chairs, qui n'est terminé qu'environ quarante-huit heures après l'abattage, se fait dans de meilleures conditions par la salaison sèche. Le frottement répété avec du sel, nécessité par cette méthode, a l'avantage d'entraîner le sang resté dans les pores de la viande; en outre, le salage se fait plus vite et plus sûrement.

Salaison du jambon (méthode liquide). — *Formule 2,737.* — Parer les jambons selon le *procédé général* plus haut indiqué; les frotter avec du salpêtre et du sel blanc, contenant 10 0/0 de sucre. Les placer les uns à côté des autres et les recouvrir de sel. Recommencer cette opération encore deux fois, de deux en deux jours en frottant vigoureusement et longtemps. Les placer dans la saumure, formule 2739 et les y laisser quinze jours les petits et trois semaines les gros. Les sortir, les rafraîchir, les essuyer et les fumer selon la règle (Voir FUMAGE). Cette méthode est celle qui se le rapproche plus de la méthode mixte perfectionnée.

Remarque. — Cette méthode est en usage dans une partie de l'Allemagne, en Belgique, en Italie, dans une partie de la France, en Suisse et dans différentes contrées d'Amérique où la salaison est perfectionnée. La saumure agit comme le sel puisqu'elle en est une solution, et ce procédé permet de donner aux viandes le degré de salure convenable, en les immergeant dans des saumures plus ou moins chargées de sel; on peut ainsi diriger à volonté le degré de salaison.

Pour opérer par la salaison liquide, on est obligé d'attendre le refroidissement des viandes, qui n'est complet, suivant la température, que douze à dix-huit heures après l'abattage. Si, négligeant cette précaution, on entassait des viandes chaudes dans un saloir, pour les couvrir de saumure, non seulement elles se déformeraient, mais encore elles s'échaufferaient et développeraient une fermentation dont la conséquence inévitable serait leur corruption et partant celle de la saumure.

Salaison du jambon de Bayonne. — *Formule 2,738.* — Frotter les jambons comme il est indiqué pour la salaison à sec, les couvrir de sel et les mettre sous presse; les frotter tous les deux jours en les remettant sous presse, cela pendant huit jours. Les mettre dans le saloir et les submerger de la saumure suivante :

Saumure du jambon de Bayonne. — *Formule 2,739.* — Employer :

Sel blanc.....	kilog.	2
Sel gris.....	—	1
Bon vin rouge.....	litres	5
Eau froide.....	—	5
Salpêtre.....	gram.	150
Sauge, romarin, lavande.....	—	150

Procédé. — Faire une infusion avec les aromates; faire bouillir la saumure en remuant, la laisser refroidir et ajouter l'infusion; les jambons pressés doivent demeurer 12 jours dans cette saumure; on les égoutte, on les suspend dans un lieu aéré, et lorsqu'ils sont bien secs on les enveloppe dans du foin et on les fume à froid avec des plantes aromatiques. En sortant les jambons du fumoir, on enlève le foin dont ils sont enveloppés et on les enduit avec un mélange d'eau-de-vie et de cendre, ou avec de la lie de vin; on les suspend alors dans un local frais et aéré.

Cet enrobage peut être appliqué avec succès à tous les jambons; il les garantit contre la moisissure et les attaques des insectes.

Salaison du jambon de Mayence. — *Formule 2,740.* — Traiter par le frottement à sec comme il est indiqué plus haut, en frottant trois fois pendant cinq jours. Les mettre ensuite dans la saumure suivante :

Saumure du jambon de Mayence. — *Formule 2,741.* — Employer :

Sel.....	kilog.	4
Sucre.....	—	1
Eau.....	litres	10
Salpêtre.....	gram.	500
Aromates.....	—	100

Procédé. — Mettre les aromates dans un *porte-épices* (Voir ce mot) ou un petit sachet et faire bouillir le tout pendant une demi-heure en remuant; laisser refroidir et décanter. Les jambons doivent macérer pendant trois semaines dans la saumure. Les sortir, les rafraîchir, les éponger, les faire essuyer à l'air et les fumer à froid. Cette méthode est usitée dans toute la Westphalie et à Hesse-Cassel, où l'on produit des jambons dits de Mayence.

Salaison du jambon roulé — *Formule 2.742.*

— Choisir des jambons peu gras, leur enlever le jarret en les coupant à l'articulation; sortir l'os à moelle; supprimer la noix et parer le reste. Saler dans la saumure de la formule 2,741 pendant quinze jours. En les sortant les faire baigner à l'eau froide pendant une heure ou deux. Brosser les jambons et les battre avec un maillet de façon à leur donner une forme arrondie et régulière; les ficeler solidement et très régulièrement de façon à ne laisser aucun vide intérieur. Les suspendre pour les faire sécher et les fumer à froid avec des plantes aromatiques.

Salaison du jambon fin d'Italie. — (*Procédé mixte*). — *Formule 2.743.* — Dans quelques contrées d'Italie où le jambon est préparé pour être consommé sur place, on le traite par le procédé mixte, c'est-à-dire qu'on le frotte comme je l'ai indiqué plus haut avec du salpêtre et 10 p. 0/0 de sucre dans le sel; cela pendant huit jours. On le met ensuite dans la saumure suivante :

Saumure pour les jambons fins d'Italie. — *Formule 2,744.* — Employer :

Vin de Barolo.....	litres	5
Eau froide.....	—	5
Sel blanc.....	kil.	500
Sel gris.....	gram.	500
Salpêtre.....	—	250
Thym, laurier, basilic, sarriette genévrier.....	—	200

Procédé. — Mettre les aromates dans un *porte-épices* et faire bouillir le tout. Décanter, laisser refroidir et verser la saumure sur les jambons placés dans le saloir. Les presser selon la règle et les sortir, selon leur grosseur, après deux ou trois semaines, et terminer par les procédés ordinaires. Ces jambons ainsi préparés sont exquis, aussi ne sont-ils point expédiés au dehors; ils sont consommés sur place par les amateurs.

Salaison du jambon des Asturies. — *Formule.* — 2,745. — Parer les jambons, les frotter avec du salpêtre, puis avec du sel contenant 20 p. 0/0 de sucre. Les recouvrir du même sel et les presser; deux jours après recommencer l'opération et les remettre en presse pendant un jour. Les mettre pendant huit jours dans une saumure composée comme celle de la formule 2,744, dans laquelle on a remplacé le vin de Barolo par du vin de Xérès sec et ajouté 500 grammes de sucre. Faire cuire la saumure, la décarter selon la règle et la laisser refroidir. Mettre les jambons, recouverts et pressés,

dans cette saumure pendant huit à dix jours. On les fume légèrement avec des plantes aromatiques.

Remarque. — Ce jambon très doux, peu salé, est spécialement ainsi traité pour le fameux *jambon dulce* aux œufs filés, qui jouit, comme on le sait, d'une grande réputation en Espagne.

Salaison de l'épaule ou jambon de devant.

— *Formule 2,746.* — Enlever les palettes des épaules et les parer en leur donnant une coupe ronde, de façon à imiter les jambons; les traiter par le procédé du salage à sec en les frottant deux fois à deux jours d'intervalle. Les mettre ensuite dans la saumure pendant dix à douze jours. En les sortant, on les fait tremper dans l'eau froide, on les brosse et on achève selon les procédés ordinaires.

Remarque. — Quelques négociants ont soin de mélanger ces épaules aux petits jambons fins, très recherchés des cuisiniers, pour être servis chauds et entiers. On peut les reconnaître par l'absence du quasi.

Salaison de l'épaule roulée. — *Formule 2.747.* — Désosser et parer les épaules avec soin; les mettre dans la saumure pendant dix à douze jours et procéder ensuite comme pour les jambons roulés. Il y a des épaules qui valent le jambon roulé auquel on a extrait la noix.

Règles à suivre. — Pour obtenir un succès parfait dans la salaison des jambons, on ne doit procéder :

A. — Que dans les vingt-quatre heures après l'abatage, pour les méthodes liquide et mixte.

B. — Procéder aussi vite que possible pour la méthode de la salaison à sec.

C. — Choisir des viandes exemptes de meutrisures et provenant d'animaux sains et reposés.

D. — Opérer dans un local aéré, sec et frais, et, dans le Midi, pendant les saisons favorables seulement, qui sont la fin octobre et la fin mars, tandis que dans les régions moins tempérées on pourra procéder toute l'année, surtout si les produits doivent être livrés de suite à la consommation. On ajoute au besoin à la saumure 1 p. 0/0 d'acide borique. Dans les pays chauds, le système à sec est préférable pour la saison d'été.

E. — La manipulation doit être conduite d'une façon vigoureuse et régulière, et ne pas oublier que le local doit être d'une propreté irréprochable. (Marc BERTHOUD, *la Charcuterie pratique*)

HYGIÈNE. — Le jambon est la partie la plus saine du porc; et sa qualité hygiénique dépend

toujours de sa provenance et du choix qu'en font les saleurs. Ce sont eux qui détiennent entre leurs mains, les causes et les accidents qu'il peut déterminer; cela en salant des jambons provenant de porcs atteints de ladrerie, échauffés, meurtris ou trichinés. Je voudrais une loi punissant de galère le saleur qui se permet de livrer à la consommation des jambons nocifs. Il est très rare, en effet, que le jambon soit altéré après le salage; tous les cas d'empoisonnements qui se sont présentés, provenaient d'une maladie qui avait existé chez l'animal vivant.

Le producteur de jambons qui suivrait les conditions indiquées dans le paragraphe précédent, rendrait un immense service à l'hygiène publique. Espérons, d'ailleurs, que des mesures officielles seront prises à ce sujet.

Le jambon est toujours très agréable lorsqu'il a été traité comme je viens de l'indiquer; mais une précaution dont on ne doit se départir c'est de ne jamais le manger cru, surtout en été. Cuit à point, et produit dans les conditions désirées, le jambon est un aliment absolument sain, exempt de tout soupçon, et qui développe un fumet engageant qui plaît généralement à tous et à toutes.

Je sais bien que tout le monde n'est pas d'accord sur les propriétés hygiéniques du jambon, puisque le Lévitique et le Coran défendent l'usage de la chair de porc et que le législateur semble redouter les affections de la peau que pourrait provoquer cette viande. Mais il ne faut pas oublier que c'est pour l'Orient que les législateurs l'ont déclarée impure, où la ladrerie et l'indigestion de graisses ont des suites mortelles. D'ailleurs la cuisine, ou la préparation des produits alimentaires n'était pas arrivée au degré de perfection qu'elle a atteint aujourd'hui, et ne pouvait par conséquent corriger les défauts des aliments.

USAGE CULINAIRE. — Le jambon joue un rôle important dans la cuisine de restaurant, de buffet de chemin de fer et dans les brasseries où l'on débite la choucroute. Bien préparé et servi à la française, un jambon chaud est toujours un événement sur une table.

Je vais donc traiter par ordre le jambon froid décoré, le jambon chaud entier et le jambon détaillé; cela d'après les plus nouvelles et les meilleures méthodes connues; mais le praticien obtiendra de meilleurs résultats et plus certains en s'initiant d'abord à la qualité, à la provenance, aux modes de salage décrits plus haut.

Dessalaison des jambons. — *Formule 2.748.* — Les jambons traités par le salage à sec demandent un soin tout particulier dans le dessalage. Leur noix est tellement imprégnée de sel qu'elle en est noire et racornie, et l'on arrive difficilement à obtenir quelque chose de tendre et de bon. Toutefois, par les moyens suivants, on réussit quelquefois à corriger complètement ce défaut :

Procédé. — Faire tremper le jambon dans l'eau tiède pendant une demi-heure. Le brosser avec une brosse de chiendent, et le mettre pendant vingt-quatre heures dans une fontaine à eau courante; dans un ruisseau en lieu sûr, s'il est possible; à défaut de l'un et de l'autre, dans un grand baquet, soutenu à moitié de la hauteur par des lattes ou liteaux de bois, de façon à ce que le sel puisse déposer au fond. Changer l'eau deux ou trois fois.

Les jambons traités par la méthode mixte, peuvent être suffisamment dessalés dans une nuit: et il suffit pour ceux traités par la méthode liquide, comme les jambons anglais ou *genuine*, de quelques heures seulement. Dans tous les cas, un jambon ne doit pas séjourner plus de vingt-quatre heures dans l'eau, parce que l'œuvre de la désagrégation commencerait.

Cuisson du jambon froid. — *Formule 2.749.* — Lorsque le jambon est destiné à être servi froid, on peut le cuire dans une préparation simple; mis dans l'eau froide, avec légumes d'assaisonnement et amené lentement à l'ébullition. Scier le jarret, le parer en dégageant le lard rance et les parties qui communiquent un goût désagréable à la cuisson. L'envelopper dans un linge fortement lié autour, le faire cuire trois ou quatre heures, selon sa grosseur; le laisser dans la cuisson, de préférence dans une terrine en terre en forme de poissonnière, ou en métal émaillée et le sortir avant que l'eau soit complètement froide. Les chairs du jambon s'attendrissent beaucoup par cette immersion, tandis qu'elles durcissent lorsqu'on les laisse refroidir à l'air libre.

Cuisson du jambon froid désossé. — *Formule 2.750.* — Lorsqu'on est en présence des jambons de Bayonne, de Reims, du jambon anglais *genuine* ou de tout autre jambon, traité par la salaison mixte ou liquide, il est préférable de les désosser, ce mode offrant le double avantage de l'économie et la facilité du découpage.

Procédé général. — Enlever l'os du quasi, ou os iliaque. Détacher le jarret de l'articulation; faire

du côté intérieur du jambon une incision profonde sur toute la longueur de l'os à moelle ; cela pour en faciliter plus tard l'extraction. Etant paré selon la règle, envelopper le jambon dans une serviette et le cuire dans un bon court-bouillon avec le bout de jarret, comme il est indiqué plus haut.

Lorsqu'il est cuit, supprimer les os et le placer dans un mortier de marbre ou dans un moule spécial, le côté de la couenne en bas ; recouvrir d'une planche et la charger d'un poids très lourd, de 30 à 50 kilogrammes. Le laisser sous presse pendant une nuit ; de façon à ce que les chairs se rejoignent et combent le vide laissé par les os. Il faut surtout éviter que le jambon soit trop cuit, ce qui lui ôte ses qualités au double point de vue du goût et du rendement. Des charcutiers ont fait faire des moules spéciaux en fonte, dans lesquels on peut mettre le jambon, en lui conservant son os du manche. Quant on n'a pas à sa disposition ces moules et que le jambon doit être exposé, on ajoute un os, recouvert d'une manchette ou papillote.

Décoration du jambon. — *Formule 2,751.* — Lorsqu'on est en présence d'un jambon de grosse dimension, le plus souvent salé à sec, il est préférable de ne pas le désosser ; étant donné son volume et la difficulté d'en attendrir les chairs. On enlève alors tout ou partie de la couenne, on diminue convenablement la graisse, on le pose sur un tamis, et on le glace en l'arrosant de la gelée au moment de se coaguler. Lorsqu'il est bien glacé, on le pose sur un grand plat spécial, légèrement élevé par une planchette, on le garnit de gelée hachée, de gelée en croutons et d'attelets. On peut aussi en décorer les bords, au cornet, avec du sain-doux. Mais il est important que cette décoration soit d'une netteté parfaite et d'une précise régularité. On évitera surtout de mettre des couleurs ; le persil et la truffe devant seuls trancher sur la blancheur de la graisse et la limpidité de la gelée.

La décoration des jambons désossés offre plus de ressource ; le moulage peut être varié, de même que la décoration. Sous le deuxième Empire, époque où le jambon de Bayonne, de Reims et d'York avaient une grande renommée, Dronne, le plus célèbre charcutier de l'époque, n'exposait aux vitrines de son magasin que des jambons sur socle. La décoration, toujours très chargée et ensevelissant le jambon, était toujours surmontée d'un attelet à l'aigle impérial.

Aujourd'hui on est revenu de cette surabondance de décor et de colifichets qui masquaient complètement l'aliment exposé. On préfère lui donner une

tournure appétissante et, au besoin, laisser entrevoir par une tranche enlevée à dessein, la chair

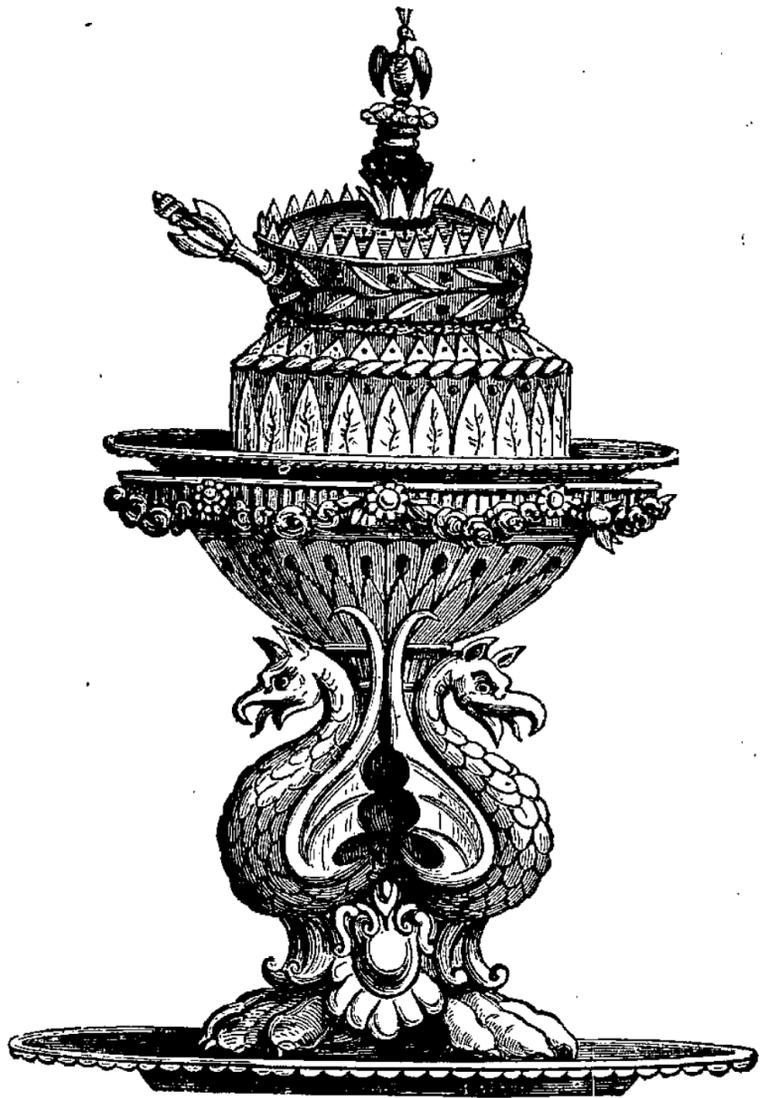


Fig. 703. — Jambon de Reims sur socle.

d'un rose tendre qui fait venir l'eau à la bouche des passants qui s'arrêtent devant les vitrines.

Cuisson des jambons chauds, (Haute cuisine). — *Formule 2,752.* — A moins qu'il doive subir des préparations toutes spéciales, dans lesquelles il est cuit, le jambon, destiné à être servi chaud, avec n'importe quelle garniture ou sauce, doit être cuit dans un bon court-bouillon.

Procédé général. — Lorsqu'on a un fond de bouillon blanc ou de galantine, on le passe à travers un tamis, on y ajoute une demi-bouteille de vin de Madère ; après avoir préparé le jambon, on le met dedans et on le fait cuire, après l'avoir préalablement dessalé et paré selon la règle. Dans le cas contraire, faire cuire dans une petite casserole : céleri, carottes, oignons, ail, bouquet de persil n° 2 (Voir ce mot) et poivre en grains concassés. Après parfaite cuisson, on met le tout dans une casserole avec du bouillon, une bouteille de vin blanc et une demi-bouteille de vin de Madère ; sup-

primer le jarret, parer le jambon selon la règle et le faire cuire à couvert dans une braisière, nu ou enveloppé d'une serviette, selon l'opportunité. Au moment de servir, on enlève une partie de la couenne, on lui applique un manche d'argent, on le pare, on le surmonte d'un attelet, selon la garniture ou la sauce qui l'accompagne et on le présente fumant. Ainsi préparé, il doit exhiler un fumet délicat et aromatique.

Remarque. — Cette cuisson sera appliquée pour les nombreuses formules de grosses pièces qui suivent, et le lecteur voudra bien s'y reporter pour éviter les répétitions.

On ne doit jamais, lorsque les jambons doivent être servis chauds, les papilloter avec du papier; ils doivent être garnis d'un manche en argent ou en métal argenté, à moins qu'on n'en ait pas à sa disposition.

Jambon entier à la Porte-Maillet. (Relevé). — *Formule 2,753.* — Faire cuire un jambon selon la formule précédente; le garnir de choux et de laitues, braisés dans la cuisson du jambon; de navets et de carottes glacés. Ajouter un peu de la cuisson dans une sauce au madère, la réduire, l'amener à bon goût et la servir dans une saucière à part.

Jambon aux épinards (Relevé). — *Formule 2,754.* — Cuire le jambon selon la règle plus haut indiquée. Préparer des épinards au jus, mouillés avec un peu de cuisson du jambon. Quant il est cuit, le parer, le dresser au naturel sur un plat et les épinards à part. Découper le jambon dans la salle à manger au moment de servir; masquer légèrement chaque tranche avec de la sauce madère.

Remarque. — Dans les hôtels et restaurants, on se sert d'un jambon quelconque que l'on fait chauffer pour la circonstance et, à moins que ce soit pour la table-d'hôte ou un repas réunissant de nombreux convives, les tranches de jambon sont servies sur le même plat que les épinards.

Jambon à la choucroute. (Cuisine allemande). — *Formule 2,755.* — Faire chauffer de la choucroute de la veille, en l'arrosant avec un peu de cuisson du jambon. Quand il est cuit selon la règle plus haut prescrite, dresser un peu de choucroute sur un grand plat long, parer le jambon et le présenter tout fumant. Le découper par tranches et en garnir la choucroute.

Remarque. — Dans les restaurants ou brasseries allemandes on va simplement chercher la choucroute dans la cuisine, et en passant devant le comptoir, où est exposé le jambon froid, on en taille une tranche que l'on met dessus, qui n'est chauffée que par la chaleur de la choucroute.

Jambon au vin de Madère. (Haute cuisine). — *Formule 2,756.* — Le jambon étant cuit selon la formule prescrite plus haut, on le pare, on le glace, et on l'envoie tout fumant et, séparément, une réduction de glace de sa cuisson et de vieux vin de Madère; il est à remarquer que ce n'est pas une sauce madère avec de l'espagnole que l'on doit servir avec le jambon, mais une demi-glace, obtenue avec la coction de son fond, de glace et de madère, qui doit constituer son vrai fumet.

Jambon aux endives. — *Formule 2,757.* — Faire braiser à l'étouffée, en les mouillant avec un peu de cuisson du jambon, des endives coupées à six centimètres de longueur. Quant le jambon est cuit selon la règle plus haut indiquée, le parer, le dresser sur un plat et le garnir d'endives. Passer dans une petite casserole le jus qui reste des endives, ajouter de la glace de viande et du beurre maître d'hôtel, rehaussé d'une pointe de cayenne. Faire chauffer, servir dans une saucière chaude et servir en même temps que le jambon.

Jambon genuine aux truffes (Haute cuisine). — *Formule 2,758.* — Choisir un jambon du poids de 7 à 8 kilos, et aussi récent que possible; le dessaler selon la *Formule 2,748*; enlever du côté de l'intérieur toute la partie superficielle; le désosser, et enlever l'os à moelle de la façon suivante: pratiquer une incision sur toute la longueur de l'os, avec un petit couteau de boucher à lame pointue et ferme, dégager l'os des chairs, le plus près possible; arrivé à moitié de l'os, désarticuler la jointure, en faisant une entaille en travers, et suivre attentivement la section, de façon à le désarticuler, résultat que l'on obtient avec assez de difficultés. Débarrasser le jambon de sa couenne et d'une partie de son lard; introduire sur trois ou quatre lignes dans de petites entailles des lames de truffes, de façon à ce qu'elles soient enfouies complètement; remplir le vide laissé par l'os de trois ou quatre truffes épluchées, légèrement arrosées d'un peu de madère, fermer l'ouverture en la fixant avec une ficelle et achever de le parer, de façon à ce qu'il ne reste aucune partie altérée pou-

vant communiquer une odeur rance ou de fumée. Préparer une pâte, non assaisonnée, avec cinq livres de farine, l'abaisser, étaler dessus des bardes de lard, de façon à recouvrir la partie du jambon ne contenant pas de graisse. Envelopper le jambon de façon à ce qu'il ne reste aucune ouverture; en ayant soin de mettre la couenne en dessous; le placer sur un plafond, préalablement beurré, et pratiquer à l'aide du petit couteau, une ouverture dessus, assez profonde, pour correspondre jusqu'aux truffes et permettre la fuite de la vapeur; ce qui évite que la pâte se fende et facilite l'imbibation des truffes par le madère. Couvrir le tout de papier beurré et mettre le tout dans un four pas trop chaud, de chaleur régulière et laisser cuire pendant quatre heures. Aux trois quarts de sa cuisson, par l'ouverture, verser un bon verre de vin de Madère et laisser mijoter. Ne le déballe qu'à l'instant de servir; recueillir le jus qui s'en échappe, y ajouter du vieux vin de Madère, de la demi-glace, du jus de champignons et les truffes de l'intérieur, coupées en lames. Garnir le jambon d'un manche d'argent, de petits attelets aux truffes, le glacer et le servir à la française, c'est-à-dire le découper à l'instant même où on le sert. L'accompagner de divers légumes glacés et braisés, au goût des convives.

Remarque. — Ce jambon froid est exquis; partout où je l'ai servi, j'ai reçu des félicitations; quand il est cuit, on a soin de fermer l'ouverture avec un peu de pâte et on le laisse passer ainsi la nuit, en lieu frais et aéré, mais pas sur la glace. On le déballe lorsqu'il est complètement froid; on le tranche et on le garnit de gelée hachée avec des truffes dans laquelle on aura ajouté de la gelée qui se trouve dans l'intérieur de la cuirasse du jambon.

Jambon à la Kalli. — *Formule 2,759.* — Choisir un jambon anglais récent et du poids de seize à dix-huit livres. Le faire dessaler, scier le jarret, le brosser et le parer de façon à enlever toutes les parties rances et noirâtres. Faire une pâte sèche et sans assaisonnement avec deux kilos cinq cents grammes de farine; étendre sur la pâte des bardes minces de lard, puis une forte quantité d'épluchures de truffes hachées, un peu de thym et deux feuilles de lauriers. L'envelopper avec la pâte en ayant soin de laisser une petite issue dans le haut pour éviter à la pâte de se fendre; le mettre dans un plafond et le cuire dans un four de chaleur moyenne et régulière, pendant quatre heures de temps. Après trois heures de cuisson, on peut, à volonté, l'arroser avec un neu-

de vin de Madère que l'on introduit dans la cheminée; étant cuit, on le déballe au moment de servir, on enlève la couenne, on le glace, on y met un manche d'argent et on le sert avec une sauce madère; on le garnit de légumes au goût des convives et on le sert, accompagné d'une bonne sauce madère. S'il doit être servi froid, on le laisse refroidir dans sa cuirasse.

Remarque. — Une méthode analogue, mais plus simple, portait autrefois le nom de jambon à la *Camerani*. M. Mandin, l'auteur de cette nouvelle formule améliorée, lui a donné le nom de *Kalli*, son amphitryon, chez lequel il eut un grand succès.

Jambon aux laitues. — *Formule 2,760.* — Cuire le jambon selon les règles du procédé général plus haut indiqué. Faire braiser de petites laitues entières avec un bon fond de veau et un peu de cuisson du jambon, le parer selon la règle, le glacer et le garnir d'une couronne de laitues coupées en deux, pliées et régulièrement taillées; servir à part une demi-glace au madère.

Remarque. — On a aussi appelé ce mode à la *fermière*, qualification impropre; d'ailleurs, dans toutes ces anciennes garnitures, on se croyait forcé de mettre des navets et des carottes, ce qui n'a rien de très appétissant. Il est préférable de ne servir qu'un seul légume comme garniture, parce qu'il conserve mieux son fumet, et on distingue mieux le principe aromatique qui doit se confondre avec celui du jambon.

On pourra d'ailleurs perpétuer à l'infini les noms des garnitures: aux petits pois, aux pois gourmands, aux crambés, aux stachys, au cerfeuil tubéreux, aux marrons, au céleri-rave, etc., etc. Comme dans le domaine des sauces, on pourra le qualifier du nom de la garniture ou de la sauce qui l'accompagne.

Jambon froid à la dijonnaise. — *Formule 2,761.* — Choisir un jambon non fumé, le faire dessaler pendant trente heures au moins; le brosser, le parer en dégageant tout ce qu'il aura de noir ou de rance, faire une incision sur la longueur de l'os, de façon à en faciliter l'extraction après cuisson. Le mettre dans une braisière à l'eau froide, le soumettre à l'ébullition; au premier bouillon, recommencer l'opération de façon à le dessaler complètement. Foncer légèrement et mouiller avec de l'eau ou du bouillon et mettre un pied de veau coupé en deux; ajouter deux bouteilles de vin blanc du pays, du poivre en grains, une gousse

d'ail et un clou de girofle piqué dans un oignon. Après trois heures de cuisson à couvert et modérée dans un four, il doit être cuit. Le désosser et le mettre dans un mortier, recouvert d'une planche chargée de poids très lourds. Dégraisser la cuisson, la passer, ajouter le jus de quelques citrons, l'amener à bon goût et la clarifier par les procédés ordinaires, sans adjonction de gélatine. Lorsque le jambon est froid, on le pare, on le débarrasse de la couenne et on le glace avec de la gelée coulante dans laquelle on a mis une poignée de fines herbes. On le tranche et on le garnit de sa propre gelée.

Jambon doux aux œufs filés (*Cuisine espagnole*) *Jamon dulce hulvos hilados*. — *Formule 2,762*. — Choisir un jambon des Asturies et le faire dessaler pendant quarante-huit heures ; scier le jarret, le brosser et le désosser. L'envelopper dans un torchon ou une serviette ; le peser, le mettre dans une braisière avec de l'eau froide et le laisser cuire autant de quarts d'heure qu'il pèse de livres. Ensuite, le déballer, décanter l'eau, essuyer la braisière et le remettre dedans avec une bouteille de vin de Xérès ; le laisser étuver, en l'arrosant souvent, jusqu'à ce que le liquide soit tombé à glace. Le retirer, l'arroser de son suc et le mettre sous presse dans un mortier, recouvert d'une planche fortement chargée ; lorsqu'il est froid, le parer, en lui enlevant sa couenne et une partie de sa graisse, le saupoudrer d'une couche de sucre, et le glacer à la salamandre (Voir ce mot), le parer d'aplomb en dessous, le dresser sur un grand et beau plat long, lui appliquer un manche d'argent, le découper, tout ou partie, selon la circonstance, et laisser les tranches à leur juxtaposition et le garnir autour d'un fort cordon d'œufs filés et d'une couronne de gelée hachée ou en croûtons.

Œufs filés. (*Hulvos hilados*). — *Formule 2,763*. — Préparer dans une bassine plate de fond deux ou trois litres de sirop au *petit boulé* ; d'autre part, mettre dans un grand bol une douzaine ou deux de jaunes d'œufs, en ayant soin d'en retirer le germe, et les battre ; aussitôt que le sirop aura atteint le petit boulé, verser de la main gauche les jaunes d'œufs dans la passoire spéciale, dont nous reproduisons la figure, qui comporte quatre tubes et que l'on tient de la main droite, au-dessus de la bassine contenant le sirop, en la promenant lentement, en lui faisant décrire un cercle.

Tout le talent de la réussite des œufs filés consiste à promener d'un mouvement régulier la passoire en rond, toujours dans le même sens, et avec une vitesse égale à la fuite des jaunes

d'œufs, de façon à ne pas rompre le cordon qui se coagule aussitôt dans le sucre ; ils doivent former une espèce de vermicelle régulier ; si on allait trop vite, le cordon se briserait, et si on allait trop doucement, il formerait des grumeaux. Il faut aussi veiller que le sucre se maintienne au même degré ; si on en a une grande quantité à faire, on les fait à deux reprises. Les enlever avec l'écumoir, et les mettre

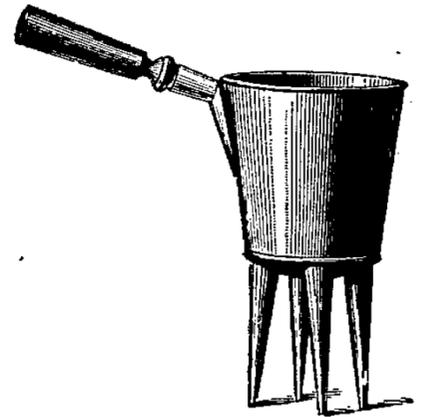


Fig. 704. — Passoire à œufs filés.

dans une terrine d'eau fraîche ; après un instant, égoutter sur un tamis.

Les personnes qui ne sont pas habituées doivent pour la première fois procéder par petite quantité, de façon à ne pas gaspiller, par un insuccès, temps et produits. La réussite est une question de jugement et d'attention. (CH. LE SÉNÉCHAL, *chef chez M. le duc de Fernan-Nunez*. — Madrid).

Remarque. — En Espagne, il n'y a pas une réception, pas un bal, dans la haute société, ni une fête ou un banquet populaire où ne figure le fameux jambon doux.

Jambon à l'anglaise. — *Formule 2,764*. — Scier le jarret, dessaler et brosser un jambon *genuine*, selon la règle ; le parer et le faire cuire au court-bouillon, indiqué formule 2,752. Lorsqu'il est cuit, le garnir de légumes frais naturels, cuits à l'eau salée ; glacer le jambon et envoyer à part une demi-glace au vin de Xérès.

Noix de jambon à l'épicurienne. — *Formule 2,765*. — Enlever le long de l'os à moelle la noix dans toute sa longueur, en partageant le jambon par la moitié ; le faire dessaler pendant une nuit, le parer complètement en enlevant la couenne et en l'arrondissant ; le faire macérer une nuit dans une petite poissonnière en terre, ovale, avec une bouteille de vin de Xérès et une bouteille de vin de Madère, de façon à le submerger complètement ; un bouquet de persil n° 2, poivre en grains concassés, marjolaine et sauge. Faire ramollir une vessie de porc, y faire une ouverture suffisamment grande pour y introduire le jambon, de même qu'une partie de la marinade passée à la passoire ; introduire trois truffes crues coupées en lames ; ficeler l'ouverture de la vessie, envelopper le tout

dans une serviette, le mettre dans l'eau froide et le faire cuire d'une ébullition lente pendant deux heures et demie; le retirer du feu et le laisser encore une heure dans sa cuisson chaude; au moment de servir, retirer le jambon, enlever la serviette, le poser sur un plat à sauter, et rompre la vessie pour l'enlever; laisser couler dans le sautoir la marinade aux truffes; poser le jambon sur un autre plat, le recouvrir de la vessie et de la serviette, pour maintenir au chaud dans une étuve. Faire réduire la marinade en plein feu, en ajoutant du bon fond de veau; lorsqu'elle est réduite à glace et de bon goût, dresser le jambon sur un plat et le découper tout ou partie; le napper et le servir; envoyer le restant de la sauce à part dans une saucière chaude.

Remarque. — Pour réussir ce jambon, on doit de préférence choisir des jambons peu salés, au demi-sel, ou des jambons anglais récents.

Jambon à la minute (*Cuisine de buffet*). — *Formule 2,766.* — Tailler une darne, ou forte tranche de jambon cru, la mettre dans un sautoir avec du beurre et la faire revenir vivement; saupoudrer de sucre, l'arroser de vin de Madère ou de Xérès, ajouter des champignons cuits à part, ainsi que leur jus, et un peu de glace de viande ou de sauce espagnole; faire donner un bouillon et servir.

Remarque. — On peut remplacer les champignons par des morilles fraîches ou des truffes; il prend alors la dénomination de la garniture qui l'accompagne.

Jambon blanc de Paris à la gelée. — *Formule 2,767.* — Nous avons vu plus haut qu'un jambon blanc est un jambon au demi-sel, c'est-à-dire salé quinze jours dans une saumure. Le désosser, le ficeler et le faire cuire dans un bon court-bouillon, composé d'un pied de veau, légumes, épices, poivre en grains, bouillon et vin blanc. Lorsqu'il est cuit, le mettre sous presse, dégraisser la gelée, la faire réduire et la clarifier; parer le jambon et le garnir de sa gelée.

Remarque. — Servi chaud, ce jambon peut être accompagné de toutes sortes de légumes ou de sauces relevées; dans ce cas il est préférable de le faire cuire dans le court-bouillon de la formule 2,750.

Jambon rôti à la broche. — *Formule 2,768.* Enlever l'os à moelle d'un jambon frais, le faire saler pendant deux ou trois jours dans la saumure,

le laver à l'eau fraîche, l'essuyer, le parer, enlever la couenne, une partie du lard, de façon à n'en laisser qu'un centimètre, le garnir intérieurement d'une gousse d'ail, d'une feuille de laurier, d'un peu de sauge et de marjolaine; arroser d'un petit verre de cognac ou de vin de Madère; recouvrir la partie maigre de bardes de lard et le ficeler. Le mettre à la broche, et l'arroser souvent avec sa graisse; après deux heures et demie à trois heures de cuisson, selon sa grosseur, il doit être cuit. Le servir avec son jus dégraissé.

Jambon rôti à la lèchefrite. — *Formule 2,769.* — Mettre dans la saumure, pendant vingt-quatre heures, un jambon frais préparé comme ci-dessus; en le sortant, le laver et le mettre une nuit dans une bonne marinade cuite. Le faire cuire au four dans une lèchefrite, en l'arrosant avec sa graisse, dans laquelle on aura mis une bouteille de vin blanc sec. Après trois heures environ de cuisson, selon sa grosseur, il doit être cuit; on le déficèle, on sort la garniture intérieure et on le sert avec son jus dégraissé.

Jambon de sanglier. — *Formule 2,770.* — En Russie, dans tout le Nord, on sale le jambon de sanglier par les mêmes procédés que nous venons d'indiquer pour les jambons ordinaires. Le faire dessaler, le brosser, supprimer le jarret, la couenne et les parties rances et noires. Le faire cuire dans le court-bouillon de la formule 2,752, faire réduire un peu de sa cuisson, avec un peu de demi-glace, rehaussée d'une pointe de piment et de vin de Madère. Dresser le jambon et servir la sauce à part, accompagnée d'une compote de pruneaux ou d'autres fruits.

Remarque. — Le jambon de marcassin se traite de la même façon; ils peuvent l'un et l'autre être servis frais, surtout lorsqu'ils ont été gelés et apprêtés selon les méthodes employées pour le jambon blanc de Paris.

Jambon d'ours à la russe. — *Formule 2,771.* — En Russie, le jambon d'ours est commun; on le prépare selon les procédés ordinaires de salage. On le mange cru ou cuit; salé il se prête à toutes les formules des jambons ordinaires; frais, on le fait mariner, rôti ou braiser au vin blanc; préparé au demi-sel, on lui applique les mêmes formules qu'au sanglier. Inutile de dire que le jambon d'ourson est préféré à celui d'un vieil ours.

Remarque. — Ici se termine la nomenclature des préparations du jambon ; j'aurais pu m'étendre à l'infini sur des noms de fantaisie qui ne servent qu'à dérouter le cuisinier. Je me suis surtout appliqué à faire connaître les meilleurs procédés de salaison, de cuisson et d'application culinaire. En possession de ces principes fondamentaux de la cuisine transcendante, le praticien saura de par lui-même créer les variantes qui lui conviennent.

JAMBONNEAU, *s. m.* — Le jambonneau n'est pas un petit jambon comme le prétendent les dictionnaires, mais une partie de l'épaule avec l'os et la chair qui l'entoure, avec lesquels on fait des faux jambons ou des épaules roulées.

USAGE CULINAIRE. — On les sale à sec ou dans une saumure et on les vend ainsi au demi-sel ou salés. Ils sont d'une grande ressource dans la cuisine populaire : pour la cuisson des choux, choucroute, haricots, lentilles, pois cassés, etc. etc. Très légèrement salés ils peuvent aussi être braisés.

JAMBOS, *s. m.* (*Jambolifera*). — Arbre indigène des régions tropicales de l'Asie et de l'Afrique. Le fruit de l'une de ces espèces, le *jambo bol*, ressemble à une poire ; le *jambo aijer maner* a le parfum exquis de la rose. Le plus ordinaire a la forme et la grosseur d'une prune. Les uns comme les autres se mangent crus ou en compote.

JAM-ROSA, *s. m.* — Dans l'Inde, on appelle ainsi un arbre qui porte des fruits d'une belle couleur rose, agréables à manger et qui donnent, par la distillation, un alcool très parfumé.

JAMBROSADE, *s. m.* (*Eugenia jambos*, L.). — Arbre indigène des Indes orientales, aussi appelé pommier rose ; il atteint jusqu'à dix mètres de hauteur. Il porte des fruits presque toute l'année ; ces baies ont la forme et la grosseur des nèfles et un parfum très agréable ; il y en a de plusieurs couleurs et de plusieurs grosseurs. Il fut importé à Paris, en 1765 par l'abbé Gallois, au Jardin des Plantes où on le cultive, il fleurit en juin et juillet.

JANVIER, *s. m.* — Premier mois de l'année. Ce fut Charles IX qui, par l'ordonnance de Rousillon, du mois de janvier 1563, établit que l'année au lieu de commencer à Pâques, commencerait le 1^{er} janvier. Il tire son nom de Janus, roi de Latium, auquel il était consacré.

Janvier est un des mois préférés par les gour-

mets ; c'est le temps de la bonne chère, des joyeux banquets, des repas de famille ; c'est l'époque des étrennes, le mois cher aux enfants. Pour un instant les haines s'éteignent, la glace se fond, la cordialité se rétablit dans un joyeux banquet ou dans un repas familial. Du reste, ce mois ne réunit-il pas toutes les productions propres à flatter notre gourmandise ? N'est-ce pas en janvier que le gibier est le plus abondant ? Depuis les hôtes des forêts jusqu'à ceux des plaines et des marais, du sanglier à l'alouette, du lièvre au chevreuil, de la poule d'eau à la bécasse, chacun passe et se presse dans les cuisines flamboyantes ; et, pour compléter ces délices, la truffe vient dans toute sa suavité parfumer le faisán, le coq de bruyère, la dinde superbe et la poularde dodue. Citons encore la viande de boucherie qui est dans toute sa succulence.

Les primeurs, nous les trouvons en conserve et les légumes d'hiver nous compensent largement ; les cardons, les céleris-raves, les choux-fleurs, les choux-de-Bruxelles et choux de toutes sortes, les endives, les navets, délicieux avec un canard autour, sont aussi exquis que s'ils sortaient de nos jardins. Les salades sont nombreuses et les fruits, poires, pommes et oranges, plus délicieux que jamais.

A cette époque, les huîtres sont le hors-d'œuvre par excellence de tout dîner bien ordonné ; la marée de toutes sortes fait la splendeur des Halles.

Enfin, janvier est le temps des bals et des soirées, des fins soupers qui les accompagnent, des joyeux propos, du gai champagne, et l'on pourrait dire que pour les gourmets et les fins soupeurs, l'hiver n'a point de glaces, hormis celles qui sortent de la sorbetière.

JAPON, *s. m.* — Nom que l'on donne à la porcelaine apportée du Japon. Ces tasses sont du japon ; des *japons* superbes.

JAPONAISE, *adj.* — On a donné ce nom à une salade assez indigeste, étant donné la variété des substances qui la composent :

Salade japonaise, — *Formule 2,772.* — Ajouter à la salade des Gobelins (Voir ce mot), des moules et des huîtres pochées et un peu de bon vin blanc sec.

JAQUELINE, *s. f.* — Nom que l'on donne dans le nord de la France à une cruche de grès à long ventre.

JAQUIER, *s. m.* — Genre de plantes de la famille des urticées artocarpées. (Voir ARBRE A PAIN).

JAQUET, *s. m.* — Bécassine sourde ou petite bécassine. Pour la préparation voir BÉCASSE.

JARDINIÈRE, *s. f.* — Garniture composée de diverses sortes de légumes. Selon Littré, la jardinière serait composée de différents légumes hachés, ce qui est inexact; lorsque la jardinière n'est pas composée de primeurs, les carottes, les navets et les pommes de terre sont levés à l'emporte-pièce ou petite cuillère à légumes; tous les soins du cuisinier doivent tendre au contraire à maintenir distinctes, de goût et de couleurs, les différentes espèces. Quelques auteurs ont aussi confondu la jardinière avec la macédoine. La jardinière se distingue de cette dernière en ce que les légumes sont cuits, préparés et dressés par groupes séparés, tandis que la macédoine est un mélange confus de tous les légumes réunis.

Jardinière primeurs (*Garniture à la*). — *Formule 2,773.* — Tourner des petites carottes nouvelles et tailler des navets en demi-lune. Préparer des petits pois et des botillons de pointes d'asperges et de haricots verts fins. Un quart d'heure avant de servir, cuire, dans un peu de bouillon ou d'eau salée, ces légumes séparément dans de petites casseroles. Au moment de dresser, lier au beurre fin, les petits pois, les carottes, les navets, le tout séparément, en saupoudrant avec un peu de sucre et de sel; lier au besoin avec un peu de velouté. Laisser au naturel les haricots verts et les asperges; dresser le tout par groupes en alternant les couleurs, autour de la pièce de viande, filet de bœuf ou fricandeau.

Jardinière d'hiver. — *Formule 2,774.* — A l'aide de la petite cuillère à légumes, cannelée, longue ou ronde, lever des petits grains dans la pulpe rouge des carottes et dans des navets; et cuire séparément dans du bouillon ou de l'eau salée, les carottes, les navets, des petits bouquets de choux-fleurs et des choux de Bruxelles. Faire chauffer dans du bouillon, séparément, des haricots et des petits pois de conserve. Au moment de dresser, lier et assaisonner les légumes avec du beurre fin, sucre, sel et dresser par groupes alternés autour de la pièce.

Remarque. — Il n'y a pas de prescriptions arrê-

tées pour la jardinière; on servira de préférence les meilleurs légumes que l'on possédera; il y a aussi toujours avantage à augmenter la qualité au détriment de la quantité. Le choix des légumes ne s'arrête pas là seulement, il peut comprendre le cerfeuil tubéreux, l'igname, les patates, les stachys, les cardons, les cardes, les jeunes pousses de houblon de crambé, en un mot tous les végétaux légumineux et herbacés. Quelquefois on dresse ces légumes par groupes dans des fonds d'artichauts; dans ce cas, on a maintes fois donné des noms de circonstance. On a aussi appelé ces garnitures à la *printanière*.

La sauce étant toujours composée du fonds du mets qui l'accompagne, est invariablement servie séparément dans une saucière.

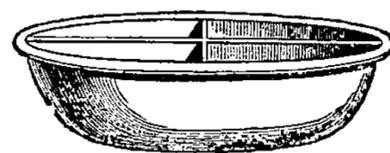


Fig. 705.
Légumier à compartiments
pour jardinière.

On a aussi servi quelquefois comme entremets, la jardinière dans un légumier à compartiments.

JARGONELLE, *s. f.* — Nom donné à une poire qui mûrit en septembre, mais qui est fort pierreuse.

JAROSSE, *s. f.* — Aussi appelée lentille d'Auvergne, lentille à une fleur.

On la cultive beaucoup plus comme fourrage que pour la production du grain; on la fait cependant cuire comme les autres lentilles.

JARRE, *s. f.* — Grand vase de terre qui sert à différents usages selon les pays.

JARRET, *s. m.* (*Poples*). — All. *Kriekehle*; angl. *ham*; rus. *padkalienake*; ital. *garetto*; esp. *jarrete*. — On appelle ainsi chez les animaux, l'ensemble des articulations formées par le tibia, les os tarsiens et le métatarsien. Jarret de veau; jarret de bœuf. Le jarret de derrière est situé entre la cuisse et la jambe; le jarret de devant, entre la jambe et l'épaule; il est composé de ligaments, de tendons et de cartillages.

USAGE CULINAIRE. — En raison de leur composition, les jarrets fournissent un bouillon gélatineux. La chair du jarret de bœuf sert dans les établissements publics, après avoir été hachée, à clarifier les consommés. Le jarret de veau non désossé réussit très bien dans les potages blancs à la crème ou dans les bouillons de volailles pour convalescents et malades.

Dans le cochon, le jarret ne se lève pas, il se coupe à la jointure du genou ; une partie constitue le bout du jambon, l'autre le pied de porc. Quand à la partie qui se lève entre la jambe et l'épaule, elle prend en charcuterie le nom de jambonneau.

JARRON, *s. m.* — Se dit d'une petite jarre principalement destinée à contenir du poisson mariné, des anchois, de l'huile.

JARS, *s. m.* — On appelle ainsi le mâle de l'oie domestique.

JASEUR, *s. m.* (*Bombycilla*). — Genre d'oiseaux de l'ordre des passereaux, d'après Brisson. Il y en a de plusieurs espèces ; le *jasem* de Bohême est le type du genre. Originaire du nord de l'Europe, on le trouve aussi en petit nombre au Japon, en Angleterre, en France, en Italie et en Espagne. Sa chair excellente se prépare comme celle du perdreau. (Voir ce mot.)

JASMIN, *s. m.* (*Jasminum*). — Genre type de la famille des jasminées, remarquable par ses fleurs à corolle monopétale tubuleuse, à quatre ou cinq lobes, le plus souvent blanches et d'une odeur suave. Cette odeur délicieuse exhalée par ses fleurs ne peut être extraite par la distillation. L'huile de béhen, extraite de la noix d'un arbrisseau de ce nom, sert à en extraire le parfum, comme de toutes les *liacées* qui n'en fournissent aucun par la distillation.

Essence de jasmin. — *Formule 2,775* — Imbiber du coton d'huile de béhen ; l'étendre par couches alternées de fleurs de jasmin. Après quelques jours, le coton est imprégné de l'odeur ; on exprime alors l'huile qui est parfaitement aromatisée ; on la met en flacons bien bouchés.

Jasmin confit. — *Formule 2,776*. — Choisir des fleurs fraîches et bien épanouies ; les jeter dans un sucre cuit au petit *boulé* ; retirer la bassine, transvaser dans une terrine émaillée et les y laisser vingt-quatre heures. Le lendemain, leur donner un bouillon et les amener au gros *boulé* ; les laisser étuver et les mettre en pots. Il faut qu'il y ait une quantité suffisante de fleurs pour former une confiture épaisse.

Pâte de jasmin. — *Formule 2,777*. — Jeter un kilo de jasmin dans un litre de sucre cuit au petit *boulé* : leur donner un bouillon, les passer au

tamis, les remettre dans la bassine et faire cuire doucement en remuant au fond jusqu'à qu'il y ait une consistance de pâte. Retirer du feu, ajouter du sucre en poudre en travaillant de façon à en faire une pâte plus ferme. Huiler, essuyer le marbre et le saupoudrer de sucre en poudre ; y coucher la pâte, l'abaisser à la hauteur d'un centimètre et saupoudrer de sucre ; la laisser refroidir et en couper des tablettes.

Jasmin au caramel pour glaces. — *Formule 2,778*. — Cuire le sucre au caramel ; ajouter une quantité relative de jasmin bien épanoui, remuer et laisser sécher ; piler et passer au tamis et s'en servir pour aromatiser l'appareil.

Remarque. — Ce sucre peut servir dans les préparations de toutes espèces de gâteaux. On fait aussi de l'alcoolat de jasmin par macération.

JATTE, *s. f.* — Espèce de vase rond tout d'une pièce et sans rebord. Se dit pour *jattée* ; une jatte de lait.

JAUCE, *s. f.* — Baguette qui sert à mesurer la capacité des futailles. Futaille qui sert d'étalon pour ajuster et échantillonner les autres.

Nom de divers instruments employés pour mesurer des capacités ou des quantités de liquide. Ce tonneau, ce boisseau, n'a pas la jauge, c'est-à-dire la contenance voulue.

JAUNE, *s. et adj.* All. *Gelb* ; angl. *yellow* ; ital. *giallo* ; esp. *amarillo*. — Une des sept couleurs primitives ; le jaune est employé en confiserie et en cuisine (Voir COULEURS.)

JAUNE D'ŒUF, *s. m.* — Fruit du *lucuma* ; de forme ovoïde à peau mince ; sa chair est molle, succulente, douceâtre et très nourrissante.

Jaune d'œuf. — Fruit d'un prunier qui croît à Cayenne et qui ressemble à un jaune d'œuf ; sa saveur n'a rien de très agréable.

JAVANAISES, *s. f. pl.* (*Langues*). — Sorte de petits-fours et gâteaux préparés de la façon suivante :

Langues javanaises. — *Formule 2,779*. — Coucher des petits biscuits longs comme des langues de chats ; les faire cuire, les couvrir en forme de dos d'âne d'une forte crème au moka et les glacer au café.

Gâteau javanais. — *Formule 2,780.* — Faire cuire de la pâte gênoise fine dans un moule à breton; démouler sur un fond en pâte sèche; garnir l'intérieur en faisant un dôme avec une meringue framboisée; abricoter et cassonner le tour du gâteau; former à l'aide de la poche à la douille unie, six poires à la meringue au café. Semer par dessus du pralin et mettre une cerise entre chaque poire.

JEANNE D'ARC, s. f. (*Petits-fours à la*). — On a donné ce nom aux petits-fours suivants :

Petits-fours à la Jeanne d'Arc. — *Formule 2,781.* — Employer :

Purée de marrons à la vanille...	grammes	125
Chocolat fin.....	—	60

Procédé. — Faire ramollir le chocolat et l'incorporer à la purée de marrons de façon à faire une pâte homogène. Déposer sur un marbre; en faire de petites boulettes très régulières, de la grosseur d'une noisette; les glacer une à une au chocolat, à l'aide de petites aiguillettes et les faire refroidir en piquant les aiguilles dans une passoire pour les maintenir suspendues; aussitôt que la glace est sèche on les met dans de petites caisses spéciales en papier.

JÉGNEUX, s. m. — Sorte de gobelet à anse très évasé.

JÉNIPAH, s. m. — Fruit des Indes de la nature des citrouilles; d'un goût piquant, agréable et rafraîchissant. On le met dans la bouche et après en avoir exprimé le suc, on rejette les graines plates qu'il contient.

JESSE, s. m. — Poisson des fleuves d'Europe, assez semblable à la carpe par sa conformation, mais d'une chair moins délicate et remplie d'arêtes; elle acquiert une teinte jaune par la cuisson. Pour la préparation culinaire voir CARPE.

JESSE, s. f. — Voir GESSE.

JÉSUIITE, s. m. — Petite pâtisserie faite avec des rognures de feuilletage et de la crème d'amande et à laquelle on donne la forme d'un chapeau de jésuite.

Jésuites (*Pâtiss. de détail*). — *Formule 2,782.* — Abaisser des rognures de feuilletage, de façon à obtenir une bande de quinze centimètres de large.

Garnir la moitié de la pâte avec une crème d'amande et la recouvrir avec l'autre moitié. Praliner par dessus; en tailler des petites bandelettes, sur lesquelles on découpe des petits triangles; on les fait cuire dans un four doux.

JET, s. m. — Nom donné à une timbale dont se servent les brasseurs pour jeter l'eau ou les matières dans les bacs.

JOHANNISBERG (*Géographie gastronomique*). — Village de Hesse-Nassau (Prusse), qui produit des vins blancs secs renommés; ils proviennent de deux cépages particuliers, le gros et le petit *riesling*.

JOIGNY (*Géog. gastronomique*). — Le pays de ce nom dans l'Yonne (Bourgogne) produit des vins rouges ordinaires, de 14 à 15 degrés d'alcool.

JOINTÉE, s. f. — Autant qu'il peut être contenu dans le creux des deux mains jointes. Une *jointée* de cerises.

JOINVILLE, adj. (*A la*). — Se dit d'un mode spécial de préparation appliqué aux filets de soles (Voir ce mot) et du gâteau suivant :

Gâteau à la Joinville. — *Formule 2,783.* — Employer :

Beurre fin.....	grammes	200
Farine tamisée.....	—	250
Lait et une prise de sel.		

Procédé. — Détremper très délicatement avec le lait, le beurre et la farine, comme pour faire une galette; la laisser reposer un instant, l'abaisser, lui donner une forme carrée, la garnir de confitures de framboises et la recouvrir d'une autre abaisse; gaufrer les bords; piquer et cuire sans dorer. Poudrer de sucre en sortant du four. (Pierre LACAM).

JONC, s. m. (*Juncus*). — Genre de plantes comprenant un nombre d'espèces considérable. Dans les lieux sablonneux de l'Arabie et des Indes orientales, il en croît une espèce, l'*Andropogon schœnantus* de Linné, dont on retire par distillation une huile aromatique agréable. La partie renflée de sa tige est aussi employée comme assaisonnement.

JONDELLE, s. f. — Dans certains pays nom vulgaire des foulques.

JOUBARBE, *s. f.* (*Semper vivum tectorum*). — Plante de la famille des crassulacées, aussi appelée artichaut sauvage; elle croît sur les toits des chaumières, dans les vieux murs et dans les jardins potagers. Cuite elle se mange comme les artichauts et a des propriétés rafraîchissantes.

JOUE, *s. f.* All. *Wange*; angl. *cheek*; ital. *guancia*; esp. *carillo*. — La joue de bœuf (Voir ce mot), lorsque l'animal est gras, quoique de qualité secondaire, est un morceau bon marché, très agréable lorsqu'il est bien nettoyé et bien préparé. Mais avant de s'en servir il est important de le débarrasser, en le faisant tremper dans l'eau froide, des parties sanguinolentes et de la peau intérieure garnie de glandes. Mis en pot-au-feu, il donne un bouilli gélatineux et tendre lorsqu'il est suffisamment cuit: il réussit mieux que tout autre pour la préparation du bœuf froid, mis en miroton ou en hachis. Braisé (Voir ce mot), il réunit toutes les qualités nécessaires pour faire un jus gélatineux. Il s'applique à toutes les méthodes du bœuf braisé, à la mode, en daube, et peut être servi froid.

JOURDIN, *s. m.* — Poisson aussi appelé holo-centre (Voir ce mot).

JOZZOLO, *s. m.* — On appelle vulgairement ainsi, en Italie, l'agaric blanc, dont on fait une grande consommation à Paris et dans ses environs.

JUANITO, *s. m.* — Nom que l'on a donné à un petit-four dont la préparation est la suivante :

Juanito. — *Formule 2,784*. — Faire trois abaisses; l'une de pâte à gâteau sicilien, à la noisette parfumée au café; l'autre à la pistache et le troisième à l'amande parfumée au kirsch. Les superposer et glacer au fondant rose presque froid; découper immédiatement des bonbons de trois centimètres de long sur un centimètre et demi de large et mettre un filet d'angélique au milieu dans le sens de la longueur.

JUDIC, *adj.* — On a donné ce nom à une garniture et à un mode spécial de préparer le tournedos.

Tournedos à la Judic. — *Formule 2,785*. — Faire braiser des laitues avec un morceau de jambon; les couper par le milieu, les dresser en turban en les alternant avec des lames de jambons parées;

dresser au milieu une pyramide de tournedos et arroser le tout d'une demi-glace.

Garniture à la Judic. — *Formule 2,786*. — La même préparation que ci-dessus. Lorsqu'elle sert à garnir une pièce de bœuf, on supprime les tournedos; au contraire, on supprime le jambon si elle doit accompagner une pièce de porc bouilli ou braisé, et on laisse la garniture en son entier si elle doit garnir une grosse pièce de gibier, tel que chevreuil, daim, renne, élan, etc. On la sert également en son entier, lorsqu'elle doit accompagner de la viande de boucherie, telle que veau ou mouton.

JUÈNE, *s. m.* — Nom que l'on donne dans certains pays au poisson appelé chevaine. (Voir ce mot).

JUILLET. — A cette époque de l'année, les primeurs abondent, mais ne suffisent pas à satisfaire la sensualité des gourmets, qui traversent un temps d'épreuve. Les chaleurs qui règnent généralement font dédaigner la viande de boucherie, le gibier est très rare. Cependant le dindonneau et le coq vierge sont excellents, et les cailles font attendre patiemment les perdreaux.

Les poissons de mer et de fleuves, moules, limandes, soles, saumons, etc., quoique moins bons que pendant l'hiver, sont très abondants.

Les potagers et les vergers étalent tous leurs trésors; les asperges, les petits pois, les haricots verts, les artichauts sont excellents, les romaines, les laitues sont belles et tendres, les tomates rougissent, et les melons sont parfumés. Les fruits sont variés et abondants; figues, abricots, cerises, cerneaux, amandes vertes, pêches hâtives, poires et pommes de St-Jean, prunes de reine-claude, groseilles, etc. En un mot, c'est le mois où l'on fait les confitures et les gelées. Si le mois de juillet est ingrat en volaille et gibier, la nature, qui a tout bien ordonné, nous prodigue les choses qui conviennent le mieux à notre santé en cette saison.

JUIN. — A cette époque, les primeurs et les fruits sont déjà nombreux. Les asperges et les petits pois apparaissent, et à côté la fève de marais, les choux-fleurs, les épinards, le céleri, les aubergines, les concombres. La fraise exquise a pour cortège la framboise parfumée, la cerise précoce, les groseilles, les poires blanquettes, etc. Le bœuf est toujours excellent, le mouton et le veau nourris au vert sont meilleurs que jamais. Si la marée est

plus rare qu'en hiver, ce léger inconvénient est compensé par les volatils qui nous arrivent excellents ; dindonneaux, jeunes poulardes et poulets, canetons de Rouen et pigeonneaux gourmands de petits pois ; tous d'une exquisité incontestée par le gourmet. En un mot, chaque mois, comme chaque âge a ses plaisirs et ses jouissances.

JUGLANDINE, *s. f.* — On appelle ainsi le principe amer contenu dans le brou de noix.

JUJUBE, *s. m.* (*Jujuba*). All. *brustbeere* ; angl. *jujube* ; ital. *giuggiola* ; esp. *yuyuba*. — Fruit du jujubier. (*Rhamnus zizyphus*, *zizyphus vulgaris*), arbrisseau originaire de Syrie. Il croît spontanément dans le royaume de Tunis ; est naturalisé depuis longtemps dans le midi de la France, et surtout aux îles d'Hyères.

Le jujube est un drupe ovoïde ou elliptique, de la grosseur d'une olive, recouvert d'une épiderme rouge, lisse, coriace, renfermant une pulpe jaunâtre, douce et sucrée, et un noyau osseux allongé, surmonté d'une pointe ligneuse qui est un vestige d'un des styles.

HYGIÈNE. — Les jujubes sont adoucissants, béchiques et pectoraux ; ils servent à préparer un sirop et une pâte émolliente.

Pâte de jujube. (*Confiserie*). — *Formule 2,787.* — Employer :

Jujubes nouveaux mondés.....	kilog.	1
Gomme arabique.....	—	3
Sucre.....	—	3.500
Eau de fleurs d'oranger.....	décil.	2
Eau.....	litres	4

Procédé. — Piler les jujubes dans le mortier ; les mettre sur le feu dans une bassine avec de l'eau ; faire réduire à moitié ; fouetter un blanc d'œuf avec un verre d'eau et le verser à petites doses dans le liquide de façon à le clarifier ; l'écumer et le retirer du feu. Il faut avoir soin de ne jamais laisser cuire à bouillon rentré ; le bouillon doit être ouvert, c'est-à-dire crever à la surface et rejeter sur les bords les impuretés qu'il peut y avoir. D'autre part, pulvériser la gomme, la passer au tamis de crin et la mettre dans une bassine, dans laquelle on verse la liqueur des jujubes en remuant avec la spatule ; on met alors la bassine sur un feu doux ; si c'est à la vapeur on introduit celle-ci et on laisse évaporer l'eau en remuant toujours au fond jusqu'à ce qu'elle ait une consistance de miel.

On ajoute alors le sucre en poudre passé au tamis, et on met le tout au bain-marie. On la coule ensuite dans des moules à jujubes et on les fait étuver dans une étuve de 30 à 40 degrés ; après trois jours, on retourne la pâte dans des moules (larges plaques à rebords), on la laisse encore vingt-quatre heures, on les sort et on les laisse refroidir ; on taille alors des bandes, dont on découpe des losanges.

Remarque. — Cette formule est la véritable ; mais aujourd'hui on ne se donne guère la peine d'introduire du jujube dans la pâte ; on procède comme pour la pâte de gomme prescrite dans la formule 2.452 et on remplace le jujube par de la réglisse, et le plus souvent on supprime l'un et l'autre.

On en fait aussi avec de la glycose et des gommes secondaires, mais je me dispenserai de décrire ces produits de quatrième ordre.

Sirop de jujube. — *Formule 2,788.* — Employer :

Jujubes récents mondés.....	grammes	250
Sucre.....	—	500
Eau.....	litres	2
Eau de fleurs d'oranger.		

Procédé. — Piler les jujubes au mortier et les faire cuire avec l'eau ; ajouter le sucre, clarifier avec un blanc d'œuf et mettre un peu d'eau de fleurs d'oranger ; filtrer quand il aura 32 degrés.

Vin de jujube. — *Formule 2,789.* — Mettre les jujubes dans un tonneau en lieu tempéré ; après un jour ou deux, les recouvrir d'eau et faire fermenter. Il en résulte une liqueur vineuse alcoolisée, qui, en la distillant donne l'acool de jujube.

JULEP, *s. m.* (*Julapium*, *julepus*). All et angl. *Julep* ; ital. *giulebbo* ; esp. *julepe*. — On désigne sous ce nom des potions calmantes et adoucissantes que l'on prend ordinairement le soir pour provoquer le calme et le sommeil. Voici, selon le Codex, deux différentes préparations :

Julep calmant. — *Formule 2,790.* — Employer

Sirop d'extrait d'opium..	grammes	8
Eau de fleurs d'oranger..	—	192
Eau distillée de laitue...	—	128

Procédé. — Mélanger le tout et le prendre le soir en une ou deux doses.

Julep gommeux. — *Formule 2,791.* — Employer :

Eau commune.....	grammes	96
Gomme arabique pulvérisée	—	8
Sirop de guimauve.....	—	32
Eau de fleurs d'oranger...	—	16

Procédé. — Dissoudre dans un mortier de marbre avec l'eau commune la gomme arabique; ajouter ensuite le sirop de guimauve et l'eau de fleurs d'oranger, et bien mélanger le tout. Il se prend comme le précédent.

JULIÉNAS (*Vin de*). — Cru renommé du département du Rhône. Classé dans les beaujolais rouges de première qualité.

JULIENNE, *s. f.* — Garniture composée de plusieurs sortes de légumes, taillés en filets très minces longs de quatre à cinq centimètres et dont on se sert pour faire des potages.

Anciennement, la julienne n'était point ce qu'elle est aujourd'hui; on entendait par julienne, l'ensemble du potage qui comprenait autant d'herbes que de légumes que l'on ajoutait dans un pot-au-feu de mouton, de bœuf, de veau, de perdrix ou poulet qui faisait la base du bouillon. Vingt-cinq à trente minutes avant de servir on ajoutait les légumes et dix minutes avant de dresser on ajoutait des herbes ciselées, comme oseille, épinards, laitues, cerfeuil, pointes d'asperges, petits pois nouveaux, etc.; l'ensemble du potage ressemblait à une jardinière et n'avait pas la régularité qu'on lui donne aujourd'hui.

Julienne (*Potage à la*). — *Formule 2,792.* — *Procédé général.* — Tailler en filets aussi minces que possible: navets, carottes, dont on aura supprimé le bois, tête de céleri, du chou frisé, laitues, oignon vert de poireaux, tigelles vertes d'oignons et d'ail. Faire blanchir le chou à l'eau bouillante, le rafraîchir et l'éponger dans un torchon. Bien mélanger ces légumes et les saupoudrer de sel et d'un peu de sucre. Les mettre dans une casserole au fond de laquelle on aura mis un fort morceau de beurre. Faire étuver dans un four pas trop chaud, en remuant souvent, de façon à ne pas laisser brûler. Si elle est préparée pour le service des restaurants, retirer alors la julienne et la conserver dans une terrine en lieu froid, pour s'en servir au besoin; dans ce cas, on en prend la quantité nécessaire pour le nombre de personnes que l'on désire servir; on la fait cuire dix minutes dans du con-

sommé; on dégraisse, on ajoute un peu de fines herbes et on sert.

Au contraire, si la julienne doit être servie de suite, on mouille avec du bouillon ou du consommé, on laisse cuire dix minutes, on dégraisse, et au moment de servir on ajoute le consommé nécessaire, des pluches de cerfeuil et on sert.

Remarque. — Tous ces légumes sont indispensables pour constituer une bonne julienne; comme il est absolument nécessaire de l'étuver et de faire blanchir le chou pour lui enlever sa fragrance, si l'on veut obtenir le moelleux aromatique des légumes. Quelques personnes y ajoutent des pointes d'asperges et des petits pois, ce qui est affaire de goût, mais il ne représente plus alors le vrai potage julienne, et si l'on se permet de tout mélanger, il n'y aurait aucune raison pour ne pas y ajouter du riz et autres graminées et d'inscrire sur le menu: potage julienne au riz, ou julienne aux petits pois, aux primeurs, au tapioca, etc., comme le font quelques restaurateurs de sixième ordre.

Julienne à la russe. — *Formule 2,793.* — Tailler une julienne comme il est indiqué plus haut, au procédé général. La faire étuver avec un tiers de son volume de gribouis (Voir ce mot) taillés en lames; mouiller avec du consommé, faire cuire dix minutes et dégraisser. Au moment de servir, jeter dans la casserole une pincée à trois doigts de fenouil vert haché pour une quantité de trois litres de potage. Faire donner un bouillon et mettre dans la soupière une louche ou cueillère à potage de crème aigre, *smitane*, battre avec le fouet, verser le potage dessus et servir.

On sert généralement séparément sur un plat des petits croûtons, des gnoquis ou des rissoles, le tout farci aux cèpes.

Julienne à la polonaise (*Potage*). — *Formule 2,794.* — A la préparation du potage julienne à la russe, substituer aux gribouis une betterave jaune. Achever avec de la crème aigre et du fenouil.

Julienne (*Soupe à la*). (*Cuisine végétarienne*). — *Formule 2,795.* — Au lieu de mouiller la julienne avec du bouillon, on met de l'eau salée et du beurre; dans ce cas, il n'est pas nécessaire de blanchir le chou, la fragrance des légumes et les sels des végétaux étant très recherchés des partisans du maigre.

On peut lier ce potage avec de la crème et des jaunes d'œufs, ce qui constitue alors un vrai potage maigre de pontife gras.

Conservation de la julienne sèche. — (*Procédé ordinaire*). — *Formule 2,796.* — A l'aide du panier du blanchilégumier (Voir ce mot), plonger deux minutes dans l'eau bouillante de la julienne taillée selon la règle plus haut indiquée; la passer sous la fontaine pour la rafraîchir, la laisser égoutter et l'étendre sur des plaques de tôle et la faire sécher dans une étuve de trente degrés. La conserver ensuite pendant quelque temps dans un lieu aéré et sec. La julienne étant complètement sèche, sans être coriace, la mettre dans des caisses en fer-blanc fermées.

Conservation de la julienne (*Procédé mécanique*). — *Formule 2,797.* — Tailler la julienne selon la règle, la mettre crue dans un appareil à sécher dans le vide. Ces appareils que l'on trouve chez les constructeurs spéciaux permettent de sécher en peu de temps et au degré que l'on désire une certaine quantité de julienne sans l'intervention d'aucun autre procédé.

Potage julienne conservé. — *Formule 2,798.* — La julienne étant séchée par l'un ou l'autre des procédés ci-dessus, peser de la glace de viande et la faire fondre dans une casserole; y jeter une quantité relative de julienne, également pesée d'avance; remuer de façon à l'enduire complètement de glace de viande, et continuer de remuer en lieu froid, de façon à ce que la julienne soit bien enduite de glace; l'étendre sur des plaques, la faire sécher à l'étuve et la mettre ensuite dans un lieu sec et aéré.

Cette préparation est l'essai pour le dosage de la fabrication en grande quantité.

Prendre une partie de la julienne, la peser, la faire cuire dans une quantité relative d'eau que l'on aura également dosée. Faire cuire le potage pendant vingt à trente minutes et le goûter; s'il est trop fade et ne sent pas assez le bouillon, c'est une preuve qu'il y a trop d'eau; s'il était parfumé et fade, la glace ne serait pas assez salée; si au contraire il était trop fort et trop salé, c'est qu'il manquerait d'eau. En se servant toujours de la même glace, c'est-à-dire cuite au même degré, et en pesant la quantité de la glace et de la julienne, on pourra doser très exactement la force et le degré du potage et l'indiquer d'une façon précise sur la boîte. Je dis boîte, parce que la julienne doit être mise dans une boîte de fer-blanc, simplement entourée d'un papier, collé autour, qui interceptera l'air. On conserve ainsi la julienne avec son bonil-

lon, sans que les boîtes aient besoin d'être passées à l'ébullition.

Quant au mode de conserver la julienne dans des boîtes avec du liquide, comme les petits pois et les haricots verts, je ne m'en occuperai pas, ce mode de conservation n'étant pas avantageux.

Coupe-julienne ou *taille-julienne* se dit d'appareils servant à tailler la julienne; il y en a de différentes formes, de petits et de grands, de simples et de compliqués.

JUMENT, *s. f.* (*Equina*). — Femelle du cheval. Sa chair est plus dure, surtout à l'état de laitière, plus molle et plus coriace que celle du cheval, à laquelle on la substitue souvent dans les boucheries hippophagiques. Avec son lait, les Tartares et les Cafres préparent une boisson fermentée, appelée Koumiss. (Voir ce mot).

JUNIA, *s. m.* — Nom donné à un raisin précoce à grain allongé, verdâtre, mou et doux.

JUNIPÈRE, *s. m.* — Genévrier. (Voir ce mot).

JURANÇON (*Vin de*). — Le pays de ce nom dans les Basses-Pyrénées produit un vin blanc de deuxième classe, contenant 14 à 15 degrés d'alcool.

JUS, *s. m.* (*Succus*). All. *Saft*; angl. *juice*; ital. *sugo*; esp. *jugo*, *zumo*. — Substance liquide que l'on extrait par pression ou coction, des végétaux ou des animaux.

Toutefois, la dénomination de *suc* est préférable pour les fruits et les herbes. On distingue quatre genres de jus: les *jus de fruits*, les *jus d'herbes*, les *jus de racines* et les *jus de viande*. Je classerai les jus de viande en quatre variétés: le jus de bœuf, le jus de mouton, le jus de viandes blanches et le jus de gibier.

Le jus de bœuf. (*Cuisine de restaurant*). — *Formule 2,799.* — On obtient du jus en faisant rôtir et en donnant une couleur foncée à n'importe quelle partie du bœuf, pièce entière ou débris; en le mouillant avec de l'eau, le salant à point, le faisant réduire et le passant. Dans les maisons de commerce, hôtels ou restaurants, on fonce une marmite de lard et de quelques légumes, on met les débris de viande, on fait pincer et l'on mouille avec de l'eau. On ajoute, quand l'occasion se présente, les déglaçages des divers rôtis ou sautés; le soir

on passe le jus, le lendemain on le dégraisse et on le fait réduire; on s'en sert soit pour la sauce espagnole, soit pour mouiller des viandes braisées, soit encore pour les faire tomber à glace. Quelquefois on recueille les jus des viandes rôties après avoir déglacé les lèchefrites avec de l'eau dans laquelle on met un peu de sel et de caramel; on y ajoute aussi les jus qui découlent des rosbifs, des gigots, des fonds de veau rôti, etc., et on clarifie avec un blanc d'œuf en amenant à l'ébullition; on le passe et on le met au bain-marie; c'est ce que l'on a justement appelé le *jus universel*.

Vrai jus de bœuf. (*Pour régime*). — *Formule 2,800.* — Le vrai jus de bœuf est celui qui s'échappe d'une pièce de bœuf, rôtie à point, lorsqu'on la découpe; il est rose foncé, aromatique, limpide et d'un goût agréable. On peut également obtenir ce jus en faisant griller suffisamment des tranches de bœuf, en les découpant un peu et en les soumettant à une petite presse spéciale. Ces deux modes sont les seuls pour obtenir le vrai jus de bœuf, réunissant toutes les qualités qu'il doit comporter. Le jus de bœuf est plus aromatique et supérieur aux jus d'animaux de boucherie.

Chimie culinaire. — On sait que le principe actif de la viande est l'albumine du sang et l'osmazôme; pour obtenir l'une et l'autre, le moyen que je viens d'indiquer est le seul; en effet, lorsque les viandes sont saisies extérieurement, le sang, l'eau, les sels et le principe aromatique se concentrent à l'intérieur; et si l'on coupe par le milieu ou en plusieurs tranches cette pièce rôtie, il en découle immédiatement la liqueur appelée jus. Il est alors chaud, légèrement salé et très aromatique; il doit être pris immédiatement sans le laisser chauffer davantage. Cuit, ce n'est plus du jus; il perd toutes ses propriétés, l'osmazôme s'évapore, le sang se coagule en boudin et il ne reste plus que de l'eau et du sel. Aussi je n'ai jamais compris la science des médecins anglais, qui font préparer des beef-tea, en mettant de la viande de bœuf dans une bouteille bouchée et la faisant cuire au bain-marie. On obtient évidemment le même résultat en faisant cuire du jus de bœuf. Cette singulière théorie se passe donc de commentaires.

Jus de mouton. — *Formule 2,801.* — Dans le mouton, il n'est guère que le jus qui s'échappe du gigot, de la selle ou de l'épaule qui peut être utilisée avec la pièce rôtie; le jus des basses viandes ne peut guère être employé dans une cui-

sine de premier ordre; il a toujours un goût de laine qui le fait repousser.

Jus de veau ou de viande blanche. — *Formule 2,802.* — Le jus de veau ou de viande blanche, lors même qu'il est traité dans les conditions désirées, est moins rouge, moins aromatique et plus fade que celui du bœuf. Pour l'obtenir, il est préférable de faire rôtir légèrement, le rôti ou la pièce de veau en la tournant de tous côtés, en mouillant très peu, en laissant réduire et mouillant continuellement de façon à maintenir une demi-glace permanente. Arrivé au terme de sa cuisson, le jus doit représenter un liquide gélatineux, succulent et d'un blond doré. Le jus ainsi préparé, peut être servi, étant froid, autour de la viande à la place de gelée.

Jus de gibier. — *Formule 2,803.* — En général, le gibier à plumes, ne se sert jamais saignant, surtout celui qui doit être un peu faisandé; on n'obtient en conséquence qu'un jus cuit, sans grande valeur, ayant perdu ses propriétés par la cuisson; par contre, il réunit le fumet et toutes les propriétés du gibier, si l'on a eu soin de ne pas le mouiller avec du bouillon de bœuf ou de toute autre viande. Il doit donc être mouillé exclusivement avec de l'eau si l'on veut obtenir un jus parfumé et délicat. L'attention la plus méticuleuse doit présider à cette préparation dont toute la qualité dépend de sa pureté.

On ne peut obtenir du jus cru de gibier que des gigots ou des râbles de gros gibier à poil, tels que chevreuil, chamois, élan, renne, etc.; et lorsque ces pièces de gibier sont cuites fraîches sans avoir été marinées. Rôties selon les principes ordinaires, il s'en échappe, lorsqu'on les découpe, un jus très reconstituant et réparateur au premier chef.

Jus de fruits. — *Formule 2,804.* — Le suc de raisin est celui qui exprime le mieux l'idée que l'on attache dans ce sens: jus de la treille, jus de raisin, jus d'octobre, verjus.

On extrait les jus des fruits en les soumettant à la presse, après les avoir nettoyés, mondés ou épluchés.

Les *jus de raisin*, de groseilles et d'autres fruits à baies, produisent par la fermentation ce qu'on appelle communément le vin; le jus de pommes produit le *cidre*; le jus de poires, le *poiré*. Un nombre considérable de jus de différents fruits est employé dans l'art culinaire pour la préparation des entremets, de la confiserie et de la pâtisserie. Pour la conservation, voir FRUITS.

De tous les jus de fruits, il n'y en a pas un qui aie plus suscité la verve des poètes que le jus de raisin; depuis les plus graves jusqu'aux plus badins, tous l'ont chanté et cent pages de ce dictionnaire ne suffiraient pas pour contenir tout ce qui a été dit en son honneur. Voici comment s'expriment J.-B. Rousseau et Delille :

Et les nymphes des forêts
D'un jus pétillant et frais
Arrosent le vieux Silène.

Le pardon sur la bouche et le verre à la main
Se verser en riant le doux jus de la treille.

Le jus de pomme a aussi fait vibrer la lyre d'un poète Normand :

O soulas des gosiers
O très bon jus de pomme!
Prions pour le bonhomme
Qui planta les pommiers.

Le jus d'orange est quelquefois employé pour la préparation des boissons chaudes ou froides, punch, bichop, limonades fraîches, etc.

Le verjus est obtenu par pression du raisin encore vert et sert pour assaisonner différentes préparations culinaires.

Le jus de citron. — Formule 2,805. — Il est plus communément employé comme condiment; on peut, pour faciliter le travail dans la cuisine de restaurant, extraire le jus de citron; le matin, à l'aide d'un petit appareil, on le passe et on le met dans une bouteille bouchée en laissant une petite ouverture au bouchon. Ce travail fait au préalable évitera, dans un moment pressé, le désagrément de laisser tomber des pépins dans les sauces ou de n'exprimer qu'imparfaitement le jus.

Le jus de citron contient 4 p. 0/0 d'acide citrique, de la glycose, de la pectine et une matière albuminoïde coagulable.

Conservation du jus de citron. — Formule 2,806. — Le jus de citron additionné d'alcool, dans la proportion de 60 grammes par litre, peut se conserver pendant plusieurs années et subir les transports par mer sans aucune altération et sans rien perdre de ce qu'il a d'agréable. En l'absence de légumes frais, pris à la dose de 30 grammes par jour, il est reconnu qu'il préserve les marins du scorbut.

Le jus de cassis est extrait par pression du fruit mûr; on l'utilise pour la préparation d'un sirop

tonique et stomachique. Le jus des feuilles de cassis obtenu par décoction ou par simple infusion est employé avec succès comme astringent pour combattre la diarrhée et comme diurétique dans l'hydropisie.

Le jus de mâres est extrait par pression du fruit mûr; on l'emploie pour la fabrication d'un sirop adoucissant et astringent qui porte son nom.

Le jus d'airelle est de couleur rouge, doux ou aigre-doux quand il est frais; il fermente vite en se transformant en liqueur vineuse. Le jus de l'airelle canneberge de Russie appelée Kloukwa, qui n'est autre que l'épiphyte des Etats-Unis, sert surtout à faire le *kissel*.

Le jus de guignes sert à faire un sirop stomachique et rafraîchissant appelé *guignolet*.

Le jus de grenade s'extrait par pression; il est d'une saveur douce aigrelette qui plaît; très rafraîchissant, on peut l'employer frais ou en sirop pour la composition des boissons froides.

Remarque. — Pour de plus amples détails et éviter des répétitions, je prie le lecteur de se reporter au nom de chacun des fruits.

Jus de racines. — Formule 2,807. — Sous cette dénomination, on comprend tous les jus extraits des plantes à racines tubéreuses: jus de carottes, jus de betteraves, etc.

Les racines de carottes et de betteraves sont d'abord coupées, broyées et mises sous presse; on utilise ces jus pour la fabrication du sucre.

Jus d'herbes. — Formule 2,808. — *Procédé général.* — Choisir des herbes fraîches à parties égales et bien lavées; les piler dans un mortier, les mettre dans un linge sous une petite presse et serrer. Il est important que ces jus soient absorbés frais, c'est-à-dire dans la même journée où ils ont été extraits. Pour les formules suivantes on se reportera à la présente opération.

Jus d'herbes classique. — Formule 2,809. — Pour faire ce jus on emploie les feuilles de cresson, de chicorée sauvage, de cochléaria, de fumeterre, de bourrache, de cerfeuil, de ményante, de laitue et d'oseille à parties égales. Ce jus a des propriétés dépuratives et prévient le scorbut

Jus d'herbes, amer, apéritif. — Formule 2,810. — Employer :

Fumeterre, chicorée sauvage, pissenlit. Il est employé pour combattre les affections biliaires.

Jus d'herbes, amer, tonique. — *Formule 2,811.* — Employer : véronique, petite centaurée, trèfle d'eau. Ce jus est employé pour combattre la débilité.

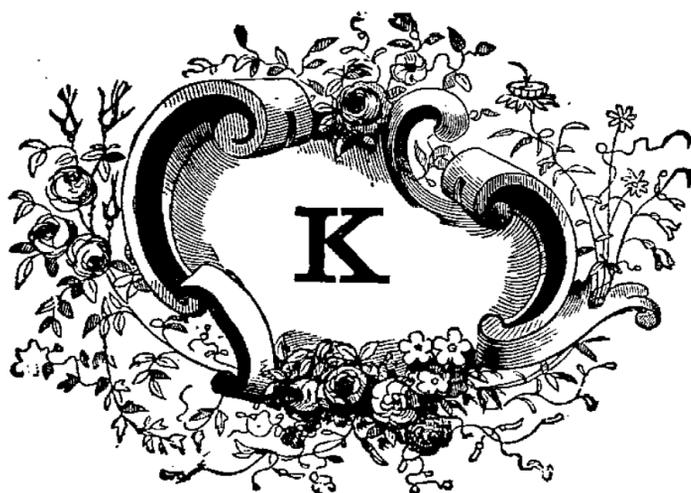
Jus d'herbes rafraîchissant. — *Formule 2,812.* — Employer : laitue, pourpier, scorsonère, poirée. Il est utilisé pour combattre les échauffements.

Jus d'herbes aromatique. — *Formule 2,813.* — Employer : Sauge, menthe et mélisse. Jus utilisé contre les faiblesses d'estomac.

Remarque. — Les jus d'herbes jouissaient autrefois d'une grande faveur, un peu passée de mode aujourd'hui. Il est en tous cas préférable de se servir de ces plantes à l'état naturel, dont la plupart peuvent être préparées comme aliment; quant aux autres on peut les utiliser comme condiment.

Jus de réglisse. — *Formule 2,814.* — Le jus de réglisse est extrait par coction du bois et de la racine de réglisse. Il est pectoral et adoucissant lorsqu'il est bien préparé. Il faut râcler le bois, le mettre à l'eau froide et le chauffer lentement.





KAAD, *s. m.* (*Celastrus edulis*). — Arbrisseau de l'Abyssinie dont les feuilles sont employées comme masticatoire. Elles produisent une excitation passagère, gaie et agréable, mais cette excitation cérébrale est de peu de durée.

KAANAP, *s. m.* — On appelle ainsi en Afrique un tubercule irrégulier ressemblant à une pomme de terre. Il contient un suc laiteux que l'on suce à l'état cru ; cuit il n'a rien d'agréable.

KAATE, *s. m.* — Arbre de l'Inde, dont la pulpe du fruit sert à faire des pastilles qui se mâchent comme le bétel.

KAIVI, *s. m.* — Nom que l'on donne au Brésil à une boisson composée de bouillon de riz cuit.

KAB, *s. m.* — Nom d'une mesure des Hébreux ; on écrit aussi *cab*.

KABAK, *s. m.* — Mot russe que l'on emploie pour désigner un cabaret de bas étage.

KABESKI, *s. m.* — Monnaie d'argent et petite monnaie de cuivre de Perse.

KACHE, *s. m.* — En Russie, on appelle ainsi différentes préparations culinaires faites avec du blé de sarrasin (Voir GRUAU).

Kache pour servir après le potage (*Kache greschnevoï. Cuis. russe*). — Formule 2,815. — Préparer du blé de sarrasin, comme il est indiqué à la formule 2,589, en ayant soin de le cuire dans une casserole de terre vernissée intérieurement ; lorsqu'il est bien cuit, mettre la casserole sur un plat et l'entourer d'une serviette ; servir à part du beurre très fin.

Kache au parmesan (*Kache greschnevoï s'parmesane. Cuis. russe*). — Formule 2,816. — Préparer du sarrasin selon la formule 2,589 ; le cuire dans une casserole de terre vernissée. Lorsqu'il est cuit, en sortir avec la cuillère une quantité suffisante pour faire un lit au fond d'une timbale d'argent ou légumier ; l'arroser avec du

beurre fin et saupoudrer avec du fromage de Parmesan râpé; continuer de garnir ainsi par couches alternées jusqu'au point désiré. Couvrir la dernière couche en saupoudrant copieusement avec du fromage et en arrosant le tout avec du beurre fin. Faire gratiner légèrement et servir sur une serviette pliée sur un plat rond, en l'accompagnant d'une saucière de beurre fondu et d'une saucière de fond de bœuf braisé, de veau ou d'une demi-glace.

Kache aux gribouis (*Kache s'gribame. Cuis. russe*). — *Formule 2,817*. — Préparer une pâte de kache avec du sarrasin ou de la semoule de Smolensk, *Smolenski kroupa*; ajouter à la pâte des gribouis émincés et légèrement sautés au beurre dans la poêle; mélanger le tout, le faire cuire dans une casserole de terre vernissée; l'entourer d'une serviette, la mettre sur un plat et servir accompagné de beurre fin.

Kache au maigre (*Posstné Kache. Cuis. russe*). — *Formule 2,818*. — Faire un bouillon de gribouis comme il est indiqué à la formule 2,544. Lorsqu'ils sont cuits, passer le bouillon et les couper en petits dés. Mettre de l'huile d'olive dans un sautoir sur le feu; lorsqu'elle est chaude y ajouter du sarrasin ou de la semoule de Smolensk, *Smolenski kroupa*; faire revenir un instant et ajouter les gribouis. Mouiller avec le bouillon de gribouis et faire cuire au four dans une casserole de terre, en huilant légèrement par dessus. Un quart d'heure avant de servir, enlever la croûte, prendre le kache, le mouler dans des tartelettes, ou une timbale, ou simplement façonné à la cuillère; dresser sur une serviette le kache ainsi préparé et l'accompagner d'une saucière de lait d'amande (Voir ce mot).

Kache à la polonaise (*Kache polsski. Cuis. polonaise*). — *Formule 2,819*. — Trier et faire blanchir deux cent cinquante grammes d'orge perlé; le faire cuire tout doucement avec deux litres de lait et cent vingt-cinq grammes de beurre fin; remuer souvent au fond pour l'empêcher de s'y attacher. Le retirer du feu et lui ajouter deux cent cinquante grammes de beurre fin, le sel nécessaire, six œufs frais battus en omelette et deux décilitres de *smitane*. Bien remuer le tout et le mettre dans un moule à charlotte beurré; un quart d'heure avant de servir, le mettre dans un four chaud; lorsqu'il a pris belle couleur entourer le moule d'une serviette et le servir sur un plat en envoyant séparément une saucière de crème double.

Kache de smolensk. (*Smolenski kache. Cuisine russe*). — *Formule 2,820*. — Former la fontaine, sur une plaque de tôle, avec cinq cents grammes de semoule de *smolensk*. Battre deux œufs frais, les verser dans le centre et pétrir le tout; étendre la pâte sur la plaque et la faire sécher dans une étuve; la broyer et la passer dans une passoire fine. Faire bouillir deux litres de lait légèrement salé et deux cent cinquante grammes de beurre fin; ajouter la semoule et remuer pour qu'elle ne s'attache pas au fond. Lorsqu'elle est bien cuite, la faire gratiner au four pendant dix ou quinze minutes, dans une casserole ou timbale d'argent; l'entourer de la traditionnelle serviette et la servir avec une saucière de beurre fondu. (A. PETIT, *La Gastronomie en Russie*.)

KACHMYR, *s. m.* (*Confiserie indienne*). — Nom que l'on a donné à un petit bonbon de la grosseur d'une boule de gomme, dont la préparation est la suivante:

Kachmyr. — *Formule 2,821*. — Employer:

Sucre concassé.....	grammes	600
Glucose.....	—	200
Purée de bananes.....	—	500
Arachides torréfiées....	—	500
Gingembre en poudre..	—	60
Epices fines.....	—	15
Rhum.....	décilitre	1
Eau.....	—	5

Procédé. — Mettre le sucre, le glucose et l'eau dans un poëlon et faire cuire au petit cassé. Le verser sur une purée de bananes préparée comme une marmelade de pommes; piler les arachides dans le mortier avec le rhum; ajouter à la purée le gingembre, les épices et les arachides; mélanger le tout sur le feu de façon à faire dessécher pour obtenir une pâte assez ferme; la verser sur le marbre et, avant qu'elle soit froide, en former des boulettes très régulières de la grosseur des boules de gomme. Mettre ces boules dans une bassine ou dans une turbine et les arroser légèrement avec de la gomme liquide; tourner la turbine et les saupoudrer avec du sucre en grains, cristallisé, de deux ou trois nuances. Laisser sécher et mettre en bocaux. Ces petites boules peuvent aussi être candies.

KACHO, *s. m.* — Poisson des mers du Kamtschatka, qui fournit aux habitants de ce pays un mets fort estimé.

KADJIURI, *s. m.* (se prononce *Kad-ji-ori*). — Nom spécial d'un genre de préparation culinaire

indienne. Elle s'applique généralement à tous les poissons.

Kadjiuri de poissons. (*Cuisine indienne.*) — *Formule 2,822.* — Lever les filets des soles, turbots, barbues ou autres poissons que l'on veut employer; les parer, les débarrasser des arêtes et les couper en gros dés; les assaisonner et les passer au beurre sur un feu vif, pendant quelques minutes. Les réserver sur une assiette. Hacher un oignon et le passer au beurre avec cinq cents grammes de riz nettoyé. Faire revenir le tout pendant un instant et le mouiller deux fois sa hauteur avec du bon bouillon de poisson pas trop acidulé; ajouter un peu de poivre de Cayenne et le soumettre à l'ébullition vive pendant dix à douze minutes; goûter et l'amener à bon goût; ajouter les dés de poisson et deux ou trois œufs durs hachés; mélanger le tout en ajoutant un peu de beurre fin. Le mets doit être encore très liquide à ce moment; le couvrir et ne plus le toucher; le mettre encore quelques minutes au four, ensuite le dresser dans une timbale d'argent et l'arroser d'un beurre noir.

Remarque. — On peut ainsi faire des *kadjiuri* de filets de sole, de turbot, de saumon, etc. Les indiens remplacent le poivre de Cayenne par du *curri* ou *carry* (Voir ce mot).

KAHOUANE, *s. f.* — Voir CAOUANE.

KAÏMAC, *s. m.* — Crème de lait bouilli, congelée qu'on lève à la surface du lait, lorsqu'il se refroidit.

Kaïmac. (*Cuisine turque.*) — *Formule 2,823.* — Faire bouillir le lait et le mettre dans des vases moyens et placer dans le lait, horizontalement, des petites baguettes de roseau. Lorsque la peau s'est formée dessus, on soulève les baguettes auxquelles elle restera attachée. On rechauffe le lait et on continue ainsi l'opération jusqu'à épuisement du lait. On suspend les baguettes au courant d'air, de façon à faire sécher les peaux recueillies; lorsqu'elles sont suffisamment sèches, on les réduit en poudre et on mélange avec un peu de sucre vanillé ou non.

Remarque. — Ce mode de conservation du lait est le meilleur pour préparer la farine lactée; il a été longtemps le secret des Turcs, par lequel ils conservaient le lait d'ânesse et de brebis. Lorsqu'on veut s'en servir on l'additionne d'une quantité relative d'eau et on fait bouillir.

Kaïmac au cédrat. (*Boisson glacée.*) — *Formule 2,824.* — Faire bouillir une quantité relative d'eau avec du *Kaïmac*, et du cédrat; sucrer suffisamment et servir à n'importe quel aromate.

Kaïmac à la russe. — *Formule 2,825.* — Employer :

Crème double.....	litres	2 1/2
Vanille.....	gousse	1
Sucre.....	grammes	450
Gaufrettes roulées.		
Gelée de groseille.		

Procédé. — Lever environ un litre de crème la plus épaisse; la déposer dans une terrine en lieu froid; mettre le restant de la crème sur le feu avec le sucre et la vanille; la faire bouillir doucement en remuant constamment au fond avec la spatule de bois, jusqu'à ce que l'appareil ait pris la consistance d'une crème pâtissière; passer la crème au tamis de soie et la faire refroidir sur la glace en remuant souvent pour empêcher la peau de se former; préparer alors un fond carré en pâte sèche, saupoudrer de sucre rose et vert; poser dessus un moule carré en fer-blanc, c'est-à-dire ne contenant que les quatre parois, légèrement huilées intérieurement. Faire cuire du sucre au cassé et coller en dedans une haie carrée avec les gaufrettes ou cigarettes suisses. Ces gaufrettes doivent être solidement collées à leur base et les unes contre les autres dans le haut. Laisser refroidir ainsi; dix minutes avant de servir, fouetter la crème double très ferme, la mélanger à l'appareil avec un cornet; garnir l'intérieur des gaufres avec un cornet rempli de gelée de groseille; remplir le centre avec l'appareil; décorer le dessus à l'aide de la poche à douille et servir aussitôt. Cet entremets ne doit pas être dressé d'avance.

Le moule en fer-blanc ne doit être enlevé qu'au moment de servir.

KAKI, *s. m.* — Espèce de figuier du Japon; son fruit a la forme et la couleur d'une orange et la peau lisse d'une tomate. Sa chair, ferme comme celle du melon, est un peu fade, peu parfumée et d'un goût qui ne déplaît point. Il renferme au milieu un germe et trois minuscules pépins qui en sont les graines. A l'état frais, il peut servir avantageusement pour la confection des confitures; séché il acquiert un goût plus sucré et se mange indifféremment cru ou cuit. Depuis quelques années on en voit à Paris, dans les magasins spéciaux de produits des colonies.

KAKONGO, *s. m.* — Poisson qui habite les rivières d'Afrique, assez ressemblant au saumon ; sa rareté et la délicatesse de sa chair ne le rendent accessible que sur la table des princes. Il se prépare, culinairement, comme le saumon.

KALALOU, *s. m.* — Nom donné à un mets arabe. (Voir CALALOU.)

KALTSCHALE, *s. m.* (*Boisson froide*). — Terme allemand : De *Kalt* froid et *schal* fade ; pour désigner une boisson froide *sans sel*. On a aussi appelé ces boissons *kalte-schale*, coupe froide en désignant ainsi le vase froid dans lequel on les sert.

Cette préparation se fait avec du vin, des fruits, tels que : ananas, framboises, fraises et groseilles ; des oranges et du zeste de citron. Une formule suffira pour indiquer la façon de procéder.

Kaltschale à l'ananas. — *Formule 2.826.* — A défaut d'un ananas frais prendre un ananas conservé ; avec son jus, préparer un litre de sirop à 35 degrés ; enlever toutes les parties dures ou noires de l'ananas et en râper la moitié que l'on ajoute au sirop ; râper et ajouter aussi le zeste d'un citron, le jus de deux oranges, avec leur zeste également râpé ; couper des petites bandelettes dans l'ananas ; les tailler aussi minces que possible et les ajouter avec le reste dans le sirop encore chaud. Incruster la bichopière (Voir ce mot) dans la glace et verser le liquide ; lorsque l'appareil est d'un froid glacial, au moment de servir, ajouter une bouteille de vin de Johannisberg et une demi-bouteille de vin de champagne mousseux. Remuer et servir très froid.

Remarque. — Lorsqu'il s'agit de Kaltschale de pêche, on en fait cuire la moitié que l'on passe au tamis et que l'on mélange au sirop ; l'autre moitié est émincée crue et ajoutée à l'appareil et on termine avec du vin comme il est indiqué plus haut. Pour les préparations aux fraises, framboises, groseilles, etc., les fruits sont passés au tamis, mélangés à l'appareil et on termine comme ci-dessus.

KAMICHI, *s. m.* — Grand oiseau noir des marais du Brésil, de la grosseur du dindon ; se prépare culinairement comme lui.

KAN, *s. m.* — En Orient, station où les caravanes se reposent. Marché public.

KANGUROO, *s. m.* — On dit aussi *Kangourou* ou *Kangourou*. Marsupiaux demi-rongeurs, macropodes, sans pouces aux membres postérieurs, qui sont très allongés ; à mâchoire supérieure portant en avant six dents ; leur queue énorme est leur principale arme de défense. Le Kanguroo est originaire de la Nouvelle-Hollande et des îles environnantes. Très susceptible d'acclimatation et très facile à nourrir, ce serait certainement l'un des mammifères les plus utiles en même temps que des plus faciles à multiplier en Europe, à l'état libre ou à l'état domestique. Dans le *Retiro* de Madrid, où on en élève une certaine quantité, on les nourrit d'orge, d'avoine et de foin et ils paissent l'herbe verte lorsqu'elle existe.

Ses membres postérieurs étant plus développés que ses membres antérieurs, ils sont éminemment favorables à la production d'une viande de bonne qualité.

USAGE CULINAIRE. — La chair du Kanguroo est très aromatique, surtout à l'état sauvage ; cela vient de la nature des plantes dont il fait sa nourriture et qui sont presque toutes odorantes. Elle a beaucoup d'analogie avec celle du cerf, mais elle est plus parfumée.

En un mot elle est supérieure à celle du cerf et du chevreuil ; elle est abondante, nutritive, agréable et aromatique.

Filets de kanguroo sautés. (*Cuisine madrilène*). — *Formule 2,827.* — Les filets, qui sont la partie la plus estimée du kanguroo, constituent un mets fort goûté à Madrid, et préparé de la façon suivante :

Parer et assaisonner les deux filets d'un kanguroo ; les mettre dans une casserole plate avec du beurre fondu. D'autre part, préparer un jus avec les os et les débris de l'animal ; lorsqu'il est à point, le dégraisser et le passer.

Le mettre dans une casserole avec quatre cuillerées de vinaigre, un bouquet garni et faire réduire à demi-glace, de façon à obtenir une sauce légère. La faire bouillir quelques minutes à feu vif et y ajouter deux cuillerées à bouche de gelée de groseilles et un peu de zeste de citron. Après quelques minutes, ajouter une poignée de raisins de Corinthe, préalablement ramollis à l'eau chaude, et laisser mijoter le tout ensemble pendant une heure. Pocher les filets au moment de servir, les égoutter, les dresser et les masquer de cette sauce. (CHARLES LE SÉNÉCHAL. — Madrid).

Remarque. — La queue du kangaroo, très musculeuse et très forte, est excellente préparée comme celle du bœuf (Voir ce mot); elle constitue en outre un bouillon délicieux. En un mot toutes les parties de cet animal peuvent s'apprêter comme le chevreuil ou le cerf (Voir ces mots).

KANNA, *s. f.* — Racine fort estimée des Hottentots, qui la considèrent comme très nutritive; elle est d'autant plus recherchée qu'elle est très rare.

KANNE, *s. f.* — Mesure suédoise pour les liquides, elle contient environ deux litres et demi.

KANNUMÉ, *s. m.* — (*Mormyrus kannume*). — Poisson du Nil, appelé *kechoué ommou bouette* par les égyptiens; ils consomment sa chair avec plaisir.

KANTERKAAS, *s. m.* — Nom d'une espèce de fromage de Hollande; dit aussi *kantert* ou *cantert* (Voir ce mot.).

KARAPULKA, *s. m.* — Nom d'un mets espagnol que l'on prépare de la façon suivante :

Karapulka (*Cuisine espagnole*). — *Formule 2,828.* — Employer :

Filet de porc frais.....	kilog.	4
Jambon cru des Asturies	grammes	500
Amandes mondées.....	—	250
Très petits oignons.....	douzaines	2
Œufs durs.....	nombre	4
Petites saucisses fraîches	—	6

Procédé. — Couper le filet et le jambon en morceaux carrés comme pour un ragoût; assaisonner de muscade, poivre et sel et un peu de piment de Cayenne; faire saisir vivement dans une casserole; ajouter un peu de la purée de tomates, et mouiller avec du bouillon ou du consommé. Faire cuire le ragoût de façon à ce que le jus soit réduit en même temps que la cuisson atteinte; ajouter alors les petits oignons préalablement glacés et verser le ragoût dans une timbale d'argent; torréfier les amandes et les piler; griller les petites saucisses, les couper par morceaux et garnir le dessus de la timbale avec les petites saucisses et les œufs coupés en quartiers en alternant. Saupoudrer le tout avec les amandes pilées, et une forte poignée de fromage de Parmesan râpé. Faire gratiner et servir la timbale sur un plat froid.

KARATAS, *s. m.* — Plante vivace de l'Amérique du sud, portant un fruit ovale, ayant la

saveur d'une pomme, un peu acide et fort agréable. On en fait un sirop et des confitures, qui ont des propriétés rafraîchissantes.

KARY, *s. m.* — Assaisonnement originaire de l'Inde, composé de piment, de coriandre et de curcuma (Voir CARRY). A tort, on a donné le nom de *kary* à diverses préparations culinaires dans lesquelles entre ce condiment; c'est une faute; on doit dire : *poulet au riz, sauce kary, poulet au kary* et non *kary de poulet*; le *kary* n'étant que l'assaisonnement. En effet, il est aussi ridicule d'intervertir ces mots que si l'on disait *tomates de poulet* et *grives de genièvre* au lieu de *poulet aux tomates* et *grives au genièvre* (Voir POULET et RIZ.).

KASSU, *s. m.* — Nom d'une variété de cachou (Voir ce mot) retiré de la liqueur qui surnage sur le dépôt du cachou appelé *coury* et que l'on extrait de l'*areca cathecu*.

KAVA, *s. m.* On dit aussi *kawa*. — Boisson enivrante que l'on retire de la racine d'une espèce de poivrier, le *piper methysticum*, des îles de la mer du Sud. Cette racine est ligneuse, légère, de couleur grise à l'extérieur, blanche et d'un tissu lâche et spongieux à l'intérieur. Son odeur et sa saveur sont légèrement aromatiques; fraîche ou sèche, macérée dans l'eau, elle fournit cette liqueur qui donne une ivresse toute spéciale. Les Cañaques ont une façon à eux de la préparer, qui est peu appétissante, d'après ce que nous en dit Max Rodriquet, dans *Les derniers sauvages* : « Tous couchés à terre, les uns à plat ventre, les autres assis, formaient le cercle autour d'un vase de bois plein aux trois quarts d'un liquide savonneux, et tenaient en mains des paquets d'une racine à peu près semblable à la réglisse; tous se livraient à une mastication acharnée de cette racine et lancaient à l'envi, avec la boule mastiquée, des flots de salive écumante dans le récipient commun..... Iotété..... nous présenta une poignée de racines et nous pria de participer à la singulière besogne qui s'accomplissait, et qu'on nous dit être le *kava*. »

L'ivresse que donne cette boisson produit une sorte de torpeur, de calme, de bien-être, et varie d'intensité suivant la quantité absorbée. Son abus est funeste et les symptômes produits par l'ivrognerie chronique se rapprochent de ceux de l'alcoolisme.

KAVIAR, *s. m.* — Voir CAVIAR.

KEBAP, *s. m.* (*Cuis. turque*). — Nom que l'on donne dans ce pays à diverses préparations culinaires.

Kebab de filet de bœuf. — *Formule 2,829.* — Couper des carrés de filet de bœuf d'une grosseur régulière; les assaisonner de poivre, de sel et de fragments de thym; les enfiler à travers des brochettes en les alternant de morceaux de graisse de mouton qui, en Turquie, tient lieu de lard; les faire cuire à feu vif à la broche et servir comme les atteraux, avec un citron.

Kebab à la persane. — *Formule 2,830.* — Tailler dans un gigot ou dans les filets de la selle de mouton des petits morceaux carrés très réguliers; les assaisonner de poivre, sel, d'une gousse d'ail, d'une feuille de laurier, d'un fragment de thym et de jus de citron; après quelques heures de macération, les enfiler dans une brochette en alternant les morceaux d'une feuille de graisse de mouton et d'une feuille de menthe. Faire cuire à feu vif à la broche ou suspendu sur une lèche-frite au four.

KECHK, *s. m.* (*Perca nilotica*). — Poisson du Nil. Les Arabes le dénomment *kescheré*, lorsqu'il est gros, et *hemmor*, lorsqu'il est petit. Sa chair blanche ferme est excellente, mais de digestion moyenne. A l'état frais on le prépare comme les autres poissons et on peut le conserver boucané ou à l'huile comme le thon.

KEFTÉDÈS, *s. m.* — On a donné ce nom à une sorte de bifteck haché, qui se fait avec du bœuf, du veau ou du gibier.

Keftédès de veau à l'indienne. — *Formule 2,831.* — Hacher un beau filet mignon, de veau; l'assaisonner avec poivre, sel, un peu d'oignons hachés passés à la poêle et un jaune d'œuf. Lui donner une forme d'escalope, de côtelette ou de bifteck; le passer à l'œuf et à la farine de maïs; le cuire avec du beurre dans un sautoir recouvert de papier beurré; d'autre part, préparer une sauce au karic, liée, y ajouter des champignons frais avec leur jus de cuisson; garnir le keftédès avec les champignons en masquant légèrement avec la sauce et servir le restant à part.

Keftédès de gibier. — *Formule 2,832.* — Hacher les poitrines crues d'un gibier à plumes, en y ajoutant un peu de gribouis, de ceps ou de morilles fraîches; assaisonner, mélanger avec un

jaune d'œuf et lui donner une forme ronde plate. Le passer à l'œuf et à la farine ordinaire; avec les carcasses on aura préparé un fumet de gibier au genièvre; ajouter à ce fumet des gribouis, des ceps ou des morilles coupés en morceaux; ajouter un verre de vieux vin de Madère, faire réduire à glace, mettre la garniture autour, saucer légèrement et servir à part le restant de la sauce.

Keftédès de bœuf aux truffes. — *Formule 2,833.* — Hacher un filet de bœuf, l'assaisonner avec poivre et sel, y ajouter une belle truffe râpée crue; lui donner la forme d'un bifteck et le faire cuire dans un sautoir; au moment de servir, ajouter une sauce périgieux avec des truffes en lames.

KERMÈS, *s. m.* All. et angl. *Kermes*; ital. *chermes*, *chermisi*; esp. *Kermes*, *semilla de escalata*. — Espèce de cochenille qui vit sur le chêne, et dont la femelle, vers la fin mai, c'est-à-dire lorsqu'elle contient des œufs, renferme une liqueur rougeâtre que l'on extrait par expression et qui donne une belle teinture écarlate dont on se sert pour colorer les bonbons et les liqueurs; surtout celle à laquelle elle a donné son nom, l'*Alkermès* (Voir ce mot). On lui attribue des propriétés stomachiques et astringentes.

KERKSOU, *s. m.* — Mets fort estimé en Orient. Voici de quelle manière les habitants de ces contrées le préparent :

Kerksou à l'orientale. — *Formule 2,834.* — Verser de la semoule dans un plat de bois et, goutte à goutte, de l'eau tiède; rouler la semoule de façon à former de petites boulettes; les mettre dans un pot troué qui s'adapte parfaitement sur le pot-au-feu comme une cafetière de terre; faire cuire ces boulettes à la vapeur du pot; les retirer quand la viande est cuite, les mettre dans un plat et verser dessus du beurre salé fondu; humecter avec un peu de bouillon; garnir la surface d'un côté avec des tranches de viande du pot et de l'autre avec du poisson cuit à part; sur tout cela ajouter des légumes frais; le plus souvent des pois, des œufs, des épices et du safran; arroser avec un peu de bouillon et servir très chaud.

Remarque. — On peut aussi faire le kerksou avec du poisson seul.

Kerksou sucré (Entremets). — *Formule 2,835.* — Préparer la semoule comme ci-dessus; la faire cuire à la vapeur; étant cuite, la mettre dans un

plat, l'assaisonner de cannelle en poudre, de girofle, de muscade et de sucre. On y ajoute des graines de grenade et des grains de raisin; on humecte avec du lait.

KETCHUP, *s. f.* (*Sauce.*) — En Angleterre on appelle *Ketchup* ou *catchup* une sauce à base de jus de champignons, de glace de viande et d'anchois; conservée dans des bouteilles et que l'on sert sur table comme condiment pour rehausser les viandes et les poissons.

Ketchup. — *Formule 2,836.* — Emincer trois kilos de champignons bien lavés et crus; les mettre dans une terrine émaillée par couches alternées de sel fin; sur l'avant dernier lit, saupoudrer d'une poignée de brou de noix pilé et recouvrir le tout d'une serviette ficelée autour de la terrine et recouverte d'un plat; laisser imbiber ainsi pendant cinq jours; décanter le liquide, le mettre dans une casserole et extraire le jus des champignons à l'aide d'une petite presse ou par pression dans un linge. Enlever les arêtes à deux douzaines d'anchois et les passer au tamis; mettre la purée dans la casserole avec thym, muscade, laurier et un piment. Ajouter de l'eau de façon à obtenir un litre et demi de liquide; ajouter cinq cents grammes de glace de viande; faire fondre, remuer, passer la sauce, la faire refroidir et la mettre dans des flacons spéciaux.

Remarque. — La qualité essentielle de cette sauce est le jus de champignons; aussi les négociants qui la fabriquent généralement en diminuent la quantité, au détriment de ses qualités, pour augmenter celle des anchois et du brou de noix. On obtiendra donc soi-même une sauce bien supérieure à celle que l'on achète en petits flacons.

KETMIE, *s. f.* (*Hibiscus*). — Genre de plantes de la famille des malvacées, comprenant un grand nombre d'espèces :

La Ketmie gombo (Voir ce mot), *hibiscus esculentus*.

La Ketmie musquée, *hibiscus abelmoschus*, qui fournit l'ambrette (Voir ce mot).

La Ketmie acide, *hibiscus sabdarifa*, vulgairement appelée *oseille de Guinée*, que l'on cultive dans cette contrée, aux Indes, aux Antilles et dans la Caroline. D'une acidité agréable, elle s'emploie culinairement comme l'oseille. Avec le calice de ses fleurs on fait une confiture très saine et très agréable.

KETSERI, *s. m.* — Nom que l'on donne, aux Indes, à une sorte de petits pois que l'on cultive aussi à Malabar.

KEVEL, *s. m.* — Espèce d'antilope assez semblable à la gazelle, qui habite par troupes l'Afrique du Sud. Pour la préparation culinaire, voir GAZELLE.

KHÉDIVE, *s. m.* (*Gâteau*). — Ce nom a été donné, comme on le voit, au gâteau suivant, en l'honneur du vice-roi d'Egypte.

Khédivé (*Entremets sucré*). — *Formule 2,837.*
— Employer :

Amandes douces mondées..	grammes	150
Sucre	—	150
Sucre vanillé.....	—	25
Kirsch.....	décilitre	1
Essence d'amande amère...	goutte	1
Jaunes d'œufs.....	nombre	14

Procédé. — Piler les amandes avec le kirsch et un peu d'eau; les mettre dans une terrine avec les jaunes d'œufs, le sucre et l'essence; travailler la masse de façon à la rendre mousseuse.

D'autre part, foncer un moule à flan en pâte sucrée, l'emplier de l'appareil et faire cuire dans un four moyen. En sortant du four le glacer au kirsch et parsemer par dessus des amandes et des pistaches hachées.

KICHE *s. f.* (*Cuis. allemande.*) Altération du mot *Kuchen*, gâteau. — On donne ce nom en Alsace-Lorraine à des espèces de tartes à base de crème et de pâte feuilletée.

Kiche à la crème (*Entremets*). — *Formule 2,838.* — *Procédé général.* — Choisir un grand cercle à flan pouvant contenir un litre de crème; le beurrer intérieurement et le placer sur une plaque également beurrée; le foncer avec une abaisse de feuilletage à gâteau de trois rois, six tours; casser dans une terrine cinq œufs et les battre comme pour une omelette, en y ajoutant un peu de sel; les mouiller avec trois quarts de litre de crème double passée au tamis; battre encore le tout; mettre au fond de l'abaisse une dizaine de petits morceaux de beurre gros comme une noisette, verser la crème dessus et servir chaud.

Toute la valeur de ce gâteau dépend de la qualité de la crème.

Kiche sucrée à la crème (*Entremets sucré*).

— *Formule 2,839.* — Préparer une kiche comme la précédente, ajouter du sucre et de l'eau de fleurs d'oranger; faire cuire et saupoudrer de sucre en sortant du four.

Kiche au fromage (*Entremets*). — *Formule 2,840.* — Préparer une kiche comme il est indiqué au procédé général; ajouter cent grammes de parmesan râpé et finir en suivant la même prescription.

Kiche aux nouilles sucrées (*Entremets sucré*). — *Formule 2,841.* — Préparer des nouilles (Voir ce mot) selon la règle; les faire blanchir à l'eau et les achever de cuire dans de la crème double, du beurre, du sucre et une gousse de vanille. Foncer un moule à flan comme il est indiqué plus haut et le garnir avec l'appareil aux nouilles encore liquide, lié à point, et saupoudrer de sucre en sortant du four.

Kiche aux nouilles au fromage (*Entremets salé*). — *Formule 2,842.* — Préparer des nouilles (Voir ce mot) selon la règle; les blanchir et les faire cuire avec un demi-litre de crème double; ajouter cent cinquante grammes de parmesan râpé, cinquante grammes de beurre fin, poivre et sel. Foncer un flan, mettre du beurre au fond et verser l'appareil; saupoudrer avec du parmesan râpé, mettre quelques petits morceaux de beurre et faire cuire au four. Servir chaud.

Kiche au riz à la vanille (*Entremets sucré*). — *Formule 2,843.* — Faire blanchir deux cents grammes de riz lavé, le rafraîchir avec trois quarts de litre de crème double; soixante grammes de beurre fin et une prise de sel, un bâton de vanille; faire cuire en remuant de façon à ne pas laisser attacher au fond. Foncer un moule à flan comme il est indiqué en tête de cet article et coucher l'appareil dedans. Faire cuire dans un four chaud, saupoudrer de sucre en sortant et servir chaud.

Ce kiche n'est autre que le gâteau de riz à la crème.

KICHER, *s. m.* — Les Arabes donne ce nom à une infusion de la pulpe qui entoure les grains de café. Cette *tisane de café*, usitée dans la classe pauvre, est loin d'avoir les propriétés stimulantes du vrai café.

KIEF, *adj.* — Nom que donnent les Orientaux au dernier degré de l'état extatique, voluptueux, dans lequel les plonge l'usage de l'opium et du haschich.

KIDER, *s. m.* — Les Lapons dénomment ainsi une espèce de faisan ou coq sauvage indigène de leurs pays. Se prépare culinairement comme le faisan.

KIEU, *s. m.* (*Allium triquetrum*). — Variété d'ail de la Cochinchine qui sert de condiment dans l'alimentation des habitants de ce pays. En Chine on l'appel *kiai* et *khiaother*.

KILKI, *s. m.* — Petit poisson fort estimé des Russes, et qui se sert comme hors-d'œuvre; la ville de Rével a la spécialité de sa préparation.

KILO, *s. m.* — Cette particule mise devant les mots gramme, litre, mètre, etc., signifie une unité mille fois plus grande; *kilogramme* poids de mille grammes, *kilolitre*, mille litres. On dit aussi *kilo* par abréviation de kilogramme.

KIMALI BEURRECK, *s. m.* (*Cuis. turque*). — Nom que l'on donne en Turquie à diverses préparations culinaires à base d'une pâte spéciale appelée *beurreck*.

La pâte ou beurreck. — *Formule 2,844.* — Employer :

Farine tamisée.....	kilo	1
Sel.....	grammes	25
Huile fine.....	décilitres	2
Eau.....		

Procédé. — Former la fontaine, mettre le sel et très peu d'eau pour le faire fondre; ajouter la moitié de l'huile et détremper de façon à obtenir une pâte ferme et lisse. Diviser la pâte en dix petites boules; les placer dans un coin de la table huilée, recouvrir d'un linge également huilé et laisser reposer. Après une demi-heure, l'abaisser très mince, en ayant soin de tenir la table et le rouleau huilé. Les Turcs, qui ne se servent pas de rouleau, aplatissent légèrement la boule et la prennent par le bord, en frappant sur la table et en tournant progressivement; ils obtiennent ainsi une pâte très fine. Cette pâte sert aux préparations culinaires suivantes :

Kimali beurreck. (*Cuis. turque. Espèces de rissoles ou de petits pâtés.*) — *Formule 2,845.* — Enlever les tendons à de la chair fraîche de mouton; la hacher et l'assaisonner avec un oignon également haché, du sel, des épices et du fenouil. Mettre cette viande dans une poche à douille et en coucher de petits croissants sur des abaisses; re-

couvrir avec l'autre feuille de pâte; faire joindre les bords de la pâte en appuyant légèrement avec le dos d'un moule à petit pâté; à l'aide de ce même moule, en découper des croissants, joindre les bords; passer à l'œuf battu et à la chapelure de pain de maïs et faire frire dans du beurre ou dans de l'huile chaude, pendant dix minutes; les égoutter et les dresser sur une serviette entourés de persil frit.

Cigara beurreck. *s. m.* (*Cuis. turque. Sorte de beignet au fromage.*) — *Formule 2,846.* — Couper des morceaux très réguliers de fromage de Gruyère gras ou d'Ementhal, d'une longueur de cinq centimètres sur un centimètre de surface. Les Turcs se servent du fromage de *Cascavalpénir*. Assaisonner avec de la petite mignonnette fraîchement moulue et tailler des carrés dans la pâte, juste assez grands pour les envelopper; les plier comme de petits paquets et souder les jointures et les deux extrémités à l'eau ou à l'œuf. Recouvrir d'une autre pâte, en roulant et en fermant les ouvertures, et enfin d'une troisième. Mettre les cigaras dans un panier à friture de façon à ce qu'ils ne soient pas entassés; les plonger dans une friture chaude, les sortir après sept à huit minutes, les égoutter et les dresser sur une serviette.

KIN ou **KUIT-XU**, *s. m.* — Espèce d'oranger d'une grande beauté, d'environ un mètre de hauteur; son fruit s'assaisonne avec du sucre.

KINGALIK, *s. m.* — Au Groënland, on appelle ainsi une espèce de poule d'eau, remarquable par une protubérance qui croît sous son bec. Se prépare culinairement comme la sarcelle (Voir ce mot).

KIREY, *s. m.* — Espèce d'herbe très fine que les Indiens utilisent comme les épinards; sa saveur est celle des feuilles de betterave.

KIRSCH, *s. m.* (*Cerise.*) — De *Kirschen*, cerises et *wasser*, eau; *Kirschen-wasser*, eau de cerise et par abréviation *Kirschwasser*.

Le véritable kirsch, ou eau-de-vie de cerise, se fait encore dans quelques parties de la Suisse, de l'Allemagne et notamment dans le duché de Bade. Le plus renommé est celui de la Forêt-Noire. Il est préparé avec une sorte de cerise sauvage ou merise, indigène à l'Europe, et qui croît spontanément dans les forêts montagneuses; la cerise est petite, noire, la pulpe peu abondante et le noyau très gros, mais

très parfumé. On la cueille avec son pédoncule lorsqu'elle est très mûre; on la fait fermenter dans des tines et on en distille le contenu. Il se vend sur place, chez les distillateurs même, dix à quinze *marcks* le litre, c'est-à-dire douze à dix-huit francs. Lorsqu'il est vieilli, il double quelquefois de prix.

SOPHISTICATION. — Pour les besoins de la cause et surtout pour tirer profit de la réputation du kirsch, les Badois mélangent à l'eau-de-vie de grains quelques cerises sauvages écrasées. L'amande, comme on le sait, contient une huile volatile très parfumée, qui communique à cette eau-de-vie de grains sans valeur, une odeur de cerise très agréable; aussi, en raison de l'acide prussique que contient l'amande du noyau, mis en contact direct avec l'alcool qui en extrait tout le principe, on fait non seulement une supercherie malhonnête au point de vue commercial, mais très dangereuse à celui de la santé publique. La fraude ne s'arrête pas là: les industriels indécents, pour augmenter leurs bénéfices et vaincre la concurrence, n'ont rien trouvé de mieux que de se passer de cerises sauvages, qu'il faut acheter aux paysans et qui sont fort rares et fort chères. On les remplace par une macération de laurier-cerise et quelques gouttes d'essence d'amande amère; le tout mélangé à un alcool quelconque et livré dans le commerce dans des bouteilles habillées d'une splendide étiquette sur laquelle se trouvent les cerises en chromos.

De récentes analyses de ces kirschs déversés dans le commerce ont donné sur 100 grammes de kirsch, 88 milligrammes d'acide prussique; le danger en est donc encore plus éminent et devrait réveiller la vigilance de la police sanitaire.

KISSEL, *s. m.* — Nom que les Russes donnent à une sorte de préparation culinaire, ou entremets sucré. On en prépare à tous les jus de fruits; avec des noix, des noisettes, même avec du lait d'amande. Mais le plus commun est celui préparé avec la canneberge, variété d'airelle appelée *kloukwa*.

Kissel de canneberge (*Kissel is kloukwa*). — *Procédé général.* — *Formule 2,847.* — Employer:

Fécule de pommes de terre.	grammes	100
Sucre en poudre.....	—	200
Jus de canneberge.....	litre	1
Un grain de sel.....		

Procédé. — Préparer avec le jus de groseille en ajoutant du sucre concassé un sirop de canneberge à 22 degrés. Mettre dans une casserole le sucre en

poudre, la fécule de pommes de terre et le sel ; délayer le tout en versant par petites doses le jus de canneberge. Tourner la préparation sur le feu jusqu'à l'ébullition ; elle doit présenter alors une crème liée, mais nullement ferme. Si elle était trop claire lui laisser donner quelques bouillons encore et la verser dans un moule à gelée, trempé dans l'eau fraîche, égoutté et non essuyé (l'humidité de l'eau seule suffira pour permettre de démouler et empêcher de s'attacher au moule). Le laisser refroidir d'abord un peu au courant d'air et le mettre ensuite sur la glace. Etant parfaitement glacé, le démouler sur une serviette pliée sur un plat rond et garnir la base d'une couronne de petits gâteaux. Servir à part une saucière de crème double très froide.

Remarque. — L'appareil est toujours le même ; il n'y a que la variété du fruit ou arôme qui change et que l'opérateur saura choisir, selon le goût, les ressources, ou la composition du menu. Quelquefois le kissel se sert chaud ; dans ce cas l'appareil étant prêt on le sert dans une casserole ou timbale d'argent et on l'accompagne toujours d'une saucière de crème double très fraîche.

KISSE-SCHI, *s. m.* — Boisson fermentée qui est une variété de *kwas* que l'on prépare en Russie de la façon suivante :

Kisslé-schi. — *Formule 2,848.* — Employer :

Orge mondé	kilos	5
Grains de froment.....	—	5
Grains de seigle.....	—	2.500
Farine de seigle.....	—	7.500
Miel	—	1
Glace d'eau.....	—	5
Levure de bière.....	grammes	125
Eau bouillante.....	litres	60

Procédé. — Faire gonfler séparément en versant de l'eau tiède dessus, l'orge, le froment et le seigle ; laisser tremper un peu et lorsqu'ils sont bien gonflés, mettre le tout ensemble dans un tonneau et ajouter la farine. Mélanger et verser dessus les 60 litres d'eau en ébullition ; remuer et laisser reposer cinq heures ; ajouter alors la glace et laisser reposer de nouveau cinq heures ; soutirer, ajouter la levure préalablement délayée avec le miel et quelques bouteilles du liquide ; ajouter à la masse et remuer. Après vingt-quatre heures de repos, cette bière sera clarifiée ; on soutire, on met en bouteilles, bouchées, ficelées et en lieu frais.

KLIPSRINGER, *s. m.* — Quadrupède de la grandeur de la chèvre, qui habite le cap de Bonne-

Espérance sur les plus hauts rochers. Sa chair excellente se prépare comme celle des autres grands gibiers à poils.

KLINIKOU, *s. m.* — On a donné ce nom en Russie et en Pologne à une couronne de brioche dans laquelle on a fait entrer des morceaux de fromage de Gruyère ou d'Emmenthal, coupés en dés. Pour sa préparation, voir BRIOCHE.

KLODNICH, *s. m.* (*Cuis. polonaise*). — En Pologne et en Russie on dénomme ainsi une sorte de soupe glacée. On dit aussi *Kolodnik*.

Klodnich à la polonaise (*Soupe froide*). — *Formule 2,849.* — Employer :

Feuilles fraîches de betterave	nombre	3
Concombres salés.....	—	2
Ciboulette.....	pincée	1
Feuilles fraîches de fenouil..	—	1
Jus d'agourci (Voir ce mot)...	litre	1
Kwas (bière).....	—	1
Smitane (crème aigre).....	--	1
Queues d'écrevisses.....	douzaines	2
Esturgeon cuit.....	grammes	150
Glace naturelle.....	—	250
Sel et poivre, pointe de cayenne		

Procédé. — Faire blanchir à l'eau bouillante, d'une part les feuilles de betterave, de l'autre les fines herbes ; les égoutter, les presser, les hacher et les mettre dans une soupière incrustée dans la glace ; ajouter le jus d'agourci, le kwass et l'assaisonnement ; couper en gros dés l'esturgeon, et les concombres en petits dés ; et ajouter le tout dans la soupière avec les queues d'écrevisses coupées en deux ; laisser glacer pendant une heure ; au moment de servir passer la *smitane*, ou crème aigre, au tamis, casser la glace en petits morceaux, la laver et ajouter le tout dans la soupière et servir.

KLOSZ, *s. m. pl.* (*Se prononce Kloss.*) Russe, *Kloski*. — Terme allemand qui signifie boulette ; mais en général ce mot est précédé d'un substantif qui en détermine le genre, comme *leber*, foie, et *Klosz*, boulette ; boulette de foie ou *broad pain* ; *Leber Broad Klosz*, dont le vocable français est *klose*, de même que son orthographe. En Allemagne, chaque pays a sa manière de préparer ses *Klosz*, dont voici quelques formules :

Kloses à la viennoise. — *Formule 2,850.* — Broyer à la main ou couper en petits dés, cinq cents grammes de mie de pain bis ; passer à la poêle dans du beurre et mettre dans une terrine

de lait bouillant et laisser imbiber; couper en très petits dés deux cent cinquante grammes de jambon cru, hacher un petit oignon, quelques feuilles de cerfeuil et d'estragon; passer le tout sur le feu dans la poêle avec du beurre et l'ajouter dans la terrine; travailler l'appareil avec la spatule; l'assaisonner de poivre, sel, muscade, une pincée de farine et ajouter des œufs préalablement battus en travaillant toujours, de façon à faire une pâte assez ferme



Fig. 707. — Kloses à la viennoise.

pour en faire des boulettes de la grosseur d'une mandarine. On les dresse à mesure sur un couvercle préalablement fariné. Faire bouillir de l'eau salée, y plonger les kloses; au premier bouillon, retirer du feu vif et laisser cuire doucement pendant dix minutes. Egoutter les kloses, les dresser sur un plat rond creux, faire fondre à la poêle 250 grammes de beurre frais avec une poignée de mie de pain bis; le beurre étant à la noisette, verser le tout sur les kloses et servir.

Kloses à l'allemande. — *Formule 2,851.* — Employer :

Petits pains au lait.....	nombre	10
Œufs	—	4
Petit salé.....	grammes	250
Beurre.....	—	350
Lait	décilitres	2
Assaisonnement nécessaire.		

Procédé. — Couper la croûte des petits pains de façon à faire de petits croûtons; couper la mie en petits dés et la mettre dans une casserole avec le lait bouillant. Laisser imbiber; travailler au chaud avec la spatule de façon à faire dessécher; couper le petit salé en petits dés et les faire frire à la poêle avec les croûtons des petits pains; ajouter à l'appareil 150 grammes de beurre: travailler hors du feu; y ajouter les croûtons et le petit salé et quelques œufs entiers, les uns après les autres, en travaillant toujours; assaisonner de bon goût, en former des boulettes, les faire cuire une dizaine de minutes à l'eau bouillante, comme il est indiqué

plus haut; les égoutter, les dresser sur un plat rond, faire chauffer le restant du beurre à la noisette et le verser dessus.

Kloses à la paysanne. (*Cuis. ménagère*). — Aussi appelé dans certains pays *Knepfli*. — *Formule 2,852.* — Employer :

Farine.....	grammes	250
Beurre fondu.....	—	275
Œufs.....	nombre	4
Lait.....	décilitres	2
Croûtons de pain frit...	soucoupe	1
Assaisonnement nécessaire.		

Procédé. — Mettre la farine dans une terrine, avec du beurre fondu, sel, poivre et muscade râpée; travailler l'appareil avec le lait; ajouter peu à peu les œufs, les uns après les autres, enfin, les croûtons de pain. Cet appareil doit être alors de la consistance d'une pâte à brioche; s'il était trop mou on le raffermirait avec une poignée de mie de pain; faire bouillir de l'eau salée, prendre la pâte avec une cuillère et la faire tomber dans l'eau. Cette opération doit être faite vivement de façon à ce que la cuisson des kloses soit uniforme. Retirer la casserole, les laisser cuire doucement pendant cinq ou six minutes, la casserole couverte; au moment de servir, les égoutter, les dresser sur un plat rond, faire fondre le reste du beurre à la noisette et le verser dessus.

KLOSKIS, s. m. pl. — Variété de *Kloses* ou *boulettes* que l'on prépare en Russie et que l'on sert comme entremets ou garniture de potage.

Kloskis, — *Formule 2,853.* — Mettre 500 grammes de pain blanc dans une casserole, avec deux décilitres de lait bouillant; laisser tremper un quart d'heure; ajouter alors 125 grammes de beurre frais et travailler sur le feu de façon à faire une panade molle et homogène. Ajouter peu à peu trois ou quatre œufs en travaillant de façon à obtenir une sorte de pâte à choux; ajouter poivre, sel, muscade, un petit oignon et deux échalotes hachés passés au beurre à la poêle; couper en très petits dés 200 grammes de jambon cuit, le même volume de croûtons de pain; passer le tout à la poêle et l'incorporer à la pâte; si elle n'était pas assez molle on ajouterait un œuf; faire bouillir de l'eau salée et faire tomber la pâte dedans à l'aide d'une cuillère à café lorsque les kloskis sont destinés à garnir les potages, et à l'aide d'une grande cuillère lorsqu'ils doivent être servis seuls. Quand les kloskis sont servis seuls, on les accompagne le plus souvent de *smitane*, crème aigre.

KLOUKWA, *s. m.* — Boisson extraite d'une variété d'airelle myrtille ainsi appelée en Russie où elle est très usitée.

KNÉPIER, *s. m.* — Arbre de la famille des sapindacées, originaire du Mexique. Son fruit a une pulpe d'une saveur douce acidule qui est fort agréable; sa graine à maturité s'emploie aux mêmes usages alimentaires que la châtaigne, dont elle a le goût.

KNICKEBEIN, *s. m.* Ce qui veut dire *fléchit les genoux*. — Curieuse potion très en vogue chez les Allemands et qui, disent-ils, est rafraîchissante ou restaurante.

Knickebein. — *Formule 2,854*. — Mettre dans un verre haut et étroit (bock à pied) un jaune d'œuf et verser dessus un petit verre d'eau-de-vie et par dessus tout cela un plus grand verre de curaçao ou d'*Alkermès*, sans mélanger les liqueurs autant que possible. Ils ingèrent cette mixture d'un trait.

KOCHLANI, *s. m.* — Race chevaline de l'Arabie centrale, l'une des plus précieuses et des plus estimées des races pures de l'Orient; on la trouve dans le *Nedj*. Sa viande, excellente à l'état sauvage et très recherchée par les habitants de ces pays. Se prépare culinairement comme la viande de bœuf et de veau.

KÆDOE, *s. m.* (Se prononce *Koudou*). — Nom au Cap d'une variété de gazelle (Voir ce mot); elle se prépare culinairement comme cette dernière.

KOL, *s. m.* — Nom en Hollande d'un grand filet que l'on traîne à la remorque pour prendre des morues.

KOLA, *s. f.* — Voir COLA.

KOPECK, *s. m.* — Monnaie russe d'une valeur de quatre centimes; c'est la centième partie du rouble.

KORKOFÉDO, *s. m.* — Poisson des côtes d'Afrique, dont les nègres estiment fort la chair, qu'ils conservent et dont ils font un commerce important.

KORZEC, *s. m.* — Nom, en Pologne, d'une mesure de capacité qui équivaut environ à 130 litres.

KOUAN, *s. m.* — On écrit aussi *chouan*. Monnaie cochinchinoise, aussi appelée *ligature*; elle équivaut à six cents *dongs* (centimes).

KOUGLOF, *s. m.* — En français Couglof. Pour la formule et l'étymologie, voir KUGLOFF

KOULIBIAC, *s. m.* — Voir COULIBIAC.

KOULITCH, *s. m.* (*Pâtisserie russe*). — En Russie, on appelle ainsi une espèce de gâteau à base de pâte fermentée; très usité parmi les populations du Nord.

Koulitch (Gâteau). — *Formule 2,855*. — Employer :

Farine de froment.....	grammes	500
Sucre en poudre.....	—	110
Beurre fin.....	—	110
Raisin de Malaga épépiné..	—	200
Raisin de Coriunthe épépiné.	—	60
Sel fin.....	—	10
Levain de pain blanc.....	—	500
Œufs.....	nombre	4
Eau tiède.....	décilitre	1

Procédé. — Former la fontaine avec la farine; mettre au milieu le sel, l'eau, le levain et le beurre par petits morceaux. Délayer de façon à obtenir une pâte mollette; ajouter alors les œufs, les uns après les autres en briochant, les raisins par petites doses et travailler toujours jusqu'à absorption de la farine. Former la pâte en une masse ronde et la mettre dans une terrine farinée. La recouvrir d'un linge et la faire lever pendant la nuit dans un lieu tiède. Le lendemain, donner à la pâte la forme d'un pain rond ou ovale, la dorer à l'œuf et la cuire dans un four pas trop chaud sur une plaque de tôle.

KOUMISS, *s. m.* (*Boisson fermentée*). — Liqueur vineuse que les Tartares tirent du lait de jument et dont ils font une grande consommation. Se dit aussi de l'alcool.

Koumiss à la Tartare. — *Formule 2,856*. — Employer :

Lait de jument.....	litres	10
Eau.....	—	1 1/2
Lait de vache.....	—	1 1/2

Procédé. — Mettre le liquide dans un vase de bois; l'exposer au soleil le jour; la nuit dans un endroit chaud. Après vingt-quatre heures le lait est aigri; à l'aide d'un bâton fourchu, travailler la

masse afin d'opérer le mélange ; laisser reposer de nouveau vingt-quatre heures ; travailler encore en l'agitant afin de briser très fin les morceaux de lait caillé ; transvaser dans un vase de forme haute et étroite. Recouvrir d'un couvercle et brasser chaque fois que l'on veut s'en servir, de façon à enlever une partie des substances solides en suspension. Cette boisson enivrante à un goût doux, acide et aigre. Les Tartares en consomment beaucoup ; cette boisson est aussi enivrante que le vin. En Russie on l'appelle quelquefois *Trumis*.

Koumiss (*Eau-de-vie de*). — *Formule 2,857*. — En faisant distiller le koumiss précédent on obtient un alcool très fort, qui porte ce même nom. C'est la fine-champagne des Tartares.

KOUSKOUS, *s. m.* — Voir Couscous.

KOUTIA, *s. m.* — Nom donné, en Russie, à un mets que l'on prépare avec du riz et qui sert d'offrande le jour d'un anniversaire de mort.

Koutia de riz (*Cuis. russe*). — *Formule 2,858*. Faire blanchir 200 grammes de riz ; le rafraîchir et le mettre cuire avec un peu de lait d'amandes, ou à défaut avec de l'eau, en ayant soin qu'il se tienne un peu ferme. L'égoutter dans une passoire et le dresser en pyramide sur un plat rond. Garnir la base avec des grains de raisin de Malaga alternés de morceaux de sucre coupés en dés.

KRAMBAMBULI (*Distillerie allemande*). — Nom que l'on donne, en Allemagne, à une liqueur fort stimulante qui se prépare par distillation. Avec les essences on peut l'imiter de la façon suivante.

Krambambuli aux essences. — *Formule 2,859*. — Employer :

Alcool à 90°	litres	10
Essence de macis	grammes	2
Essence de cardamome	—	2
Essence de girofle	—	10
Essence de piment	gouttes	3
Essence de rose	—	10
Sucre	kilos	3,500
Carmin liquide.		

Procédé. — Ajouter les essences à l'alcool et mélanger le tout. D'autre part faire un sirop à 32 degrés avec le sucre, le laisser refroidir, l'ajouter ensuite à la liqueur et colorer avec le carmin. Ajouter alors de l'eau en quantité suffisante, de façon à ce que la liqueur ait une force de 45 degrés.

KRANTZ (EUGÈNE). — Célèbre cuisinier contemporain ; naquit à Mulhouse le 2 décembre 1850 et mourut dans sa ville natale le 26 février 1899. Fut *Kamer-fourrier* de LL. MM. l'Impératrice et l'Empereur de Russie, Alexandre III.

Pendant de nombreuses années, Eugène Krantz remplit ces hautes fonctions gastronomiques avec un talent merveilleux et une supériorité administrative que n'avaient jamais pu atteindre ses prédécesseurs. De nombreuses distinctions honorifiques récompensèrent ses bons et loyaux services.

Après la retraite de notre ami, le grade de *Kamer-fourrier* fut supprimé à la cour de Russie faute d'homme capable de remplir ces délicates fonctions.

L'éminent *Kamer-fourrier* fut un maître distingué, sympathique, au génie duquel je suis heureux de rendre hommage.

KRAPFHEN, *s. m.* — (VOIR FANKOUQUE).

KREOPHAGE, *s. m.* — Dérivé de l'ancien haut-allemand *Kréo*, chair et du grec *phagos*, manger. Qui mange de la chair. — Nom que les *végétariens abstèmes*, *frugaliens* ou *légumistes*, donnent à ceux qui vivent d'une alimentation mixte ; c'est-à-dire de viande et de végétaux.

KUGLOFF, *s. m.* Etymologie alsacienne ; de *kugel*, boule, et *off* ouverte ; par abréviation *kug'l'off* ou *kug'loff* et enfin *kugloff*, dont le vocable allemand est *Kougloff* et l'orthographe française *couglof*. — Ce nom lui vient de ce que, à son origine, ce gâteau était levé et cuit dans un moule en terre vernissée, en forme de demi *boule ouverte*, sans doute pour permettre à la pâte de bien lever.

La légende fait remonter sa création vers 1600, mais son origine ne peut être précisée d'une façon certaine. On sait seulement qu'au commencement du XVIII^e siècle, époque où la fabrication de ce gâteau est devenue importante et dont on vendait la recette, que les spécialistes qui le fabriquaient étaient appelés *Kugelmanns*, hommes à *couglof* ou fabricants de *couglof* ; comme on appelait en France, à cette époque, *darioleur* le fabricant de darioles.

Comme on le voit, par ce qui précède, l'hypothèse qu'un nommé Kugelmann en serait l'inventeur est erronée et intervertie, le nom de Kugelmann venant de *kugel-off*.

Carême vulgarisa le *couglof* à Paris lorsqu'il

fut établi; il en tenait la recette de M. Eugène, chef de cuisine du prince Schwartzberg, ambassadeur viennois, lorsqu'il était à Paris (Voir CARÊME, *patissier royal*, T. I, p. 41).

D'après Lacam, le premier établissement à Paris qui fabriqua des cougloffs fut celui d'un nommé Georges, qui importa ce gâteau en 1840, s'établit rue du Coq, et dont la boutique fut englobée par les Magasins du Louvre.

Depuis, on a varié les formules; on a fait des cougloffs à l'alsacienne, à la viennoise, à la polonaise, voire même à la parisienne.

Couglof à la strasbourgeoise. Aussi appelé *Couglof aux raisins*. — *Formule 2,860*. — Employer :

Farine tamisée.....	grammes	500
Levure de bière.....	—	12
Sel.....	—	10
Sucre.....	—	10
Beurre fin.....	—	50
Raisins de Malaga épluchés.	—	75
Œufs frais.....	nombre	10

Procédé. — Mettre le beurre dans une terrine; le faire ramollir en forme de pommade en le travaillant avec une spatule; ajouter un œuf, puis le même volume de farine; travailler de façon à faire absorber le tout. Continuer ainsi, jusqu'à ce que les œufs et la farine soient homogénéisés avec le beurre. Faire dissoudre la levure dans un quart de décilitre d'eau. La passer sur la pâte en ajoutant le sel et le sucre; ajouter alors le raisin de Malaga bien égoutté et égrené que l'on aura préalablement fait tremper dans un peu de kirsch et d'eau tiède pour les ramollir; fouetter la pâte; remplir à moitié hauteur un ou deux moules à babas; laisser lever, cuire et saupoudrer de sucre en sortant.

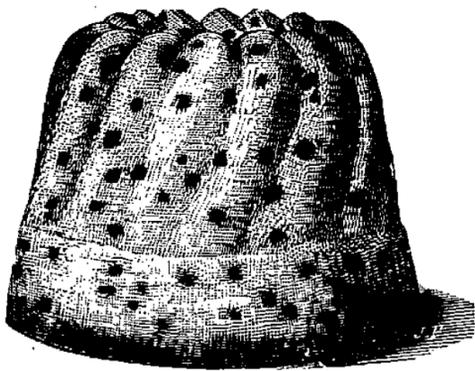


Fig. 708. — Couglof aux raisin

Remarque. — La qualité de ce couglof dépend de son travail; il est de toute importance de bien travailler entre l'adjonction de chaque œuf et farine; ce travail doit s'effectuer en fouettant, c'est-

à-dire en levant la pâte et la rejetant vivement sur la table. Ce qui distingue surtout ce couglof, c'est la suppression des amandes et l'adjonction de raisins préalablement ramollis.

Couglof à la viennoise. — *Formule 2,861*. — Aussi appelé à l'allemande. Supprimer le raisin de Malaga et suivre en tout et pour tout comme pour le précédent.

Couglof à la polonaise, — *Formule 2,862*. Employer :

Farine.....	kilo	1
Beurre.....	grammes	325
Levure.....	—	25
Sucre.....	—	30
Sel.....	—	20
Amandes.....	—	130
Raisins de Corinthe.....	—	65
Raisins de Malaga.....	—	65
Lait.....	décilitres	2
Œufs.....	nombre	12
Eau-de-vie.....	petit verre	1

Procédé. — Passer la farine au tamis, mettre la levure dans une grande terrine vernissée et faire le levain avec une partie de la farine et du lait chaud; laisser lever en lieu tiède si c'est l'hiver. Mettre le sucre, le sel, le reste du lait et quatre œufs; détremper alors la pâte sans la corder; ajouter le restant des œufs un par un ou deux par deux; en ayant soin de bien fouetter la pâte avant d'en mettre d'autres; ajouter l'eau-de-vie et lorsque la pâte ne tiendra plus ni à la main, ni à la terrine, ajouter les raisins, battre encore pour mélanger. Beurrer un ou deux moules à brioches; les décorer intérieurement avec les amandes, remplir les moules à moitié, laisser lever et faire cuire à four moyen.

Couglof à la parisienne. — *Formule 2,863*. — Employer :

Farine tamisée.....	kilo	1
Levure de bière.....	grammes	20
Sucre.....	—	30
Beurre fin.....	—	125
Raisins de Malaga égrenés.....	—	50
Raisins de Smyrne épluchés.....	—	25
Œufs.....	nombre	6
Lait.....	décilitre	1

Procédé. — Préparer le levain dans une terrine avec la moitié de la farine et la levure. Lorsque le levain est prêt, travailler avec les œufs, en les ajoutant l'un après l'autre, le lait tiède, le sucre, le beurre en crème; travailler jusqu'à absorption de tous les ingrédients et enfin ajouter les raisins en en

réservant quelques-uns pour décorer le moule. Cette pâte se prépare le soir pour le lendemain. Beurrer des moules à brioches, les décorer intérieurement avec les moitiés d'amandes et les grains de raisin. Les remplir à moitié, les laisser lever à froid et les faire cuire dans un four moyen; saupoudrer de sucre en sortant du four.

Couglof à la minute (*Pâtisserie parisienne*). — *Formule 2,864*. — Dans les maisons de pâtisserie où l'on est généralement pressé on prend 500 grammes de pâte à brioches, on la travaille avec deux œufs que l'on met l'un après l'autre et un peu de crème Chantilly où, à défaut, un peu de bon lait. On remplit à moitié des moules à brioches préalablement beurrés et décorés avec des amandes. On laisse lever et on met cuire à four moyen.

Couglof à la paysanne. — (*Cuisine ménagère*). *Formule 2,865*. — On peut faire chez soi un couglof dans les proportions suivantes :

Employer :

Farine de gruau.....	grammes	250
Sucre.....	—	15
Raisin de Malaga épépiné..	—	125
Amandes mondées et effilées	—	30
Beurre.....	—	30
Levure de bière.....	—	10
Lait.....	litres	1/2
Œufs.....	nombre	2
Sel.....	pincée	1

Procédé. — Mettre dans une terrine le lait, le sel et la levure; faire fondre le sel et ajouter la farine; travailler le tout et ajouter d'abord un œuf, puis le deuxième et le beurre peu à peu, en travaillant, ensuite les raisins et le sucre.

Beurrer un moule à baba côtelé et troué au milieu; décorer l'intérieur avec les amandes effilées; saupoudrer de farine, l'emplier de la pâte aux trois quarts et laisser lever. Faire cuire dans un four de chaleur moyenne et lorsque le couglof est cuit, le renverser sur un tamis de crin, le saupoudrer de sucre glacé et servir facultativement chaud ou froid, mais toujours frais.

Remarque. — On fait des couglofs de toutes les grandeurs et de toutes les formes; dans des moules à babas cannelés, dans des moules à babas unis et dans des grands et petits moules à brioches.

Dans l'origine, le couglof ne comportait pas de raisin; les amandes seules faisaient tout l'agrément du décor.

Couglof au rhum. — *Formule 2,866*. — Préparer un sirop à 32 degrés, dans lequel on aura

ajouté une quantité copieuse de rhum. Faire imbiber le couglof et le servir sur un compotier arrosé de ce sirop.

Couglof aux framboises. — *Formule 2,867*. — Préparer un jus de framboises, de préférence frais; ajouter du sucre et du kirsch; amener à 32 degrés; faire imbiber dedans le couglof pendant qu'il est encore chaud et le dresser sur un compotier arrosé de son sirop; en servir dans une saucière à part.

Remarque. — On peut ainsi servir les couglofs à tous les aromes; marasquin, anisette, curaçao, kummel, kirsch, etc.

KUMMEL, *s. m.* — Nom allemand du cumin (Voir ce mot) et de la liqueur que l'on prépare avec cette plante. Selon les règles de l'hygiène et de la distillerie, le kummel doit se faire par distillation; mais aujourd'hui, on procède le plus souvent par macération ou par les essences.

Kummel par macération. — *Formule 2,868*. — Employer :

Alcool à 80°.....	litres	2
Cumin.....	grammes	60
Sucre.....	—	500
Eau.....	—	100

Procédé. — Faire macérer quelques jours le cumin dans l'alcool et filtrer. Faire fondre le sucre dans l'eau et l'ajouter. Filtrer une deuxième et une troisième fois et mettre en bouteilles.

Kummel à l'essence. — *Formule 2,869*. — Employer :

Alcool.....	litres	4
Essence de cumin....	grammes	7
Sucre.....	—	2,500

Procédé. — Mélanger à l'alcool l'essence de cumin et faire un sirop avec le sucre; le laisser refroidir et l'ajouter au mélange. Mettre l'eau nécessaire pour amener la liqueur à 45°.

KURAGGE, *s. m.* — Sorte de polype blanc énorme. En raison de son âcreté on ne peut l'utiliser qu'après lui avoir fait subir un bain d'alun et l'avoir préalablement blanchi, mariné et cuit ensuite. Ceux qui en ont mangé prétendent qu'il a le goût des nids de Salangane (Voir ce mot).

KWAAS, *s. m.* — Boisson nationale des Russes et d'autres peuples du Nord. On la prépare de la façon suivante :

Kwas. — *Formule 2,870.* — Employer :

Seigle décortiqué.....	kilos	5
Froment.....	—	5
Orge mondé.....	—	2,500
Farine de seigle.....	—	10
Levure.....	grammes	500
Vin de Madère ou Xérès.....	bouteilles	2
Eau froide.....	litres	50

Procédé. — Détremper les grains comme pour le kisslé (Voir ce mot). Lorsqu'ils sont gonflés ajouter la farine de seigle; mélanger le tout avec de l'eau tiède de façon à former une bouillie ni

trop épaisse, ni trop claire. Mettre le tout dans un grand pot de grès et dans un four chaud et laisser prendre couleur. Lorsqu'il a cuit environ cinq heures, le mettre dans un tonneau et verser dessus l'eau froide; agiter le tout et laisser reposer vingt-quatre heures. Soutirer et clarifier avec la levure que l'on aura mélangée au vin de Madère. Laisser encore reposer quatre ou cinq heures, soutirer de nouveau et mettre en bouteilles en mettant au fond de chaque bouteille deux grains de raisin de Malaga. Boucher, ficeler et mettre en lieu frais.

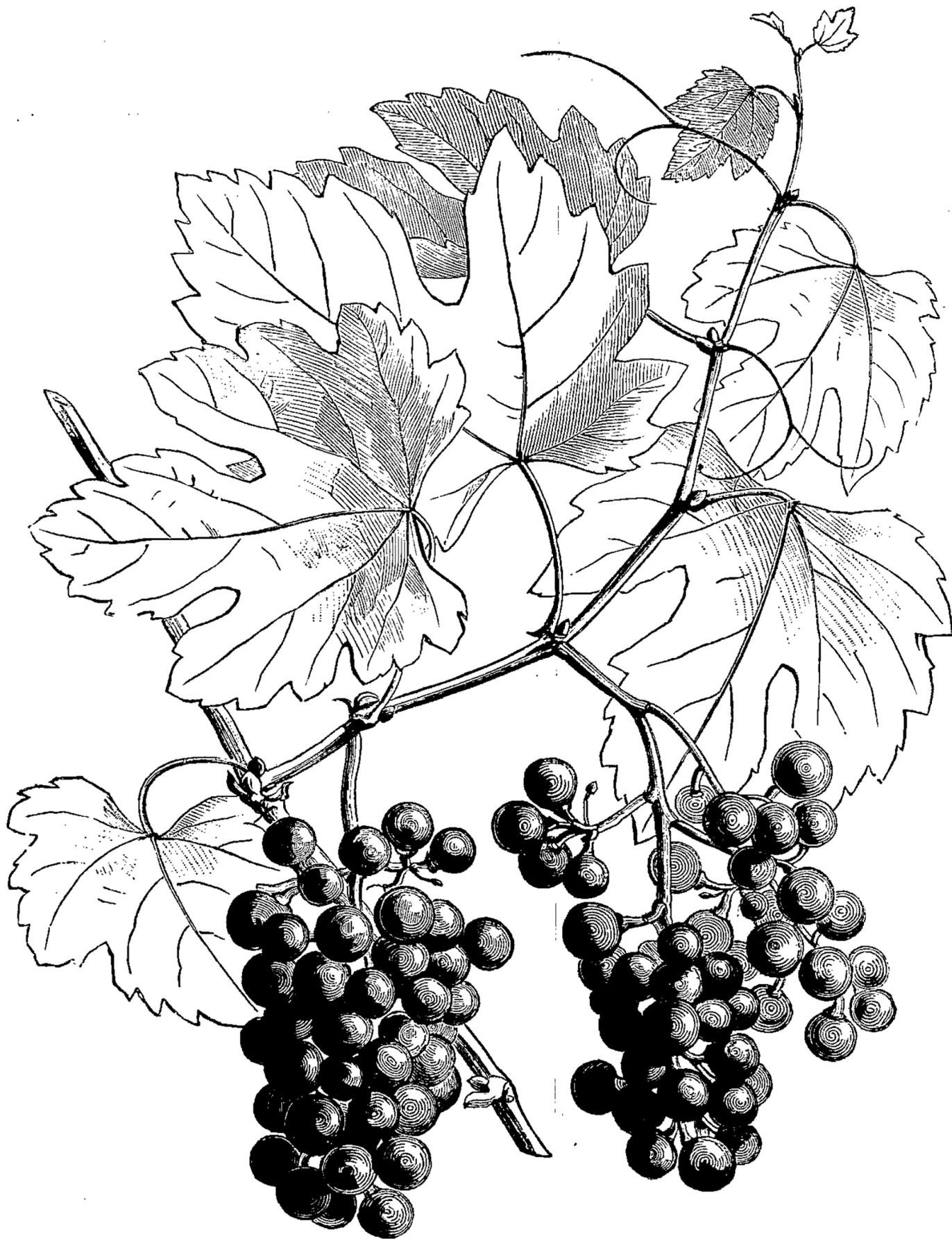


Fig. 709. — Vigne sauvage du Chor, dite « Embrunche ».



LABARDE (*Géog. gastronomique*). -- Nom d'un cru bordelais rouge, de troisième classe, de 12 à 13 degrés d'alcool.

LABÉOBARBE, *s. m.* (*Labéobarbe nadjia*). — Poisson de la famille des Cyprinées qui habite les eaux du Nil; il atteint une longueur de soixante à soixante-cinq centimètres. Sa chair comestible est assez estimée.

LABEN, *s. m.* — Grand arbre des Indes; il porte un fruit qui a la forme de l'olive et contient une amande blanche, huileuse, d'une odeur suave.

LABIÉES, *adj. et s. f. pl.* — Ce terme s'emploie pour désigner une famille très nombreuse de plantes dont la corolle monopétale est divisée en deux lobes semblables à deux lèvres et dont le fruit est sessile et divisé en quatre compartiments distincts; telles sont les *menthes*, la *sauge*, la *mélisse*. etc.

LABLAD, *s. m.* — Sorte de dolique (Voir ce mot) à grains noirs ou blancs, cultivé en Egypte.

LABORATOIRE, *s. m.* — Local garni de fourneaux, d'alambics ou de turbines, selon les différentes opérations qu'on y fait. Laboratoire du distillateur, laboratoire du confiseur, laboratoire du cuisinier, qui est sa cuisine. Ce local doit être vaste, aéré et clair, qualités qui lui manquent trop souvent; la plupart du temps le laboratoire est relégué dans les sous-sols où la lumière fait complètement défaut. Tous les ustensiles qui garnissent ce local doivent être tenus dans la plus grande propreté et les eaux sales doivent en être bannies; les tables et les dalles doivent être lavés tous les jours; rien ne doit séjourner dans les moules, les bassines ou les marmites, qui doivent être nettoyés immédiatement. En un mot, tout doit être tenu dans la propreté la plus stricte et être remis après le service dans l'ordre le plus parfait.

LABOURBOULE (*Eaux minérales de*). — Station thermale du département du Puy-de-Dôme. Son altitude est de 848 mètres. Eaux salées arsenicales dont la température varie de 30 à 50°.

LABRE, *s. m.* (*Labrus*). — Genre de poissons osseux de l'ordre des acanthoptérygiens et de la famille des labroïdes. L'une des espèces s'appelle, selon les côtes où on la pêche, *vieille*, *perroquet de mer*, *dovelle* et *dovella* en Italie. Sa chair blanche fournit un bon aliment et est de facile digestion.

LACAM (PIERRE). Pâtissier français; naquit le 27 décembre 1836, à Saint-Amand de Belvès (Dordogne). Son frère, pâtissier de son état, le poussa dans cette voie où il fit de rapides progrès; et, dès 1860, il commença la série de ses créations par de petits-fours à la poche, aux amandes, au beurre fin, etc.; il fit les premiers entremets à la meringue italienne et la liste serait longue de ceux qui furent créés après lui sur son système. En 1865, il publia *Le Pâtissier-Glacier*, livre de recettes qu'il avait recueillies pour son travail personnel et qui le fit connaître. Comme ouvrier il avait déjà acquis la réputation de pâtissier accompli et d'excellent collègue, toujours prêt à rendre service.

En 1889, Lacam remplaça avantageusement la pince par l'invention de la gaufreuse (Voir ce mot), indispensable à tout praticien au double point de vue de la promptitude et de la propreté. Enfin, en 1890, il publia son second ouvrage, refondu avec le premier, qu'il appela: *Mémorial de la Pâtisserie*: le succès qu'il eut parmi ses collègues nous dispense de tout éloge.

Enfin, après avoir abandonné le métier pour se consacrer définitivement à la rédaction du journal la *Cuisine Française*, mettant ainsi à la portée de tous les conseils d'une longue expérience acquise par la pratique, il mourut subitement le 22 août 1902.

Pierre Lacam fut le premier pâtissier contemporain qui, depuis Carême, publia des ouvrages spéciaux sur la pâtisserie courante. Il eut des jaloux, comme tous ceux qui sont ennemis de la routine, mais, en praticien intelligent, il sut se mettre au-dessus des haines, sans cesser un instant de travailler au progrès de son art. Je lui rends ici un dernier hommage.

LACK, *s. m.* — Monnaie de compte en usage dans l'Inde, qui équivaut à cent mille *roupies*, ou deux cent cinquante mille francs; *lack de roupies*.

LACRYMA-CHRISTI (*Géogr. gastronomique*). — Vin de Naples (Italie) que l'on récolte au pied du Vésuve; il y en a du rouge et du blanc. On vend sous le nom de *Lacryma-Christi* (larmes du Christ), et à des prix fort élevés, une quantité de Malvoisie qui n'a de ressemblance avec celui-ci que le nom.

LA CHAINETTE (*Géogr. gastronomique*). — Sur les côtes de ce nom, dans l'Yonne (Bourgogne), on récolte un vin rouge de 2^e classe, de 14 à 15 degrés d'alcool.

LA CHAPELLE (*Géographie gastronomique*). — Vin du département de la Loire, rouge ordinaire, de 11 à 12 degrés d'alcool.

LA CIOTAT (*Géogr. gastronomique*). — Dans le pays de ce nom (Bouches-du-Rhône), on récolte un vin de liqueur de 3^e classe contenant 14 à 15 degrés d'alcool.

LACTAIRE, *s. m.* — Poisson acanthoptérygien que l'on pêche dans la mer des Indes; sa chair blanche est très estimée.

LACTÉ, *adj.* — Qui concerne le lait. Régime lacté, régime dans lequel le lait est le principal aliment.

LACTIFÈRE, *adj.* — Se dit des organes qui sécrètent et transportent le lait.

LACTIGÈNE, *adj.* — Qui engendrent le lait, aliments *lactigènes*, c'est-à-dire propres à faire sécréter beaucoup de lait. Les féculents, les laiteux sont de ce nombre.

LACTINE, *s. f.* Angl. *lactin*; esp. *lactina*. — Sucre de lait, matière sucrée qu'on obtient en cristaux blancs feuilletés, en évaporant le petit-lait par la chaleur; elle se transforme en acide lactique au contact de l'air et en présence du caséum. Le plus riche en sucre est le lait de jument, il en contient 8.70 p. 0/0; celui d'ânesse, 6,29; celui de vache, 3.40 à 4.30, celui de chèvre, 4.40 et celui de brebis 4.20. La lactine ou *lactose* existe dans le lait de tous les mammifères, tant herbivores que carnivores; mais sa quantité varie suivant les espèces animales et un grand nombre de conditions physiologiques.

LACTIQUE, *adj.* Acide. — All. *Milchsäure*; angl. *lactic*. — Découvert par *Scheele* dans le petit-lait aigri. Il existe dans les produits de

la fermentation d'une foule de substances végétales, dans l'infusion de riz aigri, dans le jus de betterave, dans l'eau sure des amidonniers, dans la choucroute, etc. ; il existe aussi, libre ou à l'état de sel, dans l'estomac et dans l'intestin, où il se forme par fermentation des matières amylacées et sucrées; dans le lait, par fermentation du sucre de lait; dans l'urine des diabétiques, par fermentation de la glycose.

Les muscles de l'homme et des animaux fermentent un acide, dit *paralactique*, voisin de l'acide lactique ordinaire ou de fermentation, mais s'en distinguant surtout par les caractères de ses sels de chaux et de zinc.

On prépare l'acide lactique en ajoutant du fromage et du carbonate de chaux à une solution de sucre de lait, ou de sucre de canne, ou de glycose, dans du petit-lait, et abandonnant le mélange, pendant huit à dix jours, à une température de 30 à 35 degrés; la fermentation lactique s'établit et la présence du carbonate de chaux l'empêche de s'arrêter, ce qui arriverait si la liqueur devenait acide; le lactate de chaux formé, dissous dans l'eau bouillante, est traité par l'acide sulfurique, puis par le carbonate de zinc; en traitant par l'hydrogène sulfuré le lactate de zinc, évaporant, dissolvant le résidu dans l'éther et évaporant de nouveau, on a l'acide lactique pur. Liquide sirupeux, incolore, inodore, incristallisable, miscible à l'eau, l'alcool et l'éther; il dissout le phosphate de chaux. A l'état normal, il est brûlé dans l'organisme, et donne de l'acide carbonique et de l'eau; après l'ingestion de grandes quantités de lactates ou d'aliments pouvant donner de l'acide lactique, on le retrouve dans l'urine parce que l'oxydation n'est pas complète. A l'intérieur, il est utile dans la diarrhée verte bacillaire des enfants, avec réaction neutre des selles. (Dict. Littré.)

LACTODENSIMÈTRE, *s. m.* — Aéromètre dont la tige porte deux échelles, l'une pour le lait non écrémé, l'autre pour le lait écrémé, et qui indique la différence de densité entre un litre d'eau et un litre de lait. La densité de l'eau étant 1000, le lait qui marque 31° sur l'échelle de l'instrument a une densité de 1,031, ce qui est la moyenne du lait pur. L'instrument ayant été gradué à 15°, on corrige facilement les indications qu'il fournit à d'autres températures, en sachant qu'une variation de 5° centigrades fait varier, en plus ou en moins, ces indications de 1°.

LACTOMÈTRE, *s. m.* — Appareil aussi appelé *galactomètre*, donnant le degré et la densité du lait et servant à indiquer dans quelles proportions il est mélangé d'eau ou de substances étrangères.

LADOG, *s. m.* — Nom donné en Moscovie à une espèce de hareng qui se pêche dans le lac Ladoga, d'où il tire son nom. On le sale et on le caque comme ses congénères.

LADRERIE, *s. f.* All. *Aussatz, Finnen*; angl. *leprosy*; ital. *lepra*; esp. *ladreria*. — Maladie particulière aux porcs, caractérisée par la présence, dans le tissu cellulaire, de nombreuses vésicules blanchâtres qui résultent de la présence des *Cysticercus cellulosæ*, qui n'est autre chose que la larve du *tœnia*, qui trouve chez l'homme et chez les animaux des conditions favorables à sa métamorphose. La viande du porc *ladre* est donc dangereuse en elle-même, si elle n'a pas subi une température nécessaire pour tuer le cysticerque, ce qui du reste ne lui rend nullement ses qualités; elle reste insipide et fade. Le moyen le plus certain de se préserver des dangers qu'elle offre est de ne jamais manger de viande de porc crue; la salaison et le fumage ne suffisant pas pour détruire le parasite.

LAFFITTE (*Vin de*). — Vin de Bordeaux (Gironde), rouge, de 1^{re} classe; contenant 17 à 18 degrés d'alcool (Voir BORDEAUX).

LA FLÈCHE (*Géogr. gastronomique*). — Sous-préfecture du département de la Sarthe; fait un commerce important de blés, de fruits, mais surtout de poulardes et de chapons dits du Mans.

LAFORCE (*Vin de*). — Vin du Périgord (Dordogne) rouge de 3^e classe; contenant de 11 à 12 degrés d'alcool.

LAGAUDE (*Vin de*). — Vin du département du Var, rouge de 3^e classe contenant de 12 à 13 degrés d'alcool.

LAGENARIA (*Cucurbita lagenaria*). — Plantes annuelles de la famille des cucurbitacées. Les fruits se mangent de la même manière que la courge à la moelle; mais elle est plutôt cultivée comme plante d'ornement. La rapidité de sa croissance la rend précieuse pour garnir les treillages; ses fleurs ont un parfum rappelant celui du jasmin.

LAGET, *s. m.* (*Lagetta*). — Arbrisseaux originaire de l'Amérique tropicale; outre la matière textile qu'ils fournissent, ils portent un drupe comestible à une ou trois coques, à pulpe sucrée et renfermant une amande d'un goût agréable.

LAGOMYS, *s. m.* — Mammifère rongeur, ressemblant au lièvre, mais ayant de plus petites oreilles et la queue nulle. Les lagomys vivent dans les terriers de la Sibérie. Ils se préparent culinairement comme le lièvre (Voir ce mot).

LAGOPÈDE, *s. m.* (*Lagopus*). — Oiseau de l'ordre des gallinacés et du genre téttras; il y en a plusieurs espèces qui toutes changent de couleurs dans leur plumage avec l'âge et les saisons. En hiver ils prennent un plumage blanc; ils habitent les sommets des plus hautes montagnes couvertes de neige; l'une des espèces, le *ptarmigan*, habite les Alpes suisses et les Pyrénées, où il est commun. Sa chair se prépare culinairement comme celle du coq des bois ou du faisan (Voir ces mots), et possède es mêmes propriétés réparatrices.

LAGUIPIÈRE. — Célèbre cuisinier français, élève de la maison de Condé; né à la fin du XVIII^e siècle et mort à Vilnat en 1812, pendant la retraite de Moscou. Il fut l'un des maîtres les plus remarquables de la cuisine française de son époque; ce qui lui valut beaucoup de jaloux.

Laguipière fut pendant quelque temps le chef des cuisines de Napoléon, et ensuite celui du prince Murat, avec lequel il partit pour Naples, lorsqu'il fut nommé roi. Il le suivit dans l'expédition de Russie, où son zèle et son dévouement furent remarquables; mais, comme tant d'autres, il y trouva la mort. Il eut les bras et les jambes gelés; on fut obligé de l'attacher sans mouvement derrière la voiture de son roi, qui prodiguait l'or pour le sauver, mais en vain; arrivé à Vilnat, il mourut.

Carême, qui travailla deux ans sous les ordres de Laguipière, sut apprécier cet homme, qu'il respectait comme le plus grand talent culinaire de son époque. Son estime pour lui devenait de l'admiration lorsqu'il considérait la haine jalouse qui l'entourait. Dans une verve touchante, qui honore le caractère de Carême, il l'a vengé de ses détracteurs. Cette invocation sublime dont j'extraits les lignes suivantes est publiée en tête de son ouvrage *Le Cuisinier Parisien* :

Lève-toi, ombre de Laguipière ! Entends la voix d'un élève, d'un ami et d'un administrateur ! Tes talents furent extraordinaires et te valurent la haine de ceux qui auraient

dû admirer ta noble émulation pour le perfectionnement de notre état. Illustre et noble ami ! C'est à Paris que tu aurais dû mourir, au milieu de l'impression de respect que nous causaient le souvenir de tes grands services et tes cheveux blancs ! Tu aurais dû mourir là, au milieu des hommes de talent dont tu étais le maître !

Laguipière, agréa ce pieux hommage d'un disciple fidèle. J'associe ainsi mes travaux à ton nom. Je t'ai cité avec orgueil dans tous mes traités et aujourd'hui je place sous le patronage de ton souvenir mon plus bel ouvrage (1).

LAIE, *s. f.* — Femelle du sanglier. Sa chair s'apprête culinairement comme celle du mâle et a les mêmes propriétés. Lorsqu'elle est vieille elle est plus dure et moins succulente. Lorsque la tétine est laitée on peut en faire la préparation suivante, qui est la meilleure :

Tétine de laie braisée aux champignons. — *Formule 2,871.* — Lever les tétines laitées; les parer en rond en forme de petites noix de veau; les piquer, les faire braiser à blanc avec un peu de velouté ou de sauce allemande. Au moment de les dresser, ajouter à leur fond des champignons et leur jus. Couper la tétine par tranches, la mettre sur un plat à sa juxtaposition, la garniture autour, saucer légèrement dessus et envoyer le restant de la sauce à part.

LAIN, *s. f.* — Liqueur fort goûtée des habitants du royaume de Siam; elle se compose d'une décoction de riz, dans lequel on met un peu de chaux; on la fait fermenter au soleil pendant quelques jours. On y ajoute quelquefois du sucre et de la cannelle. Cette boisson fermentée est très alcoolique.

LAIT, *s. m.* (*Lac.*) All. *Wolle*; angl. *wool*; rus. *malako*; ital. et esp. *lana*. — Liquide blanc, opaque et doux, qui suffit à la nourriture des enfants (Voir ALIMENTATION) et des animaux nouvellement nés, pendant les premiers temps de leur existence.

L'Ancien-Testament mentionne le lait *doux*, le

(1) Carême ne se doutait guère que l'avenir lui préparait un plus grand nombre encore de détracteurs, de jaloux et de plagiaires. Quel contraste entre ce noble élan de cœur et ces auteurs, qui n'ont jamais eu un mot à son éloge. Que dirait-il, s'il revenait aujourd'hui, en voyant ces monceaux de livres de carton pastichés sur ses œuvres admirables; ces auteurs sans théorie personnelle, qui n'ont rien d'original et n'ont rien su créer de nouveau? Que dirait-il? de ces vulgaires plagiaires qui ont cru anéantir sa mémoire par le silence, lui qui avait le respect, l'admiration de tous les talents culinaires! Mais le temps qui est le grand justicier rendra à Carême la place qu'il doit occuper dans l'histoire et je suis heureux d'être l'un de ceux qui auront le plus contribué à lui rendre justice. — J. F.

lait *caillé* et les *tranches* de lait, ou fromage; c'est-à-dire qu'on l'utilisait de trois manières; le lait chaud ou naturel, le lait caillé et le fromage. Le lait est un des aliments les plus complets et les plus faciles à digérer; il suffit à lui seul à tous les besoins de la nutrition chez les enfants. Il y a même des exemples de peuples pasteurs qui vivent uniquement de pain et de lait. Le lait est le *fruit* de la laitière et ce nom ne lui convient que pendant qu'il est encore tiède; c'est alors qu'il agit promptement et d'une façon bienfaisante sur l'organisme. Aussitôt froid, le lait commence à se désorganiser; les principes se séparent par l'action chimique natu-



Fig. 710. — Cannelé.

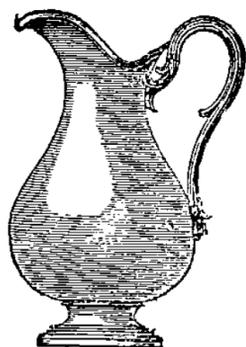


Fig. 711. — Uni.

Pots à lait en métal argenté.

relle; il a dès lors perdu ses propriétés primitives. Il en est de même du lait bouilli; l'action de la cuisson ayant détruit les éléments qui le caractérisent, ce n'est plus du lait, c'est un aliment ordinaire.

Les savants ont discuté longuement sur la valeur du lait bouilli et du lait cru. Selon moi, poser la question c'est la résoudre; par les raisons bien simples que je viens de démontrer ci-dessus. L'ébullition, comme premier phénomène, détermine l'apparition d'une peau blanche qui n'est autre que de l'albumine coagulée; et comme deuxième phénomène, il y a formation de gaz, tout ou partie formés par de l'acide carbonique, et comme troisième phénomène, l'ébullition enlève au lait ses principes aromatiques. Les partisans du lait bouilli ont invoqué à l'appui de leurs assertions, le danger permanent de la transmissibilité de la tuberculose par le lait cru provenant de vaches phthisiques.

En effet, la transmission du virus des microbes pathogènes et saprophytes a lieu rapidement par le lait cru. Pour détruire complètement ces microbes, il ne suffit pas de faire bouillir le lait simplement jusqu'à ce qu'il monte, mais il est important de le laisser cuire quelques minutes.

D'ailleurs, tous les arguments des partisans du lait bouilli se rapportent à une question d'inspection des animaux et non à la valeur réelle du lait.

Comment il faut boire le lait. — Certaines personnes se plaignent de ne pouvoir boire le lait cru sans en être incommodées. Cela tient uniquement à ce qu'elles l'absorbent trop vite; il faut mettre au moins cinq minutes pour boire une tasse de lait, c'est-à-dire le boire aussi lentement que le fait le petit quand il tète sa mère. Le contenu d'une tasse de lait avalé précipitamment se transforme dans l'estomac en une masse caillée dont la surface extérieure se trouve seule en contact avec le suc gastrique; tandis que la même quantité de lait bue lentement à petits traits se coagule partiellement, est entièrement pénétrée par le fluide digestif et se digère sans aucune difficulté.

Comme on le voit, la nature nous donne encore ici une leçon de savoir-vivre.

Qualité des laits. — La qualité des laits est excessivement variable et dépend non seulement de l'âge du lait de la laitière, mais du fourrage qu'elle broute, vert ou sec, du foin ou refoin, de la paille ou du foin des marais. Certaines plantes lui communiquent plus particulièrement leur odeur et leur saveur; quelques unes ont sur lui une action nocive ou altérante; telles sont les plantes alliées: oignons, poireaux. Les crucifères, principalement les choux et les navets. L'état de fatigue ou de maladie sont aussi des causes puissantes de changement de la constitution du lait. L'air ambiant influe lui-même d'une façon notable sur sa qualité; il y a des exemples où l'air infecté par la décomposition putride d'un corps organique et respiré par une laitière a été une cause d'altération du lait.

On connaît l'influence que le moral de la nourrice a sur son lait et partant sur le nourrisson. Il en est de même des bêtes laitières: il suffit de les maltraiter, de les battre ou de les tourmenter pour que leur lait change de goût, de qualité ou même de quantité. En un mot, la laitière est semblable à un alambic qui distille le produit de son contenu: tel produit, telle liqueur, tel aliment, tel lait.

On doit aussi remarquer, comme le dit le docteur Brush, la différence notable qu'ont les laits de ruminants avec le lait des autres mammifères qui ne ruminent pas, comme l'ânesse, la jument, etc.

Le lait des ruminants contient en effet une variété de caséine qui, sous l'action de la digestion se coagule en une masse dure appropriée au remâchage; ce qui ne saurait convenir à l'homme ni aux mammifères qui ne ruminent pas. De là il faudrait donc conclure que pour l'alimentation des enfants et des malades on devrait de préférence choisir le lait d'ânesse ou de jument.

Analyses chimiques des laits. — Il n'y a pas de traité d'hygiène ou de chimie qui ne contienne l'analyse du lait; mais toutes sont différentes et cela se comprend par les causes de variabilité du lait, que j'expose. On peut donc dire qu'il n'y a pas d'analyse de lait, mais des analyses des laits, qui seraient chaque jour différentes, lors même qu'ils proviendraient du même animal. Pour avoir une idée juste des propriétés des laits, je citerai les analyses d'un seul auteur, M. Payen.

Lait de vache. — L'analyse chimique de ce lait a donné sur cent parties :

Substances azotées.....	4
Lactose.....	5
Beurre.....	3,70
Sels.....	0,40
Eau.....	86,90
Total.....	100,00

Voici, selon Berzélius, sa densité moyenne :

Lait non écrémé.....	1,030
Lait écrémé.....	1,034

Il doit donner au moins 30 grammes de beurre par litre.

Lait de chèvre. — Le lait d'une chèvre en pâturage a donné sur cent parties :

Substances azotées.....	4,50
Lactose.....	1,80
Beurre.....	4
Sels.....	1,50
Eau.....	88,20
Total.....	100,00
Densité moyenne.....	1,036

Lait de brebis. — L'analyse chimique a donné sur cent parties les proportions suivantes :

Substances azotées.....	8
Lactose.....	4,50
Beurre.....	6,50
Sels.....	2
Eau.....	79
Total.....	100,00
Densité moyenne.....	1,038

Comme on le voit la richesse du lait de brebis en substances azotées est le double de celle de vache. Cela explique le grand cas qu'en faisaient les Orientaux.

Lait de renne. — Au point de vue chimique, le lait de renne ressemble assez au lait de vache, mais est plus substantiel; cependant le beurre qu'il donne est de qualité médiocre. Par contre, les Lapons en fabriquent un fromage très gras et qui

a la grande qualité de se conserver longtemps, les vers ne s'y mettant jamais.

Lait de chamelle. — Le lait de chamelle se rapproche assez du lait d'ânesse par sa composition; il est léger, sucré, blanc et crémeux; mais, comme le lait de chèvre, il a une odeur caractéristique, peu agréable qui ne plaît généralement pas aux Européens. Les Orientaux l'estiment beaucoup et en font une grande consommation.

Passons maintenant au lait des animaux non ruminants et à celui de femme.

Lait d'ânesse. — D'une couleur bleuâtre, très sucré, il offre de grandes analogies avec le lait de femme. C'est celui qui conviendrait le mieux sous tous les rapports pour l'alimentation des enfants. Il contient sur cent parties :

Substances azotées.....	1,70
Lactose.....	6
Beurre.....	1,40
Divers.....	1,60
Eau.....	89,30
Total.....	100,00
Densité moyenne:	1,030

Lait de femme. — L'analyse chimique a donné sur mille parties :

Substances azotées.....	25
Lactose.....	47
Beurre.....	30
Sels.....	2,70
Eau.....	895,30
Total.....	1000,00

Une expérience plus intéressante a été faite sur le lait de deux femmes *Galibis* du Jardin d'acclimatation. L'une allaitait son sixième enfant, âgé de trois mois; l'autre son septième, âgé de deux ans. Les divers dosages exécutés par la méthode du docteur Adam, montrent que ces deux laits sont riches en beurre et en lactose pendant que la proportion de caséine est au contraire extrêmement faible. En rapportant les résultats obtenus sur un litre de lait, on constate une différence assez notable dans le lait de trois mois et celui de deux ans

	Trois mois.	Deux ans.
Beurre.....	34,70	51,96
Caséine.....	9,54	13,12
Lactose.....	74,78	77,70

Voici d'après MM. Bouchardat et Quevenne, ce que contient sur cent parties le lait de femmes européennes :

Beurre.....	20,73
Lactine et matières extractives.	74,20
Caséine.....	13,68

Le lait des Galibis se rapproche donc davantage par sa composition du lait de vache que celui des femmes européennes.

LAIT CONCENTRÉ. — On le désigne aussi sous la dénomination de lait condensé. Les laits sont soumis à une évaporation à basse température jusqu'à réduction des deux tiers de leur volume ou jusqu'à siccité. Voici d'après le Conseil municipal de Paris, l'analyse chimique moyenne de ces laits sur 100 parties.

Eau	26,09
Cendres.....	1,70
Lactose.....	13,80
Sucre cristallisé	42,80
Beurre et matière grasse.....	6,87
Matières azotées.....	7,30
Non dosé et perte.....	1,44
Total.....	100,00

DES LAITS VÉGÉTAUX. — La composition de ces laits végétaux est de la résine, du caoutchouc, des gommes-résines, tenues en émulsion dans un sérum.

Lait de l'arbre de la vache. — Parmi les laits végétaux, le plus intéressant est certainement celui de l'arbre de la vache (Voir ce mot).

Analyse chimique. — Voici l'analyse de ce lait présentée à l'Académie des sciences par M. Bous-singault :

Matières grasses.....	82,10
Sucre interverti, réducteur.....	2,00
Sucre interversible	1,40
Gomme saccharifiable.....	3,15
Caséum, albumine.....	4,00
Cendres alcalines, phosphates..	1,10
Substances non azotées indéterminées.....	4,25

Reportant à cent parties de suc laiteux contenant quarante-deux de matières fixes on a :

Cire et matières saponifiables...	35,20
Substances sucrées et analogues	2,80
Caséum, albumine.....	1,70
Terre alcaline, phosphate.....	0,50
Substances indéterminées	1,80
Eau.....	58,00
Total.....	100,00

Ce lait végétal se rapproche très certainement de celui de la vache par sa constitution générale, en ce sens qu'il renferme un corps gras, des matières sucrées, de l'albumine, du caséum et des phosphates. Mais les proportions de ces substances sont bien différentes ; la somme des matières fixes est trois fois plus forte que celle entrant dans la

compositoin du lait des animaux ; aussi est-ce à la crème qu'il convient de comparer ce lait végétal.

On trouve des laits végétaux ou *latex*, dans un grand nombre de plantes, telles que les papavéracées, les apocynées, la plupart des euphorbiacées, quelques urticées du genre *artocarpus*, les campanulacées et les chicoracées.

CONSERVATION DES LAITS. — Comme je l'ai indiqué plus haut, il n'y a pas de moyens de conserver le lait sans l'adultérer. Tous les agents de conservation qu'on a employés jusqu'à ce jour sont empiriques, du moins propres à annihiler toutes les propriétés du lait. Je le répète, le lait conservé par n'importe quel moyen et n'importe quel agent est comme le lait bouilli, ce n'est plus du lait, c'est un aliment ; et à ce point de vue qu'il ne faut jamais oublier, on trouvera dans les bouillies de farine de graminées un produit qui se rapprochera beaucoup plus du lait, que n'importe quel lait conservé. Voici néanmoins quelques-uns des moyens employés pour empêcher le lait de tourner.

Formule 2,868. — Les laitiers qui charrient le lait ajoutent 1 gramme par litre de bi-carbonate de soude pour retarder sa décomposition.

Lait concentré. — *Formule 2,872.* — Employer :

Lait fraîchement trait.....	litres	100
Sucre.....	kilos	6

Procédé. — Mettre le sucre et le lait dans une chaudière à bain-marie ou à vapeur à fond double et évasé ; de sorte que le liquide forme une nappe de 2 centimètres de haut. L'amener à une température de 70 degrés ; laisser évaporer jusqu'à réduction de moitié du volume en remuant constamment avec une spatule de bois. Le lait prend alors l'aspect d'une pâte collante ; on le met dans des boîtes ou des flacons de verre que l'on ferme hermétiquement et qu'on soumet à l'ébullition pendant vingt-cinq ou cinquante minutes, selon la grosseur des boîtes. Pour s'en servir on réintègre la moitié de son volume d'eau, un grain de sel, et l'on fait bouillir. Ce lait sert surtout pour l'alimentation des enfants. Par le même procédé on peut le conserver sans sucre.

Farine lactée. — *Formule 2,873.* — Le mode le plus ancien de fabrication de farine lactée est certainement celui employé par les Turcs (Voir KAÏMAC). Ils le connaissaient bien longtemps avant que les chimistes modernes aient fait tant de bruit autour de ce produit.

Employer :

Lait	litres	100
Sucre	kilos	6
Fécule	—	1
Arrow-root	—	1

Procédé. — Faire fondre le sucre dans le lait et faire évaporer deux tiers de son volume à basse température comme dans la formule précédente, en remuant toujours avec la spatule; c'est-à-dire jusqu'à ce que la pâte devienne ferme. Ajouter alors l'arrow-root et la fécule, en remuant pour l'incorporer de façon à obtenir une pâte sèche très ferme; la sortir, l'étendre en couche mince sur des plaques et la faire sécher à l'étuve. La pulvériser au mortier, passer la farine au tamis et la mettre dans des boîtes de fer-blanc.

Cette quantité de farine lactée doit être remouillée dans la proportion de 125 litres d'eau. Lorsqu'on s'en sert, on délaye la farine dans un peu d'eau, on ajoute un grain de sel et on remue jusqu'à l'ébullition.

Remarque. — On peut remplacer la fécule par des farines de froment et l'arrow-root par de la fécule ordinaire. De même que la dose des farines peut être modifiée en en mettant plus ou moins. Certains fabricants procèdent avec du lait écrémé, la farine se conservant mieux. Fidèle aux principes d'impartialité, je ne veux pas faire de réclame pour tel ou tel appareil, le fabricant saura s'approprier celui qui conviendra le mieux pour son procédé de conservation.

USAGE CULINAIRE. — Le lait frais est d'une ressource précieuse dans une cuisine. Il peut servir à accommoder une partie des végétaux herbacés; il sert à la confection de plusieurs sauces.

Pour l'entre-métier, il sert de base à la grande nomenclature des potages à la crème; de même que pour le pâtissier, c'est l'un de leurs éléments indispensables: c'est avec le lait qu'on fait les crèmes pâtisseries, les crèmes cuites et les sauces diverses.

Pour le glacier il sert aussi de base à la grande nomenclature des appareils à glaces à la crème. C'est en même temps un aliment, un condiment selon l'application qu'on en fait.

LAITANCE ou **LAITE**, *s. f.* (*Lactes*). All. *Milch*; angl. *milk*; ital. *latte*; esp. *leche*. — Liqueur séminale contenue dans le corps des poissons mâles et qui caractérise leur sexe.

Elle consiste en deux grands sacs en partie mem-

braneux et en partie glanduleux, coniques ou divisés en loges ou conduits de dispositions variées. Leur volume augmente au moment du frais; ils sont alors remplis d'une substance molle, blanchâtre, opaque, laiteuse, assez semblable à du lait caillé et constitue la liqueur fécondante. Ce liquide sécrété au moment du frai en quantité considérable féconde les œufs pondus par les poissons femelles. Mais dans certains poissons osseux vivipares la fécondation se fait par l'absorption de la laitance.

Analyse chimique. — La laitance est composée d'albumine, de phosphates de chaux et de magnésie, d'un peu de chlorhydrate d'ammoniaque, de plusieurs corps gras et d'une forte quantité de soufre.

HYGIÈNE. — Comme on le voit par l'analyse chimique qui précède, la laitance constitue un mets de premier choix; facile à la digestion lorsqu'elle est bien préparée, réparatrice aphrodisiaque et surtout un puissant aliment des organes de la pensée. Littré qui avait choisi pour son régime habituel, les poissons phosphorescents, préférait surtout les laitances des harengs et des carpes, auxquelles il attribuait lui-même une influence considérable sur la fécondité de sa pensée, qui lui permit de travailler à un âge très avancé, au monument que tout le monde connaît. Mais Littré n'était pas herpétique, il n'avait à redouter les propriétés électives des poissons de mer; comme l'urticaire, l'asthme ou les maladies des voies respiratoires, auxquelles cet aliment prédispose et qui ne saurait convenir à ceux qui en sont affectés.

USAGE CULINAIRE. — La laitance est un mets délicat et recherché; qui est servi tantôt comme hors-d'œuvre chaud, tantôt comme entrée ou comme garniture. Les plus estimées sont celles de la carpe et du hareng, viennent ensuite celles du maquereau.

Le mode d'application culinaire étant invariablement le même pour toutes les laitances, je décris les différentes formules sous le terme générique de *laitances*. Pour toutes ces préparations, on aura soin de faire dégorger les laitances dans l'eau fraîche et d'enlever la membrane sanguinolente qui est sa poche et de les faire pocher à l'eau bouillante acidulée.

Laitances aux champignons (*Haute cuisine*). — *Formule 2,874.* — Employer :

Champignons frais...	grammes	125
Beurre frais d'Isigny.	—	125
Laitances.....	—	250
Citron.....	—	125

Jaunes d'œufs.....	nombre	2
Pincée de sel.....	—	1
Poivre du moulin.		

Procédé. — Tourner les têtes de champignons, éplucher les queues, les couper en deux ; faire cuire trois minutes dans une casserole couverte, avec sel, jus de citron et un peu de beurre. Mettre les 125 grammes de beurre, dans un bain-marie très étroit, avec les jaunes d'œufs ; un grain de sel, un peu de poivre du moulin et le jus des champignons ; placer le bain-marie dans l'eau sur le feu et remuer à l'aide d'un fouet que l'on tournera entre les deux mains jusqu'à ce que la sauce aie pris la consistance d'une hollandaise. D'autre part, faire pocher les laitances, préalablement dégorgées à l'eau froide, dans de l'eau salée et légèrement vinaigrée. Après dix minutes de cuisson elles doivent être cuites ; les égoutter sur un linge, les couper en morceaux et les mettre dans la sauce avec les champignons. Servir dans une timbale en argent, sans garniture aucune.

Laitances aux champignons (Cuis. ménagère). — *Formule 2,875.* — Pour la même quantité de produits indiqués ci-dessus, faire cuire à blanc dans une petite casserole une cuillerée de farine. Mouiller avec un peu de bouillon et le jus de champignons cuits comme ci-dessus, assaisonner de sel et poivre ; lier avec deux jaunes d'œufs et du beurre frais ; ajouter les champignons, faire pocher les laitances comme il est indiqué plus haut les couper et les mettre dans la casserole. Servir dans une timbale.

Remarque. — Comme on le voit, les deux méthodes comportent à peu près la même quantité d'ingrédients. La première est faite selon les principes de la haute cuisine ; elle est délicate, onctueuse, mais un peu susceptible de se tourner si on voulait la réchauffer, parce qu'elle ne contient pas de farine. La deuxième, faite selon les règles de la cuisine bourgeoise, se garde plus facilement au chaud, elle peut servir comme garniture de vol-au-vent ou croustades sans crainte qu'elle tourne ; elle peut avec précaution être réchauffée.

Laitances au beurre (Cuis. ménagère). — *Formule 2,876.* — Faire pocher les laitances dans de l'eau salée légèrement vinaigrée ; les saler, les poivrer et les saupoudrer de farine ; les faire cuire au beurre dans la poêle ; lorsqu'elles sont cuites, les retirer, les mettre dans un plat creux chaud sans le beurre de leur cuisson, pendant ce temps

on aura essuyé la poêle et préparé un beurre noir dont on les arrosera avec un jus de citron.

Laitances à la Béchamel (Haute cuisine). — *Formule 2,877* — Aussi appelées *laitances à la crème*. — Faire une sauce béchamelle selon la formule 313. D'autre part, faire pocher les laitances dans de l'eau salée, légèrement vinaigrée. Mettre dans une petite casserole une quantité relative de sauce béchamelle un peu épaisse. Couper les laitances par tronçons, les mettre dans la casserole, sauter le tout légèrement et servir dans une timbale d'argent.

Bouchées aux laitances. — Voir ces mots.

Croustades aux laitances (Hors-d'œuvre chaud). — *Formule 2,878.* — Préparer une sauce selon la formule 2,875. Couper les laitances préalablement pochées, et les champignons en petits dés, les mettre dans la sauce très chaude et garnir au moment de servir les petites croustades qu'on aura préparées selon la formule 1,387.

Laitances en caisses (Hors-d'œuvre chaud). — *Formule 2,879.* — On prépare les laitances en caisse soit aux champignons, soit à la sauce béchamelle comme il est indiqué ci-dessus ; on coupe les laitances et les champignons, s'il y en a, en petits dés ; mais j'estime que ce mode de servir dans du papier n'est pas de la plus haute convenance.

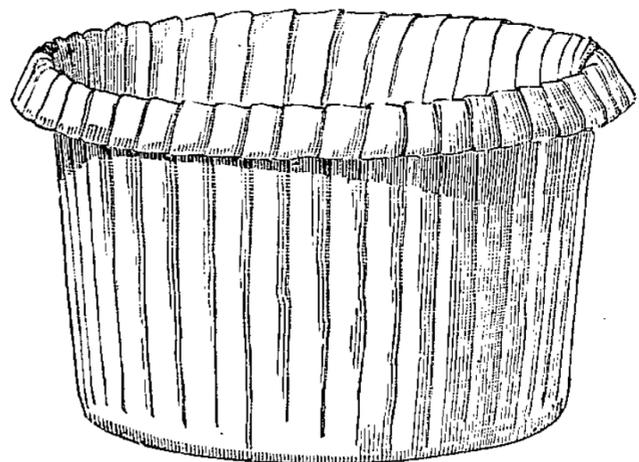


Fig. 712. — Caisse à laitance.

Laitances en caisses (Hors-d'œuvre chaud. Cuis. de restaurant). — *Formule 2,880.* — Faire cuire les laitances dans un fumet de poisson ; aussitôt cuites les retirer, passer la cuisson et lier avec de la sauce allemande. Lorsqu'elle a une bonne consistance, la passer à l'étamine, la lier avec un bon morceau de beurre. Mettre les laitances dans les petites caisses et saucer dessus.

Coquilles de laitances (*Hors-d'œuvre chaud.*)

— *Formule 2,881.* — Beurrer des coquilles de ricardes ou d'argent; les garnir de champignons coupés en petits dés et de laitances, préalablement pochées; les napper de sauce aux champignons ou de sauce béchamelle très corsées; les saupoudrer de mie de pain, mettre gros comme une noisette de beurre sur chacune et les glisser au four très chaud pendant dix minutes.

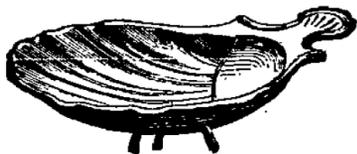


Fig. 713. — Coquille en argent pour gratin

Laitances au coulis d'écrevisse (*Haute cuisine.*) — *Formule 2,882.* — Préparer une sauce béchamelle selon la règle; ajouter deux douzaines de queues d'écrevisses pour 250 grammes de laitances préalablement pochées dans un court-bouillon de poisson; ajouter une égale quantité de coulis d'écrevisses, une pointe de piment et beurrer en remuant sur le feu. Couper les laitances en tronçons, les mettre dans la sauce, lier le tout avec un peu de crème fraîche très ferme et du beurre fin et dresser dans une timbale d'argent, ou dans un plat creux. La sauce doit être d'un rose tendre.

Soufflé de laitances (*Haute cuisine. Relevé.*)

— *Formule 2,883.* — Employer :

Laitances.....	grammes	250
Crème double.....	décilitres	2
Truffes noires crues.....	nombre	2
Œufs.....	—	4
Sauce Béchamelle.....	cuillerée	1
Sel et une pointe de piment.		

Procédé. — Pocher les laitances cinq minutes dans de l'eau bouillante salée et vinaigrée; les passer au tamis de crin, en recueillir la purée dans une terrine. Eplucher les truffes, les râper dans la terrine; ajouter poivre, sel, une pointe de cayenne, une cuillerée de sauce béchamelle très réduite et travailler le tout dans la terrine avec la spatule; ajouter peu à peu un décilitre à un décilitre et demi de crème la plus épaisse; puis les quatre jaunes d'œufs, un filet de citron et amener à bon goût; fouetter deux jaunes d'œufs, les incorporer dans la pâte, bien remuer avec les précautions d'usage et verser la purée dans un bol ou une timbale d'argent évasée préalablement beurrée; remplir aux trois quarts et recouvrir d'un papier beurré; la faire pocher au bain-marie au four en ayant soin que l'eau soit bouillante et maintenir la chaleur plus forte en dessous; après vingt-cinq à trente minutes le soufflé doit être cuit. On le sert ainsi dans la timbale sur un plat rond froid.

Remarque. — Ce soufflé de ma création a eu beaucoup de succès; ne contenant pas de farine, il est moelleux et aromatique lorsqu'il est bien réussi. Il réunit les propriétés de la laitance plus celles de la truffe; il est donc génésique et réparateur.

Laitances gratinées à la genevoise. (*Haute cuisine.*) — *Formule 2,884.* — Faire dégorger huit laitances, les plonger quelques secondes dans de l'eau salée vinaigrée pour les raffermir. Mélanger ensemble dans une petite casserole, à parties égales de sauce béchamelle, de coulis d'écrevisse et de sauce genevoise selon la formule 2,231; allonger un peu la sauce avec de la crème fraîche double; relever avec très peu de piment, et le jus d'un citron s'il est nécessaire; égoutter les laitances sur un linge et les étendre en bief sur un plat creux à gratin préalablement beurré. Napper copieusement avec la sauce, saupoudrer de mie de pain blanc, mettre quelques petits morceaux de beurre par dessus et glisser au four très chaud. Aussitôt gratiné et doré servir sur un autre plat froid.

Remarque. — Ce mode de préparation que j'ai créé pour le déjeuner d'un prélat, a eu le plus grand succès; il est d'ailleurs supérieur au mode ordinaire de gratin dans lequel il entre du jus de viande.

Garniture de laitances. — *Formule 2,885.*

— On a employé sous divers noms fantaisistes ou de circonstance la laitance pour garniture sans la désigner, alors qu'il aurait été bien plus simple de dire: *darne de saumon aux laitances de carpe*, précisant ainsi le mets et se rapportant immédiatement à l'imagination du convive.

Les laitances sont blanchies et, le plus souvent, dressées par groupes autour du poisson. C'est une garniture agréable et facile à préparer.

LAIT D'AMANDE, *s. m.* Voir AMANDE.

LAIT DE POULE, *s. m.* (*Cuis. hygiénique.*) —

Emulsion que l'on fait avec des jaunes d'œufs, du sucre, de l'eau de fleurs d'oranger et de l'eau bouillante.

Le lait de poule est un aliment reconstituant et léger. Il peut être excitant ou adoucissant et plus ou moins réparateur, selon l'infusion avec laquelle on le prépare. Mais le lait de poule proprement dit est le suivant :

Lait de poule. (*Procédé général.*) — *Formule 2,886.* — Pour un beau jaune d'œuf mettre deux

cuillerées à bouche de sucre en poudre; bien mélanger avec une fourchette ou une petite cuillère à café. Lorsque le sucre est fondu, verser dessus par petites doses d'abord, en remuant, un décilitre d'eau bouillante; aromatiser d'un peu d'eau de fleurs d'oranger. Ce lait de poule est adoucissant et légèrement réparateur.

Lait de poule au kirsch. — *Formule 2,887.* — Procéder exactement comme ci-dessus en remplaçant l'eau de fleurs d'oranger par un petit verre de bon kirsch.

En raison de la petite quantité d'acide prussique que contient le kirsch, ce lait de poule a des propriétés sédatives.

Lait de poule au rhum. — *Formule 2,888.* Faire un lait de poule selon le procédé indiqué plus haut et ajouter un petit verre de rhum s'il est authentique; ce lait de poule convient au début d'un rhume.

Lait de poule au thé. — *Formule 2,889.* — Mettre le sucre et le jaune d'œuf dans un verre ou un bol, le travailler et verser dessus par petites doses pour commencer une infusion de thé.

Ce lait de poule est tonique. En Angleterre, on ajoute quelquefois du gin, et aux Etats-Unis du whisky, ce qui le rend plus excitant.

Lait de poule au tilleul. — *Formule 2,890.* — Délayer le jaune d'œuf avec le sucre et verser à petites doses pour commencer une infusion de tilleul. Ce lait de poule est calmant.

Lait de poule au maté. — *Formule 2,891.* — Travailler le jaune d'œuf avec le sucre en poudre et ajouter par petites doses en remuant, une décoction de maté (Voir ce mot.)

Ce lait de poule est réparateur, tonique et légèrement stimulant.

Lait de poule au lait. — *Formule 2,892.* — Remplacer l'eau par du lait frais bouillant et procéder selon l'usage ordinaire.

Ce lait de poule est un aliment nourrissant et adoucissant; il convient surtout aux convalescents et aux débilités. Il permet de passer du régime liquide à un régime plus substantiel.

Lait de poule à la cannelle. — *Formule 2,893.* — Délayer le jaune d'œuf avec le sucre. D'autre part faire cuire dans de l'eau un bâton de cannelle, très peu de gingembre et un zeste de citron. Passer le liquide et le verser bouillant par petites

doses sur le jaune d'œuf et le sucre en remuant avec la cuillère ou la fourchette. L'additionner d'un petit verre de *gin*.

Ce lait de poule est très cordial et très stimulant.

LAITEAU, *s. m.* — Nom vulgaire que l'on donne, à l'embouchure de la Loire, au mâle de la feinte (Voir ce mot.)

LAITERIE, *s. f.* — Lieu où l'on vend du lait; à Paris on dit plus communément *crèmerie*. Laiterie se dit aussi de la partie de l'exploitation agricole consacrée à la conservation, à la manipulation du lait, à la fabrication de la crème et du beurre.

LAITERON, *s. m.* (*Sonchus oleraceus*). — Genre de plante de la famille des chicoracées, sous-tribu des lactucées.

Le laiteron tient à la fois des chicorées et des laitues; il contient beaucoup de lait, ce qui lui a valu le nom qu'il porte. Quoiqu'un peu coriace, après une longue cuisson il peut être accommodé comme les épinards; ses feuilles jeunes et tendres peuvent être préparées en salade et en hiver ses racines se mangent comme les salsifis. Il possède les mêmes propriétés que la laitue et la chicorée.

LAITIAT, *s. m.* — Nom du petit-lait dans la Franche-Comté, dans lequel on a fait macérer des fruits sauvages et qu'on emploie comme boisson rafraîchissante.

LAITIÈRE, *s. f.* — Laitier, laitière, celui, celle qui vend du lait; on dit aussi *crémier*, *crémière*. Vache laitière, vache nourrie uniquement pour donner du lait. Bonne laitière, qui donne beaucoup de lait.

LAITUE, *s. f.* (*Lactuca sativa*). De *lac*, lait. — All. *Lattich*; angl. *lettuce*; russe *latouk*; ital. *lattuga*; esp. *lechuga*; port. *alface*; flam. et holl. *latouw*. — Genre de plante de la famille des composées; appelée laitue à cause du suc blanc que contiennent ses espèces.

La laitue est originaire de l'Inde ou de l'Asie-Mineure. Chez les Orientaux elle tenait le premier rang parmi les herbes potagères. On ne peut préciser l'époque de son importation en Europe, qui est très ancienne, ni affirmer s'il n'y a pas de variété indigène.

Les Romains faisaient des laitues leurs mets favoris; ils les mangeaient surtout à la crème et en branches; c'est-à-dire qu'ils détachaient les

feuilles vertes, prenaient les feuilles du cœur qu'ils trempaient dans la crème et mangeaient à la main, à la fin du repas. L'empereur Domitien, se les faisait servir comme hors-d'œuvre. Suétone rapporte qu'on éleva une statue au médecin Antonius Mursa, pour avoir guéri l'empereur Auguste de l'hypochondrie en lui faisant manger de la laitue.

La laitue cultivée qui nous occupe, paraît avoir eu pour type la laitue à feuilles de chêne, *lactuca quercina*, espèce à grandes feuilles laciniées, découverte dans l'île Caroline, située dans la mer Baltique. La laitue cultivée fournit plus de deux cents variétés qu'on rapporte à cinq races principales :

- La Laitue pommée ;*
- La Laitue romaine ;*
- La Laitue romaine asperge ;*
- La Laitue à couper ;*
- La Laitue vivace.*

Pour obtenir la laitue en permanence sur nos tables, la culture a approprié des laitues pour chaque saison. C'est ainsi que l'on trouve dans les deux premiers genres, des laitues de *printemps*, des laitues *d'été* et des laitues *d'hiver*. Pour être complet et en faciliter l'emploi culinaire, je démontrerai d'une façon précise, les variétés saisonnières groupées à chaque genre.

LAITUES POMMÉES DE PRINTEMPS. — Les laitues de printemps se sèment en février ou en mars, sur couche tiède, sur du terreau, au pied d'un mur à une exposition chaude et on les repique en avril. Elles commencent à donner en mai. Les plus cultivées sont les suivantes :

Laitue crêpe à graine noire. — Aussi appelée *petite crêpe*, *crêpe hâtive*, *petite noire* ; apparaît sous forme de pomme ronde, un peu aplatie, d'un vert pâle ; tendre et fragile, elle dure peu. S'emploie surtout pour les salades.

Laitue crêpe à graine blanche. — Fournit une pomme moyenne, un peu haute ; formée de feuilles d'un vert pâle, légèrement cloquées. Elle a une tendance à s'élargir promptement ; il faut la cueillir avant développement.

Laitue gotte à graine blanche. — Se présente sous la forme d'une petite pomme assez serrée, d'un vert pâle, blond et presque doré. Elle est assez productive.

Laitue gotte à graine noire. — Aussi appelée *gotte jaune d'or* ou *laitue roulette* ; variété absolument semblable à celle ci-dessus, mais un peu

plus petite ; sa pomme n'est jamais très ferme et a une tendance à monter très vite.

Laitue gotte lente à monter. — Les anglais l'appellent *Tom Thumb lettuce* ; elle fournit une pomme moyenne, compacte et ferme, franchement verte à l'extérieur, très tendre et se conservant bien. C'est l'une des meilleures laitues de printemps.

Laitue tennisball. — Aussi appelée laitue *d'Aubervilliers*, laitue *gotte verte hâtive* et *tennisball lettuce*, par les Anglais. Présente une pomme haute à feuilles étroites d'un vert très foncé. Ancienne variété sans beaucoup de mérite.

Laitue à bord rouge. — Aussi appelée *cordon rouge* ou *bordelande* et que les Anglais dénomment *early cabbage* ; les Allemands *Gelber rothkantiger* ; les Hollandais *broei gele*. Pomme très pleine et très serrée et comme tordue, d'un blond pâle, dorée et lavée de rouge sur le dessus. Elle est très tendre en même temps que très ferme, est excellente pour les salades, réussit très bien braisée ou cuite à l'étouffée au beurre.

On distingue encore dans les laitues pommées de printemps, une quinzaine de sous-variétés qui tendent à disparaître de nos marchés et que je me dispenserai de citer. Par contre je mentionnerai parmi les variétés étrangères, les suivantes :

Earliest dwarf green lettuce. — Variété anglaise à grains noirs, se rapprochant sensiblement de la laitue gotte lente à monter.

Hubbard's forcing lettuce. — Variété américaine, se forçant sous verre au printemps ; ayant de l'analogie avec la laitue gotte à graine blanche et la blonde d'été.

LAITUES POMMÉES D'ÉTÉ. — C'est ici que la nomenclature est la plus longue, la nature aidant, les laitues ne demandent d'autres soins que des arrosages souvent répétés. Ces variétés se sèment de mars en juillet. Dans ce groupe on distingue les suivantes :

Laitue blonde d'été. — Aussi appelée *royale à graine blanche*, *jaune d'été*, *non-pareille*, *pommée paresseuse*, *pommée de Zélande* ; que les Anglais dénomment *white summer cabbage* et les Allemands *The year round*. Variété des plus généralement cultivées ; sa pomme est ronde, serrée, très pleine, d'un vert pâle et blanchâtre. Elle donne une jolie salade tendre et croquante ; on l'utilise également avantageusement comme garniture de grosse pièce.

Laitue blonde de Berlin. — Aussi appelée *blonde à graine noire* et *blonde de Tours* ; que les Anglais dénomment *Berlin white summer lettuce* et les Allemands *Grosser gelber Berliner Lattich*. Feuilles d'un vert blond, tendant à se tourner en cornet et formant une pomme arrondie, molle, mais assez pleine. Qualité ordinaire.

Laitue blonde de Versailles. — Les Allemands l'appellent *Cyrius Lattich*. Se présente sous forme d'une grosse pomme ovoïde très pleine et très ferme ; d'un vert tendre.

Laitue blonde de Chavigné. — Sous-variété de la laitue blonde d'été à grosse pomme pleine, compacte, d'un vert pâle. Elle a la qualité d'être prompte à pommer et lente à monter. Très bonne variété.

Laitue grosse blonde paresseuse. — Aussi dite de Saint-Omer et que les Anglais appellent *non-pareil lettuce* et les Allemands *Gelber Faulenzer Lattich*. Elle se présente sous la forme d'une grosse pomme un peu haute mais aplatie au sommet ; d'un vert très pâle et très blond, presque de la couleur de la cire ou du beurre. Cette variété est très productive et réussit très bien pour les préparations culinaires.



Fig. 714. — Laitue grosse blonde paresseuse.

Laitue turque. — Aussi dite *incomparable, grosse allemande* et *laitue d'Alger* et de *Russie* ; les Anglais l'appellent *Turkey cabbage lettuce* et les Allemands *Groser westindischer*. Pomme arrondie un peu déprimée d'un vert blanchâtre ; feuilles très épaisses. Variété ordinaire.

Laitue impériale. — Aussi appelée *incomparable*. Elle ne diffère de la précédente que par la couleur de ses graines.

Laitue verte grasse. — Les Allemands l'appellent *Grüner Fett-Salat*. Pomme arrondie, serrée, ferme, un peu déprimée. Bonne variété d'été, donnant beaucoup sous un petit volume.

Laitue monte à peine, verte. — De petite taille, petite pomme ronde, très serrée et dure. D'un vert pâle.

Laitue grosse normande. — Lorsqu'elle est mûre sa pomme est arrondie et un peu haute, grosse et bien pleine. Elle a de l'analogie avec la blonde de Versailles.

Laitue grosse brune paresseuse. — Aussi appelée *grise maraîchère, grosse hollandaise prodigieuse* et *metterelle* ; les Anglais la dénomment *Mogul lettuce* et les Allemands *Brauner grosser Faulenzer Lattich*. Race grande et forte, rustique et très productive.

Laitue paresseuse du Pas-de-Calais. — Aussi appelée *laitue julienne d'été*. Cette variété a beaucoup d'analogie avec la grosse brune paresseuse, mais en diffère totalement par l'absence complète de taches brunes.

Laitue monte à peine à graine blanche. — Aussi appelée *rousse hollandaise*. Pomme arrondie ou un peu allongée, très pleine et très ferme, d'un vert très pâle et fortement coloré de rouge sur le sommet. Bonne variété rustique gardant très bien la pomme.

Laitue palatine. — Aussi dite *L. brune d'Achicourt, d'Arras, hollandaise, incomparable, œil-de-perdreux, rousse* et que les Allemands appellent *Brauner fester Pariser Lattich*. Pomme moyenne ou grosse, arrondie, très pleine sans être dure, fortement colorée de rouge brun sur le sommet. Variété rustique, une des meilleures pour l'été et l'automne et des plus communes aux Halles de Paris.

Laitue rousse hollandaise. — Aussi appelée *L. grosse hollandaise* et que les Allemands dénomment *Brauner zarter holländischer Lattich*. Se rapproche beaucoup comme dimension et aspect de la laitue palatine, mais en diffère par l'absence de taches sur les feuilles et l'ensemble moins brun.

Laitue sanguine améliorée. — Appelée par les Anglais *Small dark red lettuce* et les Allemands *Bunter Forellen Salat*. De grosseur moyenne, à pomme très serrée, ronde, déprimée au sommet. Fortement flagellée de rouge carmin, elle fournit une très jolie en même temps qu'une très bonne salade. Variété productive et précoce.

Laitue hâtive de Simpson. — Aussi appelée *L. à couper frisée d'Australie, L. allemande, L. glacée* ; que les Anglais dénomment *Early Simpson lettuce* et les Allemands *Gelber Simpson*

Lattich. Plante d'un vert pâle, blond et presque doré, à pomme rarement bien formée. Très bonne variété d'été résistant bien à la chaleur.

Laitue merveille des quatre saisons. — Aussi appelée *L. Besson*, *L. mousseline rouge*. Feuilles à contour arrondi, cloquées et colorées d'un rouge vif. Pomme légèrement aplatie sur le sommet, où elle est fortement colorée. Très bonne variété pour toutes les saisons.

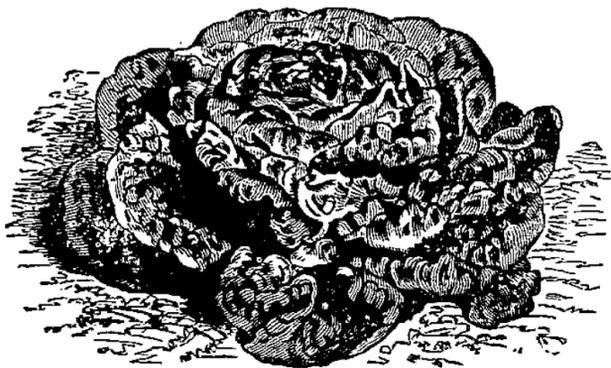


Fig. 715. — Laitue merveille des quatre saisons.

Laitue Batavia blonde. — Aussi dite *L. Batavia à bord rouge*, *L. de Silésie*, *L. tête de mort*. Appelée par les Anglais *White silésian lettuce*, *white batavian*; les Allemands *Kopfmontrée Lattich* et les Hollandais *Groote gele montrée latouw*. Pomme très grosse, peu ferme, d'un vert très pâle, teinté de rouge clair. Bonne variété.

Laitue Batavia frisée allemande. — Synonyme de *L. batavia italienne* et appelée par les Allemands *Grüner frücher*. Pomme grosse, molle, arrondie ou un peu déprimée, d'un vert très pâle. Variété vigoureuse et très sûre en été; ayant beaucoup d'analogie avec la laitue chou de Naples.

Laitue Batavia brune. — Aussi dite *L. chou*, *L. brune de Silésie*. Appelée par les Anglais *Brown Batavian lettuce* et par les Allemands *Brauner Marxiller Lattich*. Pomme très haute, allongée, ressemblant beaucoup à celle d'une laitue romaine; d'un vert foncé lavé de brun. Très estimée dans les pays chauds.

Laitue chou de Naples. — Appelée par les Anglais *Neapolitan cabbage lettuce* et par les Allemands *Neapolitanischer Danerkopf Lattich*. Pomme grosse, déprimée, quelquefois presque plate, d'un vert pâle. Les feuilles extérieures presque étalées sur terre, mais la pomme bien faite et tenant bien.

Laitue rossin. — Que les Anglais dénomment *New summer cabbage lettuce*. Se distingue par une pomme grosse un peu plate, d'un vert blond, lavé

de brun. Variété rustique très vigoureuse résistant bien à la chaleur.

Laitue de Malte. — Aussi appelée laitue chou, blonde. Dénommée *Malta lettuce* par les Anglais et *Grosser gelber Tromelkopf Lattich*, par les Allemands. Pomme haute d'un vert pâle; ayant beaucoup d'analogie avec la romaine au début de sa formation. D'une croissance rapide, mais sa conservation est de peu de durée.

Laitue Leboeuf. — Sa pomme haute se rapproche de celle de la romaine, comme forme et comme couleur. Elle présente la particularité de donner souvent naissance à de nombreux drageons à la base de la pomme.

Parmi les variétés d'été on distingue encore après celles que je viens de citer, les suivantes, que je ne mentionnerai que pour mémoire :

La laitue de *Bellegarde*, la *L. blonde, trapue* ou *d'Italie*, la *L. de Californie*, la *L. frisée de Californie*, la *L. dorée d'Amérique*; aussi appelée *L. pommée de Texas*; comme aux Etats-Unis sous le nom de *New american lettuce*; la *L. d'Egypte*, la *L. de Fontenay*, la *L. de Lorthoïs*, la *L. rose* ou *rouge d'été*, la *L. rouge Chartreuse*; aussi appelée *rouge d'Alger*, la *L. rousse* à graine jaune, aussi appelée *sanguine*, la *L. sanguine* à graine blanche, aussi appelée *panachée*; la *L. sanguine* à graine noire, la *L. Tannhauser*, la *L. de Zélande*, la *L. de Boston*, *market lettuce*, variété très cultivée aux Etats-Unis.

LAITUES POMMÉES D'HIVER. — Les laitues pommées d'hiver sont les moins nombreuses, on en distingue tout au plus cinq ou six variétés. Elles se sèment depuis le milieu d'août jusque vers le 20 septembre et se repiquent vers la fin octobre, dans une situation aussi chaude et aussi exposée que possible; on les soigne avec les précautions d'usage en les recouvrant pendant les plus grands froids. Les laitues d'hiver ne souffrent pas de la neige. Dès le mois de février la végétation des laitues d'hiver reprend une certaine activité et les pommes commencent à se former vers la fin d'avril ou le commencement de mai. Les plus cultivées sont les suivantes :

Laitue grosse blonde d'hiver. — Présente une grosse pomme arrondie d'un vert pâle et blond; entourée de feuilles extrêmement cloquées; variété très rustique.

Laitue brune d'hiver. — Forme une pomme arrondie assez pleine; composée et entourée de feuilles à grosses cloques, d'un vert tendre abon-

damment lavé de brun bronzé. Rustique et d'excellente qualité.

Laitue rouge d'hiver. — Se forme en pomme assez haute, grosse, bien pleine; d'un vert pâle fortement teinté de rouge brun. Variété très recommandable.

Laitue passion. — Aussi appelée *babiane*, *brune des Carmes*, que les Allemands dénomment *Madeira Lattich*. Sa pomme arrondie, assez grosse, d'un vert pâle, est lavée de rouge sur le sommet; les feuilles qui l'entourent sont assez cloquées, chiffonnées et marquées de rouge sur les bords. Elle est considérée comme le type des salades d'hiver.

Laitue morine. — Que les Anglais appellent *Hammersmith cabbage lettuce*. Elle porte une pomme assez serrée, un peu haute, passablement pleine et ferme, entourée de feuilles pliées formant cornet. Bonne variété d'hiver.

Laitue roquette. — Très petite pomme; à feuillage d'un vert pâle fortement teinté de rouge, bronzé là où il est exposé à la lumière. Elle convient pour la culture sous châssis.

Laitue Silésie d'hiver. — Variété rustique à feuilles amples, contournées d'un vert pâle teinté de rouge. Sa pomme est assez grosse mais flasque.

LAITUES ROMAINES DE PRINTEMPS. — All. *Römischer Lattich*; angl. *Cos lettuce*; ital. *Lattuga romana*; esp. *Lechuga romana*; portug. *Alface romanã*; flam. *Ezelsoor salat*; holl. *Roomsche latouw*. Les laitues romaines se distinguent des laitues pommées ordinaires par la forme de leurs feuilles et de leur pomme allongée.

Pour favoriser le développement et le blanchiment de la pomme allongée de la laitue romaine, les jardiniers ont soin de les lier et quelquefois de les entourer de terre. A part cette particularité leur culture est la même que celle de la laitue pommée. Elle occupe une large place dans la cuisine comme salade et garniture.

On distingue cinq ou six variétés de laitues romaines de printemps; elles se sèment aux mêmes époques que les laitues ordinaires.

Laitue romaine verte maraîchère. — Que les Anglais appellent *Green Paris cos-lettuce*; les Allemands *Pariser grüner selbstschliessender Lattich*. Pomme haute, allongée, pointue, présentant trois faces; ses côtes sont très blanches.

Laitue romaine grise maraîchère. — Elle se distingue par sa pomme arrondie au sommet; ses

feuilles creusées en cuillère, de couleur foncée. Très cultivée aux environs de Paris. Les maraîchers distinguent une sous variété, la *L. romaine courte à cloche*, un peu plus blonde et plus hâtive. De même qu'une autre, appelée *romaine plate*, qui paraît être une intermédiaire entre les deux variétés précédentes.



Fig. 716. — Laitue romaine blonde maraîchère.

Laitue romaine blonde maraîchère. — Très belle variété; pomme haute, allongée, très grosse, obtuse, arrondie au sommet. C'est l'une des variétés les plus cultivées parmi les romaines.

Laitue romaine pomme en terre. — Aussi appelée *chicon pomme en terre*. Plante très trappue, d'un vert foncé; sa pomme courte très serrée est dure, commençant si bas qu'elle paraît en partie enfouie dans la terre. Ses feuilles sont très croquantes et ont un léger arrière-goût d'amertume qui n'est pas désagréable.



Fig. 717.

Laitue romaine pomme en terre

LAITUES ROMAINES D'ÉTÉ.

— Parmi les laitues romaines d'été on distingue les suivantes :

Laitue romaine alphange à graine blanche. — Que les Anglais appellent *Florence cos-lettuce*. Plante d'un vert pâle, terne, feuilles légèrement dentées, faiblement teintée de brun clair à la base. Pomme se formant très difficilement seule.

Laitue romaine alphange à graine noire. — Aussi appelée *R. turque*, *R. Saqau*. D'une teinte plus pâle que la romaine alphange à graine blanche; sa pomme se forme rarement seule; ses feuilles

sont très longues et très larges et plus pointues que celles de la précédente.

Laitue romaine monstrueuse. — Aussi appelée *R. à deux cœurs*. A l'aspect luisant et comme vernissé; les feuilles sont fortement lavées de roux. Pomme grosse oblongue ne se formant pas facilement seule. Variété très vigoureuse.

Laitue romaine brune anglaise à graine blanche. Aussi appelée *R. incomparable*, *R. d'Angleterre*. Que les Anglais dénomment *Brown cos-lettuce*, et les Allemands *Rothgrüner englischer Lattich*. Pomme oblongue, presque pointue, d'un vert pâle très légèrement teintée de brun terne; pommant très bien livrée à elle-même. Variété très rustique et très productive.

Laitue romaine brune anglaise à graine noire. — Que les Allemands appellent *Brauner Bath Bind-Salat*. Même forme et même apparence que la précédente, mais plus pâle. Le rendement et la précocité sont les mêmes que dans la variété à graine noire.

Laitue romaine panachée à graine blanche. — Aussi appelée *R. flagellé*, *R. rouge d'Angleterre*, *R. sanguine à graine blanche*; que les Anglais dénomment *Spotted cos-lettuce*, et les Allemands *Bunter Forellen Lattich*. Feuilles extérieures complètement étalées; présentant la même panachure rouge que la laitue sanguine. La pomme ne se forme pas d'elle-même.

Laitue romaine perfectionnée. — Que les Allemands appellent *Selbstschliessender verbesserter, Forellen Bind-Salat*. Feuilles lavées de rouge brun, redressées en entonnoir avant de pommer; caractère qui la distingue de la précédente à feuilles étalées. Bonne variété pommant très bien et très productive.

Laitue romaine ballon. — Aussi appelée *R. de Bougival*. Plante à pomme grosse, large, arrondie, un peu aplatie au sommet; d'un vert un peu pâle. Variété très rustique remarquablement productive.

Parmi les *L. romaines* d'été, nous mentionnons encore les suivantes, qui, sans avoir autant d'intérêt que les précédentes, ne sont pas sans mérite et qui sont la *L. romaine blonde de Brunoy*, qui



Fig. 718.

Laitue romaine brune anglaise à graine blanche.

est identique à la *L. romaine* anglaise *Ivery's non such*; la *L. romaine blonde de Niort*; la *L. romaine de Chalabre*, aussi appelée *R. à feuille de chardon*; la *L. Romaine frisée bayonnaise*, la *L. romaine parisienne*, la *L. romaine du Mexique*, la *L. romaine chicon jaune supérieure* et la *L. romaine de la Madeleine*.

LAITUES ROMAINES ASPERGES. (*Lactuca angustana*.) All. *Spargel salat*. — Cette plante ne ressemble en aucune façon aux précédentes; malgré le caractère qui la distingue, il y a lieu de croire qu'elle n'est qu'une variété de la laitue ordinaire.

Laitue asperge commune. — Feuille longue, très étroite lancéolée, ne formant jamais de pomme; montant rapidement. On utilise ses grosses tiges renflées comme légume herbacé.

Laitue cracoviensis. — Dans ce genre on distingue une espèce à tige rougeâtre un peu bronzée; elle végète et s'emploie comme la précédente.

LAITUES A COUPER. All. *Stech Lattich*; ital. *lattuga da taglio*; esp. *lechuguino*; holl. *Snij salade*. — Dans ce groupe je classe toutes les variétés ne formant pas de pomme, mais donnant en revanche une grande quantité de feuilles. On les coupe étant jeunes pour l'usage culinaire.

Laitue frisée. — Aussi appelée *L. crépue*. Cette plante a l'aspect d'une chicorée frisée; d'un vert assez foncé en dessus, grisâtre en dessous.

Laitue épinard ou à feuille de chêne. — Aussi appelée *L. à la reine* et *L. à carême*. Feuilles très nombreuses, assez longues, d'un vert très blond; divisées en lobes arrondis. Variété très rustique qui passe pour être le type de toutes les laitues. (Voir plus haut.) Elle a l'avantage de repousser lorsqu'on la coupe.

Laitue à feuilles d'artichaut. — Cette variété est identique à la précédente; elle n'en diffère guère que par la teinte brune de son feuillage.

Laitues chicorées. — Sous cette dénomination on comprend les *laitues crépues*, comme la *frisée de Meaux*, la *laitue chicorée anglaise* et la variété américaine *Boston curled lettuce*. Elles servent aux mêmes usages culinaires que la chicorée.

LAITUE VIVACE. (*Lactuca perennis*.) Aussi appelée *Egreville*, *Chevrille*, *Corne-de-cerf*, *Grésillote*, *L. de Bruyère*, *Licochet*, *Gredille* ou *Grelard*. Cette laitue indigène est tout à fait sauvage; elle

croît spontanément dans les terres légères ou calcaires de quelques parties de la France où elle est considérée comme un bon aliment. On mange alors les pousses blanches et tendres qui poussent au printemps sur les racines coupées et enterrées préalablement par la charrue.

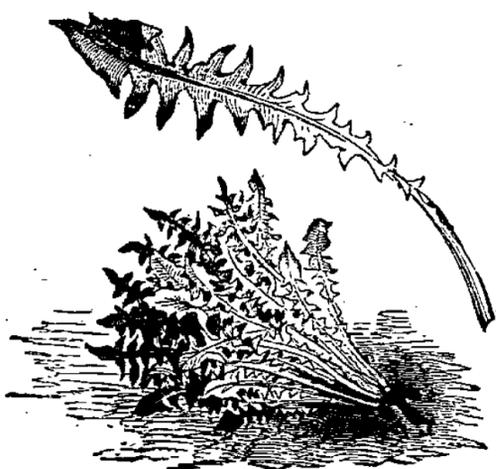


Fig. 719. — Laitue vivace.

Propriétés chimiques. — La laitue contient un mucilage visqueux étendu d'eau. Ses fibres contiennent beaucoup d'albumine et un peu de fibrine, sinon de l'amidon.

HYGIÈNE. — D'après l'analyse chimique, la laitue serait beaucoup plus nourrissante qu'on ne l'a cru jusqu'à ce jour. D'ailleurs la qualité nutritive lui était uniquement contestée parce qu'elle est d'une facilité de digestion extraordinaire, étant cuite. Erreur issue d'une croyance populaire, qu'un mets très nourrissant ne doit pas être d'une digestibilité facile. Les nombreuses variétés de laitues cultivées fournissent un aliment sain, surtout lorsqu'elles sont cuites, de facile digestion, rafraîchissant et un peu laxatif. Préparées au jus de viande, elles sont plus nourrissantes et conviennent surtout aux personnes alitées, sédentaires et convalescentes; aux tempéraments chauds et irritables.

Le cuisinier hygiéniste, soucieux de la santé de ses convives, doit toujours faire entrer dans un menu à sauces riches, à mets échauffants, des laitues comme légume ou garniture; et dans le cas d'impossibilité, il ne devra jamais manquer d'en servir au repas suivant.

Les poètes Grecs de l'antiquité attribuaient déjà à cette plante des propriétés calmantes ou adoucissantes, puisqu'ils représentent Adonis enterré par Vénus dans un champ de laitues, pour nous apprendre par ce symbole que cette plante avait la réputation d'apaiser les feux de la concupiscence.

USAGE CULINAIRE. — Les modes de préparations culinaires sont nombreux; mais c'est surtout sous forme de salade que la laitue est consommée. Un gourmet digne de ce nom ne permettra jamais qu'on lave la laitue. On choisit une variété à pomme ferme et bien fournie; on enlève toutes les feuilles extérieures, les unes après les autres, jusqu'à ce que l'on ait atteint la partie blanche immaculée ne contenant aucune souillure. Les feuilles du cœur, découpées une à une, sont mises dans le saladier et assaisonnées au moment de servir; ainsi traitée, elle est croquante et aromatique. Il en est de même dans la cuisine de régime; si l'on veut obtenir toutes les propriétés de la laitue, il faudra avoir soin de faire cuire les laitues à l'étuvée, sans les laver et sans adjonction d'eau. Voici d'ailleurs les meilleures manières de les préparer.

Blanchilégumage des laitues (Voir ce mot). — *Formule 2,893.* — *Procédé général.* — Lorsque les laitues doivent être ébouillantées, on doit les mettre dans une forte quantité d'eau bouillante et salée. Lorsque l'on procède en grand on se sert pour cela d'un vase spécial. On les sort après dix minutes, un quart d'heure d'ébullition, et on les rafraîchit dans une grande quantité d'eau froide; on prend la laitue par le tronc et on agite la pomme du haut en bas, de façon à ramener les feuilles en long. On les presse et on les étend sur un linge ou sur un tamis et on les utilise pour les formules suivantes :

Laitues à la fermière (Garniture). — *Formule 2,894.* — Assaisonner les laitues et les étendre en long dans un sautoir beurré, garnies de poitrine de lard frais et d'une saucisse fumée; arroser le tout de graisse et de jus de la grosse pièce pour laquelle elles sont destinées. Faire braiser.

Quinze minutes avant de servir, sortir les laitues une à une, les étendre sur une planche et les parer d'égale longueur et d'égale grosseur. Couper des tranches de lard minces, longues de cinq centimètres. Plier les laitues en deux en mettant le lard au milieu; leur donner une forme d'escalope et les dresser dans un sautoir en les chevauchant; passer le jus dessus, les recouvrir d'un papier beurré et les maintenir dans une étuve chaude avec la saucisse.

Au moment de servir, dresser les laitues des deux côtés de la grosse pièce; couper des rondelles de saucisse et en établir une bordure contre les laitues; garnir les deux extrémités avec des pommes de terre nouvelles ou tournées.

Remarque. — Telle est la vraie garniture à la *fermière*. Des auteurs, confondant un peu tout, en faisant des garnitures une immense macédoine, y ont introduit des choux farcis, des carottes et des navets, de façon à ne plus rien distinguer en confondant toutes les garnitures. Il importe surtout d'éviter les complications si l'on veut obtenir une bonne cuisine, de ne pas se mettre dans le cas de servir plusieurs fois la même chose dans un même repas.

Laitues romaines braisées. — *Formule 2,895.* — Les laitues étant passées à l'eau bouillante selon la règle plus haut indiquée, les presser, les étendre sur une planche, les assaisonner et les mettre dans une casserole beurrée, avec un morceau de poitrine de lard maigre, préalablement lavé. Les arroser d'un bon jus de rôti de veau ou d'un bon fond de bœuf et faire braiser. Au moment de servir, les sortir une à une, les parer, les plier en deux, les dresser en turban dans un légumier et garnir chaque laitue d'une tranche de petit-salé. Passer le jus dessus et servir.

Laitues romaines farcies. — *Formule 2,896.* — Préparer les laitues romaines comme ci-dessus. Lorsqu'elles seront à moitié braisées, étendre les feuilles et mettre sur la moitié de la longueur de la laitue une couche de farce à saucisse assaisonnée et raffermie par un œuf; replier l'autre moitié de la laitue dessus et les dresser dans un sautoir beurré en les chevauchant; les arroser de leur jus et recouvrir d'un papier beurré. Achever de braiser.

Remarque. — Si l'on procède en grande quantité, on peut se servir de la poche avec une douille plate pour farcir les laitues, ce qui permet de procéder plus vite et plus régulièrement. Les laitues ainsi préparées peuvent servir comme légume ou comme garniture. Le cas échéant, je conseille d'inscrire sur le menu, à la suite du nom de la grosse pièce, les simples mots : *aux laitues farcies*; ce qui sera préférable pour le convive à un nom ronflant qui ne lui fera pas comprendre ce qu'il va manger.

Laitues farcies (Cuis. ménagère). — *Formule 2,897.* — Préparer comme ci-dessus des laitues romaines ou pommées et les garnir avec une farce composée de mie de pain trempée au lait, de viande de la veille hachée, d'œufs, le tout bien assaisonné. Les faire braiser avec du lard, du jus s'il en reste ou du bouillon.

Laitues pommées au jambonneau (Cuis.

ménagère). — *Formule 2, 898.* — Choisir un jambonneau de Paris au demi-sel. Enlever les grosses feuilles de six belles laitues. Les couper par le milieu, en retirer les troncs, les assaisonner de poivre, de noix muscade et de très peu de sel. Mettre un morceau de beurre au fond de la casserole, le jambonneau préalablement lavé, et empiler les laitues de chaque côté et dessus; garnir d'un oignon clouté et arroser d'une louche de bouillon gras ou de jus. Faire cuire doucement au four en mouillant peu à peu s'il est nécessaire, de façon à maintenir un jus corsé. Lorsque le jambonneau est cuit, les dresser sur un plat et les laitues autour arrosées de leur glace.

Il est évident qu'on peut remplacer le jambonneau par un morceau de poitrine de lard maigre.

Laitues à l'étuvée (Cuis. de régime). — *Formule 2,899.* — Choisir de belles laitues pommées; enlever les feuilles extérieures, laver les têtes entières et les égoutter; les ciseler en julienne et les étendre sur la table; les assaisonner de sel, de poivre, de muscade et d'un peu de sucre. Mettre du beurre dans une casserole, y placer les laitues et arroser d'une louche de bouillon ou de jus; mettre au four chaud et arroser souvent avec le même liquide et remuer avec la spatule de façon à obtenir étant cuite, une sauce demi glace. De cette façon on obtient toutes les propriétés rafraîchissantes de la laitue.

Laitues à la crème (Cuis. de campagne). — *Formule 2,900.* — Procéder selon la formule précédente en remplaçant le jus par de la crème. L'aspect en est moins agréable, mais le goût ne laisse rien à désirer.

Laitues hachées. (Cuis ménagère). — *Formule 2,901.* — Pour cette préparation on se sert généralement des laitues à couper décrites plus haut, bien que l'on puisse se servir de n'importe quelle variété. On les ébouillante, on les rafraîchit, on les hache, on fait un roux blond, dans lequel on les met et on les assaisonne de poivre, sel et muscade et on mouille avec du bouillon, du jus ou du lait. On les garnit soit avec des œufs durs, des croûtons, des saucisses frites ou des fleurons.

Laitues frites (Cuis. ménagère. Méthode ancienne). *Formule 2,902.* — Faire blanchir les laitues selon la règle, les partager et enlever le tronc; les égoutter, les presser, les assaisonner et les farcir si on le désire. Battre quelques œufs en omelette, y tremper les laitues, les paner, les faire

frir dans la poêle avec du beurre frais. Servir sur une serviette et garnir de persil frit. Cet entremets que je reproduis pour mémoire, me paraît peu pratique.

Potage à la crème de laitue (*Rafraîchissant*). — *Formule 2,903*. — Choisir cinq belles laitues pommées, en enlever les feuilles jusqu'à la partie blanche et ferme; ciseler les laitues sur la table, les assaisonner de sel, poivre, muscade et sucre; mettre un bon morceau de beurre dans une casserole et les laitues dessus; les faire tomber à l'étouffée en les remuant souvent. Sortir la casserole du four, y mettre un jarret de veau avec sa chair, un oignon clouté, quatre litres de consommé et un litre de lait frais; faire cuire pendant deux heures.

Sortir le jarret de veau et passer le tout au tamis de crin; recueillir la purée, la remettre dans la casserole et l'amener à bon goût; couper les chairs



Fig. 720. — Soupière marguerite bleu Japon.

du veau en petits dés. Au moment de servir, mettre dans la soupière deux décilitres de crème double fraîche, trois jaunes d'œufs, battre vivement avec le fouet et verser peu à peu dessus la purée bouillante; ajouter les croûtons et servir.

Remarque. — Ce potage peut être confectionné sans être passé au tamis; dans ce cas on sort l'oignon et le jarret de veau et on lie comme il est indiqué plus haut.

Potage de laitues à la crème de volaille (*Haute cuisine*). — *Formule 2,904*. — Procéder comme dans la formule précédente, mais remplacer le jarret de veau par un poulet tendre; lorsqu'il est cuit, enlever les filets, les couper en petits dés, piler le restant du poulet, le passer au tamis et le

joindre à la purée de laitue. Il est préférable, lorsqu'on le peut, de remplacer le consommé ordinaire par du consommé de volaille. Terminer par une liaison comme il est indiqué plus haut.

Soupe aux laitues (*Cuis. ménagère*). — *Formule 2,905*. — Choisir des laitues pommées, les couper en deux, les laver, les égoutter et ciseler les feuilles en travers; les assaisonner de poivre, sel et muscade; les faire étuver dans une casserole avec un bon morceau de beurre frais et un oignon clouté. Sortir la casserole, ajouter quelques belles pommes de terre farineuses, l'eau nécessaire, saler et faire cuire; lorsque le tout est cuit, écraser les pommes de terre, ajouter un peu de beurre, amener à bon goût et servir. On ne doit pas économiser les laitues pour cette soupe.

HYGIÈNE. — Les potages et la soupe qui précèdent, constituent des aliments des plus rafraîchissants, dont les personnes sédentaires et à tempéramment chauds et nerveux ne sauraient trop faire usage. Le cuisinier qui saura faire usage de la laitue contribuera non seulement à la bonne humeur de ses convives, mais leur évitera les nombreuses pilules, dragées ou potions laxatives qui se vendent au poids de l'or.

Salade de laitue. — J'ai indiqué plus haut comment les gourmets mangent la salade de laitue: sans la laver pour lui conserver son suc aromatique.

Salade de laitue à la crème. — *Formule 2,906*. — Choisir facultativement une laitue romaine ou une laitue pommée en ayant soin que la pomme soit grosse et ferme. Enlever les feuilles extérieures de façon à atteindre la pomme blanche immaculée de toute souillure. Faire tomber les feuilles dans un saladier en les coupant de la même longueur; les assaisonner de poivre, de sel et de vinaigre; ajouter en place d'huile de la crème double, fraîche et très épaisse; remuer et la manger de suite.

Remarque. — Quel que soit le mode de préparation de la salade de laitue, on ne doit l'assaisonner qu'au moment de servir.

LAKBI, *s. m.* — Nom donné dans la régence de Tripoli à un vin de palme obtenu avec la sève du dattier.

LALANDE (*Vin de*). — L'un des meilleurs crus bordelais.

LAMA, *s. m.* — Quadrupède mammifère du genre du chameau, dont il se distingue par l'absence de bosse et par sa taille moins élevée, qui est à peu près celle d'un âne. Sa chair exquise se prépare comme celle du chameau (Voir ce mot).

LAMALGUE (*Vin de*). — Vin du département du Var; rouge de 3^{me} classe; contenant 12 à 13 degrés d'alcool.

LAMANTIN, *s. m.* (*Manatus*). — Genre de mammifère de l'ordre des cétacés; aussi appelé *Manate* et *vache marine*. Il atteint six à sept mètres de long sur deux à trois mètres d'épaisseur: il porte au lieu d'évents des narines ouvertes au bout du museau. La femelle a deux mamelles placées sur la poitrine et deux espèces de bras palmés, qui partent des épaules, près du cou, et qui ont la forme de nageoires qui lui servent de mains; son lait, dit-on, est agréable. Le lamantin sort de l'eau, se tient à l'embouchure, sur les bords des grands fleuves de l'Amérique du Sud. Sa chair est excellente et ressemble à celle du porc, mais est de difficile digestion. Son lard fondu se conserve très longtemps sans rancir et remplace avantageusement le beurre. Les habitants de la Guadeloupe, de Saint-Christophe, de la Martinique et des îles voisines font une grande consommation de sa chair conservée par salaison et dessiccation.

LAMARQUE (*Vin de*). — Vin rouge bordelais de 3^e classe, contenant 12 à 13 degrés d'alcool.

LAMBALLE, *adj.* (*Potage à la*). — En mémoire de la favorite de la cour de Louis XVI on a donné ce nom au potage suivant:

Potage à la Lamballe. — *Formule 2,907.* — Faire un potage de tapioca et ajouter la moitié de potage Saint-Germain, selon la formule 2,253, sans petits pois entiers et sans cerfeuil.

LAMBERT, *s. p.* (*Chapon à la St-*). — On a donné ce nom à une préparation de poulet chapon ou poularde, que l'on apprête de la façon suivante:

Chapon à la Saint-Lambert. — *Formule 2,908.* — Videz et dressez un chapon pour entrée; citronnez l'estomac; faire cuire dans un bouillon de veau en ayant soin de le maintenir très blanc; avec le fond faire une sauce suprême (Voir ce mot), en ayant soin d'ajouter un peu de jus de citron et de jus de champignons. Plonger dans l'eau de petites tomates rouges de même grosseur; les

éplucher, les couper transversalement et les égrener; les mettre sur un plafond beurré; les assaisonner avec un peu de sel, de muscade et de piment; mettre sur chaque moitié de tomate gros comme une noisette de beurre frais; glisser le plafond au four et l'y laisser pendant dix minutes. Les saupoudrer en sortant du four avec du cerfeuil haché. Pendant ce temps faire cuire à l'anglaise, dans de l'eau salée, des petits pois fins; les égoutter dans une passoire et les saupoudrer chaud avec un mélange de sucre et de sel. Bien égoutter le chapon et le mettre sur un grand plat rond; le garnir par groupes alternés de tomates et de petits pois. Masquer légèrement le chapon avec un peu de sauce et envoyer le restant dans une saucière à part.

LAMBICK, *s. m.* — Nom donné à une bière très alcoolique, très forte, qui se fabrique à Bruxelles; il entre dans sa fabrication de la farine d'orge germé et de la farine de blé non germé.

LAMBRAS (*Vin de*). — Vin que l'on récolte dans le pays de ce nom (Dordogne); de 3^e classe; contenant de 12 à 13 degrés d'alcool.

LAMBRUCHE, *s. f.* — Nom donné à la vigne sauvage et à son fruit; elle croît dans les buissons et les bois.

LAMELLIROSTRES, *s. m.* — Se dit d'une famille d'oiseaux palmipèdes dont le bec est garni de part et d'autre d'une rangée de lames disposées comme des dents; tels sont l'oie et le canard.

LAMPOTTE, *s. f.* — Nom que les pêcheurs des côtes donnent à un appât qu'ils font avec des morceaux de chair de plusieurs espèces de mollusques.

LAMPROIE, *s. f.* (*Petromyzon*). — All. *Neunauge*; angl. *lamprey*; ital. *lampreda*; esp. *lamprea*. — Poisson comestible anguilliforme dont on distingue trois espèces: la lamproie maritime, *petromyzon marinus*, la lamproie de rivière, *petromyzon fluviatilis* et la petite lamproie de rivière, aussi connue sous le nom de *sucet*.

La lamproie se distingue des autres poissons par son absence de branchies, sa bouche ronde en forme de suçoir, armée de vingt rangées de dents. Près de chaque œil on voit deux lignes de sept petits trous chacune, ce qui lui a valu le nom de poisson *flûte*. C'est aussi près de ces trous que se trouve le frai que l'on appelle *sept-œil*. Elle dévore

les autres poissons et s'attaque même aux corps morts qu'elle suce par son mécanisme d'aspiration.

Les Romains comprenaient la lamproie sous le nom de Murène. Ils l'élevaient dans des viviers avec un soin infini pour leur table. C'est à elle que la famille Licinius dut son surnom de *Muraena*, en raison des immenses viviers qu'elle possédait. Horace a chanté la lamproie ; il lui a consacré des vers dans lesquels il nous apprend qu'il faut l'accommoder avec de l'huile vierge, de la saumure, du vin de Chio, du poivre blanc et du vinaigre. Les Grecs la faisaient cuire dans du vin de Chypre. En Angleterre, la ville de Gloucester est renommée pour la fabrication de ses pâtés de lamproie qui se confectionnent comme les pâtés d'anguille et qui est un mets assez indigeste.

La grosse lamproie se trouve dans la Loire, le Rhône, la Gironde, la Seine, la Somme, etc. La L. de rivière se trouve un peu partout.

HYGIÈNE. — La lamproie n'est réellement facile à la digestion qu'au printemps et lorsqu'elle est rehaussée par une préparation culinaire condimentée. Les anciens lui attribuaient des propriétés génésiques nullement constatées ; en tous les cas elles ne peuvent être attribuées qu'au frai, ou *sept-œil*.

USAGE CULINAIRE. — Le frai est un mets assez estimé. Rouen et Barfleur ont la spécialité de sa conservation en pots dits *pichets*, mélangé avec du beurre frais et une purée d'oseille. En Italie, où la lamproie est abondante, on la conserve marinée entière.

Ce poisson s'accommode comme l'anguille (Voir ce mot), et selon les méthodes suivantes :

Lamproie mode de touraine. — *Formule 2,909.* — Couper la tête et le bout de la queue de la lamproie, la nettoyer, l'échauder pour en enlever la peau et la diviser en tronçons. Faire un roux dans une casserole, mouiller avec du vin rouge et un peu d'eau ; ajouter un oignon clouté, de la cannelle en bâtons, poivre, sel et les tronçons de lamproie ; ajouter aussi une quantité relative de beaux pruneaux de Tours. Fermer la casserole et faire braiser au four. Arroser, en sortant du four, avec un peu de verjus ou un jus de citron.

Lamproie aux poireaux (*Cuis. bordelaise*). — *Formule 2,910.* — Choisir une belle lamproie vivante ; la saigner et conserver le sang dans un bol ; la limoner, c'est-à-dire la tremper dans de l'eau chaude pour lui enlever à l'aide d'un linge la partie visqueuse dont elle est recouverte. La vider

et la couper par tronçons ; les mettre dans une casserole foncée de carottes, d'oignons ciselés, sel et poivre en grains concassés, et submerger le tout de vin de Bordeaux. Amener à l'ébullition et faire

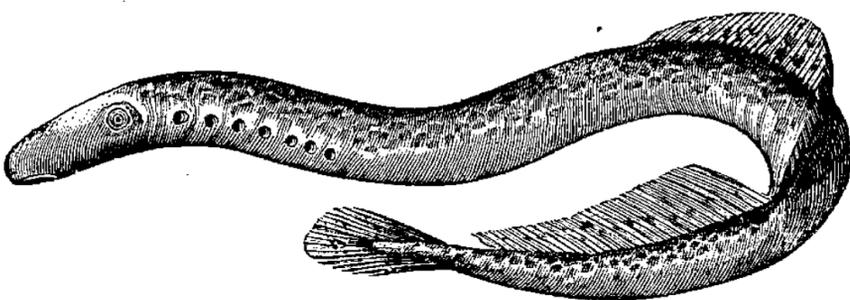


Fig. 721. — Grande lamproie.

cuire dix minutes. D'autre part, passer au beurre une quantité relative de têtes blanches de gros poireaux, longues de cinq centimètres, avec du jambon cru coupé en dés. Faire un roux dans une autre casserole et mouiller avec la cuisson du poisson ; fouetter jusqu'à ce qu'il ne reste pas de grumeaux ; laisser dépouiller un instant et passer la sauce au tamis. Ajouter les poireaux et les faire cuire ; ajouter également les tronçons de lamproie ; faire donner un bouillon et lier la sauce avec le sang de la lamproie et du beurre frais. Dresser la lamproie en pyramide dans un plat creux, entourée des poireaux et arroser le tout de la sauce.

Tronçon de lamproie sept-œil (*Haute cuisine*). — *Formule 2,911.* — Choisir une lamproie au moment du frai ; couper la tête et la queue, la vider et la nettoyer en la trempant dans de l'eau chaude. Conserver la laitance ; couper près de la tête un tronçon de quinze centimètres de longueur.

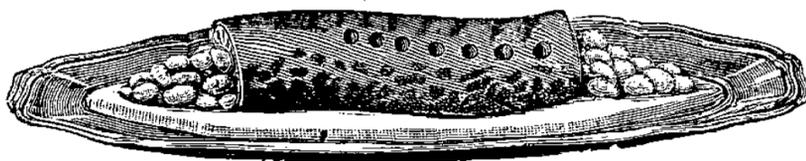


Fig. 722. — Lamproie sept-œil, sauce capre.

Remettre la laitance dans l'intérieur du tronçon. Faire cuire dans un bon court-bouillon de poisson, ou mieux dans un court-bouillon de vin blanc à la *genevoise*. Dresser sur une serviette avec un bouquet de pommes de terre à l'anglaise à chaque extrémité et l'accompagner d'une sauce câpre.

Lamproie à la bourguignonne. — *Formule 2,912.* — La lamproie à la bourguignonne se prépare comme la matelote d'anguille (Voir ce mot) ; mais on dresse les tronçons sur des croûtons de pain et on les entoure de petits oignons glacés.

Lamproie aux champignons (*Cuis. méridionale*). — *Formule 2,913*. — Nettoyer, échauder la lamproie comme il est dit plus haut ; retirer la tête et le bout de la queue et la couper par tronçons. Mettre les morceaux dans une casserole avec du beurre, les faire saisir et saupoudrer de très peu de farine sans la laisser roussir ; ajouter une pincée de fines herbes hachées, des champignons coupés en morceaux, sel, poivre, et muscade râpée. Mouiller le tout avec du bon vin blanc de façon à ce que les tronçons soient recouverts ; faire cuire vingt minutes à feu modéré. Dresser les tronçons au centre d'un plat creux et les entourer des champignons et arroser le tout de la sauce, que l'on aura fait vivement réduire s'il était nécessaire.

Remarque. — Dans le Midi, où ce mets est usité, on ajoute à la garniture de la lamproie aux champignons des ceps, des oranges ou des mousserons.

Lamproyons frits. — *Formule 2,914*. — Couper la tête et la queue des petits lamproyons et les nettoyer ; les laver vivement et les essuyer ; les saupoudrer de sel fin, les fariner et les plonger dans la friture chaude. Les retirer lorsqu'ils sont cuits, les égoutter et les dresser sur une serviette entourés de persil frit et d'un citron coupé en deux.

Lamproie à la broche. — *Formule nouvelle 307*. — Nettoyer, dépouiller une bonne lamproie comme il est dit plus haut ; couper la tête et le bout mince de la queue ; la diviser par tronçons ; les mettre macérer dans une terrine pendant quelques heures avec : oignon coupé en rondelles, ail, feuille de laurier, basilic ou thym, quelques grains de poivre concassés, parures de truffes et cognac ; sauter de temps en temps les tronçons de lamproie et lorsqu'il sont suffisamment imbibés, les piquer de filets de truffes, les envelopper d'une barde de lard, les enfiler sur une brochette en fer et les fixer sur broche et les faire rôtir en les arrosant souvent avec du beurre fondu.

D'autre part, mettre la marinade dans une casserole sur le feu et lui ajouter, de la sauce brune, un verre de Marsala, les débris de la lamproie et la faire dépouiller sur le feu. La dégraisser, la passer ; la remettre sur le feu quelques minutes, l'amener à bon goût et la réserver au bain marie.

Retirer les tronçons du feu, les saler, les dresser sur un plat chaud et les servir entourés de tranches de citron. Servir à part la sauce dans une saucière chaude.

Remarque. — Indépendamment des préparations précédentes, la lamproie s'accommode selon toutes les méthodes culinaires de l'anguille, où je prie le lecteur de se reporter.

LAMPSANE, *s. f.* — Plante annuelle de la famille des composées-chicoracées. Elle est très en usage dans certains départements de la France ainsi qu'en Turquie. Elle a beaucoup d'analogie avec le laiteron et sert aux mêmes usages culinaires.

LAMPUGO (*Coryphaena*). — A Rome on donne ce nom à un poisson à chair grasse, d'assez bon goût qui ressemble à celle du thon, mais est plus indigeste.

LANCERON, *s. m.* — Nom que l'on donne au jeune brochet dont le corps est effilé comme une lance.

LANÇON, *s. m.* (*Ammodytes lancea*). — Poisson de la famille des anguilliformes ; nom, sur les côtes de Granville, de l'équille ou anguille de sable (Voir ces mots pour la préparation culinaire).

LANDES (*Géogr. gastronomique*). — Département qui doit son nom aux landes qui couvrent presque tout son territoire. Si la culture proprement dite s'y étend peu, le sol ne se prêtant bien qu'à la sylviculture, on y récolte néanmoins des céréales, des légumes secs, des fruits, du miel.

Dans la Chalosse et le Maransin, sur le territoire des communes de Soustons, Messanges, Vieux-Boucaut, le Cap-Breton, on récolte quelques bons crus appelés *vins de sable*, qui ont un velouté et un bouquet qui rappelle le vin de Bordeaux ; ils ne manquent pas de générosité.

LANDRY (ALPHONSE). — Célèbre cuisinier contemporain, né en 1835 à Thomery (Seine-et-Marne). Landry chercha et trouva chimiquement le point précis de cuisson du sucre le plus ferme ; le moyen de le conserver et de le rendre malléable. Il créa ensuite un poëlon spécial pour le cuire, un appareil ingénieux pour le filer et des planches pour le couler. Il a résolu un problème très important en cette matière qui ouvre tout un horizon à l'artiste qui désire cultiver cette spécialité. Il fit des chefs-d'œuvre de pièces montées en sucre qui purent dès lors se conser-

ver. Ses théories ont été publiées dans son traité élémentaire, *l'Art de Filer et de Couler le sucre* (Voir FLEUR et SUCRE).

LANDS (*Vin des*). — Cru de l'Hermitage (Drôme). Vin rouge de première classe; contenant 17 à 18 degrés d'alcool.

LANERTHE (*Vin de*). — Nom d'un clos de Château-Neuf-du-Pape (Vaucluse). C'est un vin rouge; il y en a de deuxième et de troisième classe, contenant 16 à 17 degrés d'alcool au moins.

LANGOIRAN (*Vin de*). — Vin blanc bordelais (Gironde) de troisième classe, contenant 12 à 13 degrés d'alcool.

LANGON (*Vin de*). — Vin blanc de Bordeaux, que l'on prend généralement avec les huîtres, contenant de 14 à 15 degrés d'alcool.

Langon, se dit aussi d'une pâte faite avec la cassave (Voir ce mot) que l'on met tremper dans de l'eau froide et que l'on délaye ensuite dans de l'eau bouillante, ce qui forme une pâte qui constitue un aliment sain et de facile digestion.

LANGOUSTE, *s. f.* (*Homarus palinurus*). All. *Seechenschrecke*; angl. *spiny lobster*; ital. *locusta di mare*. — Crustacé de la famille des décapodes macroures, classé dans le genre homard par Huxley, qui l'a aussi dénommé *homard de roche* ou *homard épineux* (Voir *Homard* et la fig. 723).

La langouste se distingue du homard par l'absence de grosses pinces et par ses antennes excessivement longues, hérissées de poils ou de piquants. Les langoustes parviennent à une taille considérable. Elles vivent dans les profondeurs de la mer pendant l'hiver et se plaisent près des rochers.

A l'époque de la ponte la femelle est plus recherchée que le mâle. Les œufs rouges quand ils sont cuits se présentent en masse compacte sous la nageoire caudale. On s'en sert dans les cuisines avec le corail, comme colorant de coulis ou de fumet de crustacé.

USAGE CULINAIRE. — On applique la langouste à toutes les préparations culinaires du homard, et sous ce nom on se sert le plus souvent des langoustes, qui le remplacent sans aucun inconvénient.

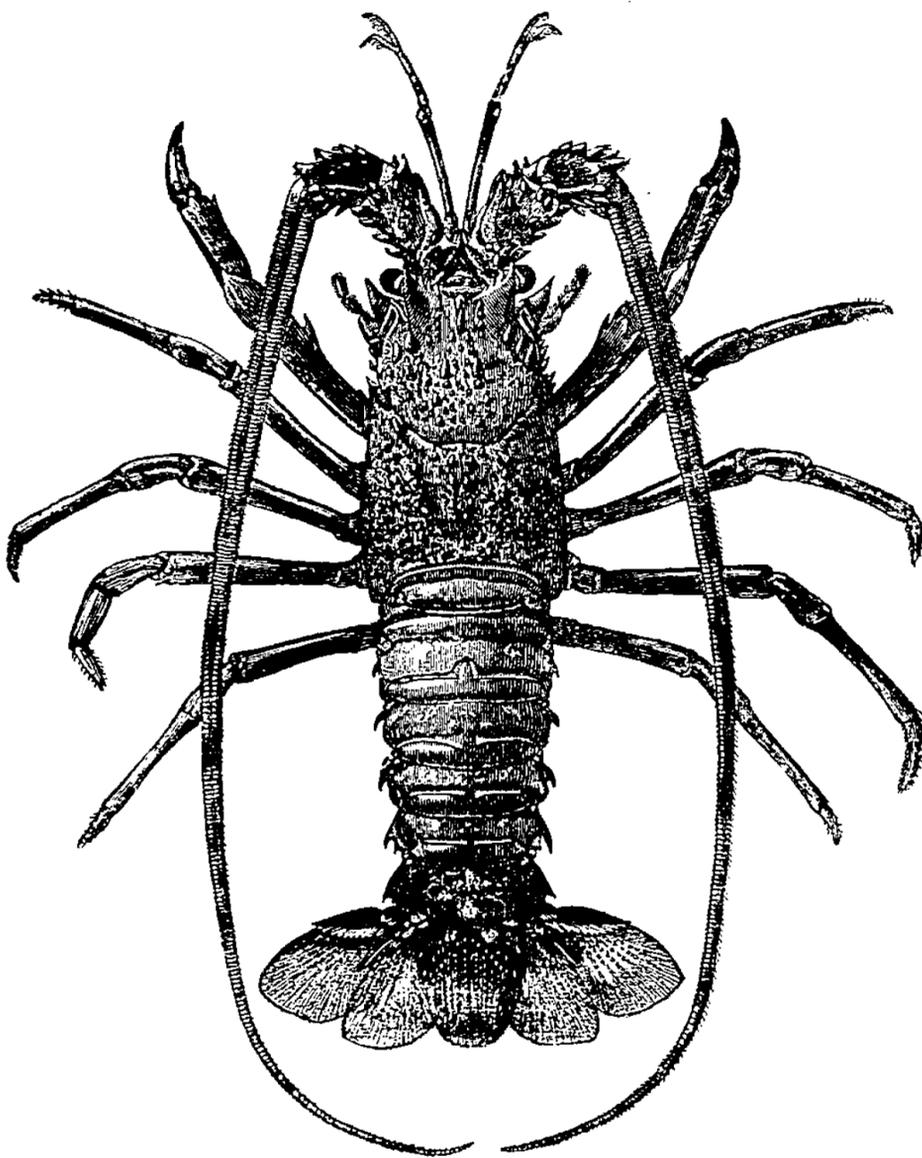


Fig. 723. — Langouste au naturel. (*Homarus palinurus*.)

LA CUISSON DU HOMARD ET DE LA LANGOUSTE. — Ces crustacés doivent être cuits dans un court-bouillon très aromatique et très salé, comme pour le crabe selon la formule 1243. Avant de mettre la langouste ou le homard dans la cuisson, on lui attache la queue à la tête de façon à ce qu'il soit replié sur lui-même. Quand le crustacé est cuit, on le sort et pendant qu'il est encore chaud, on le badigeonne légèrement avec de l'huile fine.

Langouste soufflée (*Haute cuisine*). — *Formule 2,915.* — Choisir une belle langouste vivante, en couper les antennes ou pattes; lui enlever le boyau intestinal en lui enlevant

le telson du milieu et la diviser par le milieu, en long, en ayant soin d'en recueillir l'eau qui en découle et qui est le sang; enlever les chairs de chaque moitié de la queue sans les endommager; enlever également les parties crémeuses qui se trouvent dans le coffre et en faire un coulis avec le corail et le sang. Piler au mortier les chairs de la queue avec un peu de panade froide, beurre, mignonnette fraîche moulue, sel, muscade râpée et un soupçon de poivre de cayenne.

En pilant la farce, lui incorporer par petites doses de la crème double, fraîche, un ou deux

jaunes d'œufs et autant d'œufs entiers. Le coulis ou beurre de langouste doit être très réduit. Essayer la farce; et lorsqu'elle poche assez ferme, la goûter et l'amener à bon goût.

D'autre part on aura fait cuire les deux moitiés de carapace vide dans un bain-marie pour les faire rougir. Les égoutter et les dresser sur un grand plat long. Fouetter deux blancs d'œufs et les incorporer dans la farce avec les précautions d'usage;

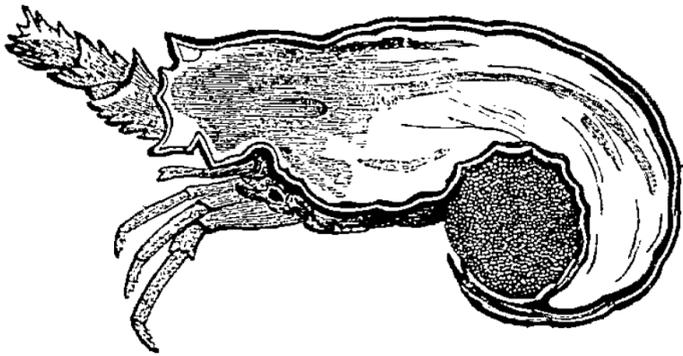


Fig. 721. — Demi-langouste avec ses œufs.

en remplir les deux carapaces et faire gratiner dans un four chaud dessous. Après vingt-cinq ou trente minutes, le soufflé doit être cuit. Au besoin on recouvrira dessus d'un papier beurré. Servir ainsi doublé d'un plat froid.

Remarque. — Ce soufflé doit être d'un rose tendre, moelleux et délicat. On aura soin de rehausser par la mignonnette fraîchement moulue et la muscade, et saler suffisamment. La mignonnette fraîchement moulue étant plus aromatique que le piment, ce dernier ne doit dominer que légèrement. Si l'on voulait lui donner un parfum plus luxuriant, on râpera dans la farce deux truffes blanches du Piémont crues et préalablement épluchées. On pourra, dès lors, l'appeler : *Soufflé de langouste ou de homard aux truffes.*

Escalopes de langoustes à la russe. (*Hors-d'œuvre. Haute cuisine*). — *Formule 2,916.* — Décarapacer une queue de langouste cuite et froide, en tailler des escalopes et les faire macérer dans un saladier avec mignonnette fraîchement moulue, sel, jus de citron et une pointe de piment; sortir les escalopes, les égoutter, les farcir de caviar et les dresser en turban soit sur une assiette, sur un fond de plat ou sur un petit socle de riz, selon l'opportunité du service; avec des piments rouges, former une étoile au centre de chacune d'elles et, à l'aide de la poche à douille, former sur chaque escalope une bordure de gelée hachée menu.

Remarque. — Ce mets très réparateur est légèrement aphrodisiaque.

Langouste à la norvégienne. — *Formule 2,917.* — Fendez les langoustes sous le ventre, de l'extrémité de la queue à la jointure de la tête.

Glissez avec précaution une cuiller entre la carapace et la chair du crustacé; détachez cette chair en la soulevant de manière à amener la queue d'un seul coup.

Découpez-la alors en tranches épaisses, mais sans déformer.

Retirez le corail, les œufs et la partie crémeuse de la tête que vous emploierez tout à l'heure dans la confection de la sauce et remettez les carapaces sur les langoustes découpées.

Pour servir, dressez les crustacés sur un grand plat ovale, entourez-les de persil et d'autant de petits aspics de homard qu'il y a de convives (fig. 725).

Ces aspics se font tout simplement dans des petits moules à dariole dans lesquels on coule de la gelée sur du homard cuit, découpé en forme de dés ou autre et que l'on décore de truffes et d'œufs.

On met les moules à la glace — pour faire figer la gelée — jusqu'au moment de servir.

On envoie en même temps une sauce mayonnaise, passée après y avoir ajouté le corail pilé et la partie crémeuse de la tête des langoustes. Cette sauce prend alors une jolie nuance rose, très délicate à l'œil, et est fort agréable au goût. (*Journ. de la Cuisine. — Bruxelles.*)

Remarque. — Pour toutes les autres préparations de la langouste, voir HOMARD.

LANGOUSTINE, *s. f.* — (Voir SQUILLE et APICIUS).

LANGRES (*Géographie gastronomique*). — Dans le pays de ce nom (Haute-Marne) on fabrique des fromages de forme cubique, assez estimés à Paris. Les mois de septembre et d'octobre sont les plus favorables à leur fabrication.

LANGUE, *s. f.* (*Lingua*). All. *Zunge*; angl. *tongue*; ital. *lingua*; esp. *lengua*. — Organe principal du goût, qui concourt aussi à la déglutition et à la parole.

Esope (mort 500 ans av. J.-C.), esclave et cuisinier de Xanthus, ayant reçu l'ordre de son maître d'acheter au marché ce qu'il y aurait de meilleur et rien autre chose, n'acheta que des langues qu'il

fit accommoder à toutes les sauces. Les convives ne tardèrent pas à s'en dégoûter.

— Hé! qu'y a-t-il de meilleur que la langue? répondit Esope; c'est le lien de la vie civile, la clef des sciences, l'organe de la vérité et de la raison; par elle on bâtit les villes et on les police, on instruit, on persuade, on règne dans les assemblées; on s'acquitte du premier de tous les devoirs, qui est de louer les dieux.

— Eh bien, reprit Xanthus qui prétendait l'embarrasser, achète-moi demain ce qu'il y a de pire.

Le lendemain, Esope ne fit encore servir que des langues, disant que la langue est la pire des choses qui soit au monde.

— C'est, dit-il, la mère de tous les débats, la nourrice de tous les procès, la source des divisions et des guerres; si elle est l'organe de la vérité, c'est aussi celui de l'erreur et, qui pis est, de la calomnie. Par elle on détruit les villes; si, d'un côté, elle loue les dieux, de l'autre elle est l'organe du blasphème et de l'impiété.

Les langues d'Esope sont restées célèbres pour désigner ce qui peut être envisagé sous deux aspects opposés et

donner prise également à la louange ou à la critique. Mais laissons là les langues des éloges et des calomnies, pour nous occuper des langues qui n'ont jamais rien dit et que l'on savoure à toutes les sauces.

Je passerai sous silence les langues des paons de Lucullus, les langues des carpes de Louis XIV et les langues des ouistitis de Brazza.

CONSERVATION OU SALAGE DES LANGUES. — Les anciens estimaient beaucoup les langues de quadrupèdes, et il n'y a pas longtemps qu'il existait encore en France une loi féodale par laquelle toutes les langues des bœufs tués appartenait au seigneur du lieu, qui les mangeait fraîches ou les faisait saler et fumer pour l'alimentation d'hiver.

Toutes les langues des quadrupèdes se conservent par salaison; ainsi que les langues de certains poissons, dont les plus répandues sont les langues de morues. Quoique ces diverses préparations ne dif-

fèrent pas beaucoup entre elles, je vais néanmoins les classer chacune dans leur ordre.

Langues de bœufs à l'écarlate (*Haute cuisine*). — *Formule 2,918.* — Aussi appelées *langues fourrées, langues de Dijon.* — Indépendamment de la méthode indiquée au mot écarlate (Voir ce mot), saler des langues comme il est dit dans la formule 2870; aussitôt salées, les laver et les cuire jusqu'à ce que la peau s'enlève. Les dépouiller de leur peau, puis les mettre dans une nouvelle cuisson composée de bouillon, de vin blanc, condimentée et garnie de légumes; les cuire à point, c'est-à-dire pendant quatre à cinq heures. Placer chaque langue dans un sachet spécial et attacher le sachet du gros côté; les mettre sous presse entre des planchettes destinées à les dresser et à leur donner une forme régulière. Aussitôt froides les sortir de leur sachet, les envelopper d'une barde de lard de première qualité et très mince; ensuite

d'une feuille de papier d'étain pur et fourrer le tout dans une boudruche de bœuf, en ayant soin de ne pas déplacer les enveloppes. Du gros côté de la langue attacher la boudruche à ras, en laissant

une boucle pour les suspendre et laisser du côté opposé ou pointu un bout de boyau long de cinq centimètres; sans cette précaution, la boudruche en se retirant pendant la cuisson ferait recourber les langues. Piquer les boudruches et remettre les langues dans leur bouillon, auquel on ajoutera de la teinture d'orseille, afin que le boyau prenne une belle couleur rouge. Les laisser mijoter pendant un petit quart d'heure; sortir les langues, les piquer de nouveau avec une épingle et les suspendre une demi-heure à l'air afin de les faire essuyer. Les replacer entre les planchettes pour leur donner la forme définitive. Les laisser ainsi refroidir, les sortir des planchettes et les suspendre jusqu'au lendemain dans un endroit aéré ou les fumer légèrement. Lorsque le boyau est sec, on l'enduit d'une mince couche d'huile d'olive fine, ce qui donne à cette préparation un aspect brillant et flatteur. Dans cet état, les langues écarlates peuvent être servies ou conservées pendant longtemps.

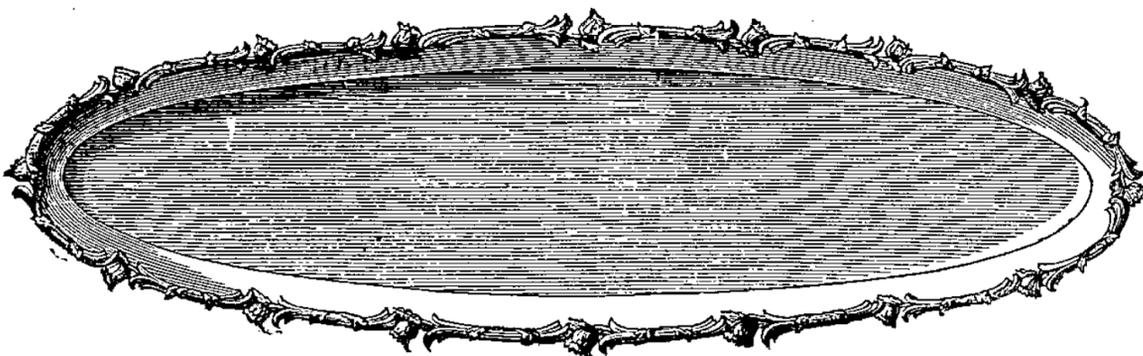


Fig. 725. — Grand plat long spécial pour homard et langouste.

Remarque. — L'industriel qui aurait la bonne idée de s'installer dans quelque partie des Etats-Unis et de préparer les langues à l'écarlate comme je l'indique plus haut, pour les expédier en Europe, réaliserait en peu de temps une fortune colossale ; ce procédé de conservation étant bien supérieur à celui qui se pratique aux Etats-Unis. J'indique ce mode dans le but d'être utile à ceux de mes lecteurs qui sauront mettre cette idée en pratique.

Langues de bœuf salées (Conserve). — *Formule 2,919.* — Lorsque les langues de bœuf sortent de chez le boucher, elles sont brutes, comportent avec elles l'œsophage ou cornet, et les fagoues, parties où chez le veau se trouvent les ris.

Procédé général. — Enlever les chairs mortes, les cartilages et la graisse qui se trouvent dans la partie épaisse des langues. Faire de chaque côté de cette partie de légères incisions avec la pointe du couteau, de façon à faciliter l'action du sel.

Laver les langues à l'eau fraîche ; les brosser, les essuyer, avec un linge blanc.

Bien les frotter avec du salpêtre ; puis avec un mélange de sel contenant 10 p. 0/0 de sucre ; le tout aromatisé de fragments de marjolaine, de thym, de romarin et de basilic. Cette opération doit se faire toutes les deux heures ; et on les laisse passer la nuit entre ce sel, légèrement pressées d'une planche. Le lendemain on les met dans la saumure de la formule 2,736 dans laquelle on les laisse douze jours. En les sortant de la saumure, on les lave, on les essuie et on les sèche à l'air libre ou on les fume selon les procédés ordinaires (Voir *Bœuf fumé et Fumage des viandes*), soit encore qu'on les cuise en les sortant de la saumure.

Chimie culinaire. — En général, les langues portent à leurs côtés épais un liquide glaireux qui provoque facilement la corruption de la saumure ; c'est pourquoi il est important de bien les laver et de les essuyer avant de les mettre au saloir. Pour cette même raison, on doit toujours les mettre dans un saloir spécial et dans lequel on ne met que la quantité de saumure nécessaire. Lorsqu'on veut mettre des langues dans la saumure ayant déjà

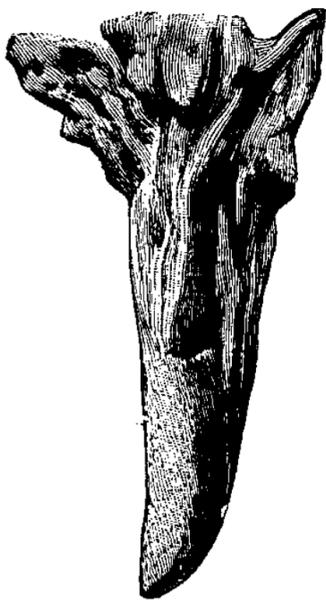


Fig. — 726.
Langue de bœuf fraîche.

servi à cet usage, il est important de s'assurer si elle est encore bonne.

La méthode qui précède doit être usitée dans les saisons froides ou dans les pays du Nord ; mais elle ne saurait convenir l'été ou dans les pays tempérés, où il faudra avoir recours à la formule suivante :

Langue de bœuf salée pendant l'été (Conserve). — *Formule 2,920.* — Parer les langues comme il est dit plus haut dans le *procédé général* ; les blanchir en les faisant cuire dans l'eau chaude jusqu'à ce que la peau s'enlève facilement. Pendant qu'elles sont très chaudes, leur enlever la peau et les laisser refroidir. Les saupoudrer de salpêtre et les frotter ensuite deux ou trois fois avec du sel épicé dans lequel on aura mis un peu de sucre, comme il est dit plus haut, et les mettre dans une forte saumure ou dans un saloir à sec, contenant du sel, un peu de salpêtre et les condiments. Après huit jours, les langues sont prêtes à être cuites ou à être fumées.

On peut aussi les conserver en mettant une claie au fond d'un vase, en lavant, en essuyant les langues et en les mettant serrées sur cette claie qui est destinée à laisser un vide dans lequel se dépose l'eau que les langues peuvent contenir. Recouvrir le tout de saindoux liquide pour intercepter l'air.

Langues de veaux salées (Conserve). — *Formule 2,921.* — On prépare les langues de veaux exactement comme celles de bœufs, selon la méthode d'été. Les laisser cinq jours seulement dans la saumure ou dans le sel et terminer comme les précédentes.

Langues de veaux à l'écarlate (Conserve). — *Formule 2,922.* — Les traiter comme les langues de bœufs et les laisser pendant huit jours seulement dans la saumure. Les cuire pendant deux heures, les désosser, leur enlever la peau, les parer et les fourrer dans un boyau gras de porc. Attacher solidement les extrémités du boyau et le piquer. Remettre les langues dans le bouillon et les laisser mijoter pendant un quart d'heure. Les sortir, les colorer avec du carmin, les sécher, les presser en les laissant refroidir. On peut aussi les préparer selon les méthodes usitées pour la langue de bœuf.

Langues de porcs salées (Charcuterie industrielle). — *Formule 2,923.* — Suivre en tout et pour tout le même procédé que pour la langue de veau.

Langues de porcs à l'écarlate (Charcuterie

fine). — *Formule 2,924*. — Procéder exactement comme pour la langue de veau à l'écarlate.

Langues de porcs marbrées (*Conserve*). — *Formule 2,925*. — Faire blanchir les langues de porcs salées mais non fumées ; leur enlever la peau et les couper en dés. Couper également en dés du filet maigre de porc et un peu de lard salé ; ajouter des truffes coupées en dés, des pistaches et très peu de chair à saucisse ; assaisonner le tout avec épices fines et sel ; remplir des petits boyaux gras de porc d'une longueur de dix à douze centimètres. Piquer légèrement le boyau et les faire cuire dans un bouillon condimenté. Les mettre entre des planchettes ou moules ; les presser légèrement pour les amincir d'un côté en les recourbant légèrement de façon à leur donner la forme exacte de la langue. Quand elles sont froides, parer le bout mince du boyau, les colorer au carmin et les laisser sécher ; les huiler très légèrement. On les sert froides à la gelée.

Remarque. — Cette méthode peut s'appliquer aux langues de veau, de mouton et surtout aux langues de gibier à poil.

Langues de moutons salées (*Conserve*). — *Formule 2,926*. — Procéder comme pour les langues de veau.

De la même façon se traitent aussi :

- Les langues de *sanglier* ;
- Les langues d'*ours* ;
- Les langues de *renne* ;
- Les langues de *daim* ;
- Les langues d'*élan* ;
- Les langues de *chevreuil* ;
- Les langues de *gazelle*, etc.

Langues de moutons à la troyenne (*Conserve*). — *Formule 2,927*. — Aussi appelées *langues de Troyes*. — Traiter les langues de mouton comme les langues de bœuf et les mettre dans la saumure pendant trois jours seulement. Les faire cuire deux heures environ ; les sortir, les désosser, les parer, leur enlever la peau et les fourrer dans des boyaux appelés *chaudins*. Attacher les extrémités, piquer les boyaux et remettre les langues mijoter pendant dix minutes. Les sortir, les enrouler très régulièrement d'une ficelle en spirale, sur toute la longueur des langues et les presser légèrement pour les former. Les colorer avec du carmin et laisser sécher ; huiler très légèrement et enlever la ficelle qui laisse une trace blanche d'un très joli effet. Ces langues peu-

vent être utilisées pour le dressage des pièces froides sur socle.

Langues de moutons en gibelotte (*Cuis. ménagère*). — *Formule 2,928*. — Faire blanchir à l'eau bouillante des langues de mouton salées ; jusqu'à ce que la peau s'enlève. Faire un roux dans une casserole et mouiller avec moitié vin rouge et moitié bouillon. Ajouter un bouquet garni et poivre sans sel, les langues étant ordinairement assez salées ; les couper en deux par le milieu et les ajouter à la cuisson. D'autre part, faire glacer une douzaine de petits oignons que l'on ajoutera un instant avant de servir. Dresser les langues en turban sur un plat rond, les petits oignons dans le centre et saucer dessus.

Langues d'Esopé (*Cuis. chaude*). — *Formule 2,929*. — Ou d'une façon plus précise : *langues de moutons aux marrons*. Cuire des langues de moutons, les dépouiller et les parer régulièrement en amincissant le gros bout ; chemiser d'un papier beurré une grande timbale unie et dresser les langues contre la paroi, les bouts en haut. Fixer les interstices intérieurs des langues avec de la farce de volaille ou du godiveau ; remplir l'intérieur d'une purée de marrons un peu ferme, beurrée et bien assaisonnée. Faire pocher au four au bain-marie, recouvert d'un papier beurré ; laisser quinze minutes environ.

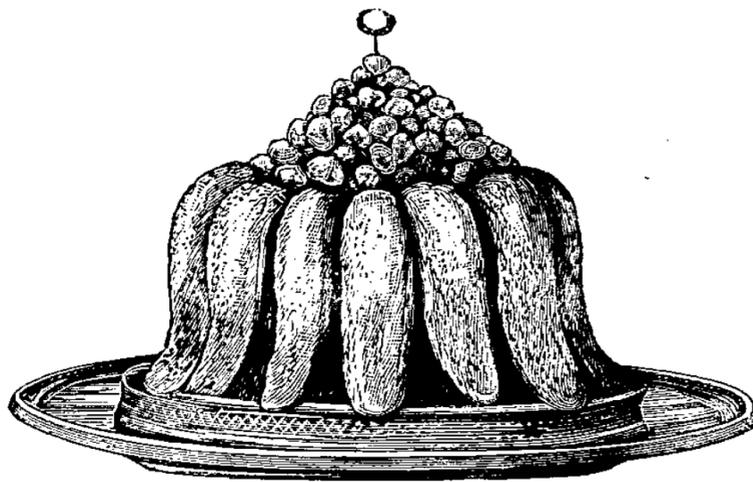


Fig. 727. — Langues d'Esopé (langues de moutons aux marrons).

Sur un plat rond et au milieu d'une bordure dresser à la hauteur de cette dernière une petite pyramide de purée de marrons chaude. Démouler la timbale dessus et juste au milieu de la bordure ; la retirer doucement et enlever le papier ; dresser dessus un petit dôme de marrons entiers humectés dans une sauce suprême chaude et surmonter d'un attelet représentant un croissant. Servir à part,

une sauce au vin de Madère ou une sauce maître d'hôtel fondue avec de la glace de viande ; la saucière doit être très chaude.

Remarque. — On peut servir d'une façon bien plus simple toutes les langues braisées à la purée de marrons, en les dressant sur un plat rond et les langues braisées coupées par tranches, dressées sur un autre plat et saucées d'une sauce madère.

Langues de lapins salées (Conserve). — *Formule 2,930.* — Faire dégorger les langues de lapins ; les frotter avec sel contenant 10 0/0 de sucre, salpêtre et des condiments. Les frotter pendant trois fois toutes les heures ; dans l'intervalle les laisser reposer dans le sel. Les mettre dans la saumure pendant huit jours. Les cuire, les dépouiller, les parer et leur donner une forme régulière.

Elles servent dans le dressage des viandes, à former des bordures ou des décors spéciaux sur des petits socles. Cuites et salées à point elles constituent un hors-d'œuvre délicat.

Langues de lapins en chaudfroid (Cuisine froide). — *Formule 2,931.* — Se procurer deux ou trois cents langues de lapin. Les traiter comme il est dit ci-dessus et les mettre dans une saumure pendant quatre ou cinq jours. Les faire cuire (une heure environ) les dépouiller, les parer, les presser, pour leur donner une forme régulière. Les glacer avec une sauce chaudfroid brune ; les dresser sur socle avec les fioritures d'usage. Ce mets a été servi pour la première fois à Londres en mai 1888, par M. Thoumire, chef des cuisines de sir Julian Goldsmid.

Langue de bœuf à la gelée (Cuisine froide). — *Formule 2,932.* — La langue de bœuf étant salée et préparée comme je viens de l'indiquer, on la fait cuire, on la dépouille, on la pare, on la presse légèrement et on la laisse refroidir. Pour la dresser, on en coupe des tranches minces que l'on dresse très régulièrement en travers sur un plat, en établissant, de préférence avec la poche, tout autour de la langue un cordon de gelée hachée.

Il est important que ce cordon de gelée soit établi dans l'intérieur du plat, c'est-à-dire sans remonter sur le bord. On doit aussi avoir la plus grande attention pour ne pas laisser tomber de la gelée sur le bord du plat, dont l'essuyage en ternirait tout l'éclat.

Langue de bœuf à l'écarlate (Cuisine froide). — *Formule 2,933.* — Choisir une langue écarlate préparée dans les conditions décrites plus haut. La

couper par tranches minces et la dresser sur un plat en lui conservant sa fourrure ; garnir d'un petit tas de gelée les deux extrémités du plat.

Remarque. — Lorsqu'il s'agit de maison particulière ou de service à la française, on peut laisser la langue sur le plat à côté des tranches. Dans ce cas il est préférable de prendre deux langues entières, de les découper en partie et de les dresser sur le plat adossées l'une contre l'autre du gros côté de façon à leur donner un aspect agréable à l'œil. Les décorer avec de la gelée en croûtons et du persil. Dans tous les cas, on doit laisser autour de chaque tranche la fourrure qui est la marque de son authenticité.

Langue de bœuf fraîche braisée (Cuisine chaude). — *Formule 2,934.* — *Procédé général.* — Faire dégorger une langue fraîche à l'eau froide ; en supprimer l'œsophage ou cornet et les fagoues ou glandes des côtés ; la faire cuire dans de l'eau condimentée comme un pot-au-feu, jusqu'à ce que la peau s'enlève ; la dépouiller et la mettre dans une petite braisière avec un bon fond de veau ou de bouillon et un peu de demi-glace ; une demi-bouteille de vin blanc et aromatiser le tout de poivre en grains concassés et d'un oignon clouté. Faire braiser la langue en ayant soin que sa cuisson arrive en même temps que la formation de la glace. Passer la sauce, l'amener à bon goût et conserver votre langue de bœuf au chaud, comme disent certains professeurs de cuisine.

Remarque. — Ce mode de cuisson des langues de bœuf fraîches peut servir à toutes les préparations suivantes ; à moins toutefois que l'on préfère se servir de langues salées.

Langue de bœuf sauce madère (Cuisine chaude). — *Formule 2,935.* — Cuire une langue salée sans être fumée, ou fraîche, cuite selon le procédé général ci-dessus ; la dépouiller, la découper et la dresser sur un plat ; la masquer légèrement d'une sauce madère et envoyer le restant de la sauce à part.

Remarque. — Lorsqu'il s'agit de repas nombreux ou de table d'hôte, on dresse la langue en turban dans un plat d'entrée rond. On sauce selon les procédés ordinaires.

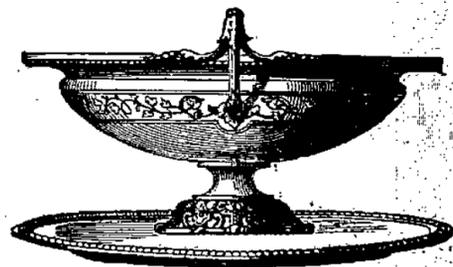


Fig. 728. — Saucière en argent.

Langue de bœuf aux épinards (*Cuisine de restaurant*). — *Formule 2,936*. — Choisir une langue de bœuf salée d'après le procédé de salaison d'été, ou fraîche et braisée selon la règle déjà prescrite. La faire cuire et la tenir au chaud. Au moment du service dresser des épinards sur un plat selon la quantité de portions et mettre deux ou trois tranches par convive et arroser d'un peu de demi-glace.

Remarque. — Dans les maisons particulières, pour les tables d'hôte et les banquets, on doit dresser la langue en turban dans un plat d'entrée, la masquer d'un peu de sauce madère, dresser les épinards à part et les servir en même temps. Ce mode est plus correct, est plus économique, si l'on tient compte que dans le dressage habituel du restaurant la desserte est perdue, étant donné l'amalgame de la langue et des épinards. D'ailleurs, on doit suivre ce mode dans tous les restaurants de premier ordre.

Langue de bœuf à l'oseille (*Cuisine chaude*). — *Formule 2,937*. — Procéder exactement comme pour la formule précédente en substituant l'oseille aux épinards.

Remarque. — De la même façon on peut préparer la langue de bœuf à la macédoine, aux petits-pois, à la jardinière, à la printanière, aux pointes d'asperges, à la chicorée hachée et la laitue hachée ou braisée, ainsi qu'aux purées de pois, de céleri, etc.; en servant toujours les légumes à part bien entendu, en dressant la langue saucée d'une demi-glace et en la servant en même temps.

Langue de bœuf à la sauce tomate. (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 2,938*. — Braiser une langue fraîche et la tenir au chaud. Au moment de servir dresser sur le plat une bonne sauce tomate, une ou deux tranches de langue par convive et glacer les langues dessus avec le pinceau.

Remarque. — Dans les maisons privées, pour les banquets et les tables d'hôte, on dresse la langue sur un plat rond d'entrée, on la glace légèrement avec une sauce madère, on coule un peu de sauce tomate au milieu du plat et on sert la sauce tomate à part.

Langue de bœuf sauce périgieux (*Haute cuisine*). — *Formule 2,939*. — Braiser à point selon la règle, une langue de bœuf, la dépouiller, la parer, la découper et la dresser en turban sur un plat rond, masquée d'une sauce périgieux. Servir le restant de la sauce à part.

Langue de bœuf aux truffes (*Haute cuisine*) Aussi appelée à la *Brillat-Savarin* et à la *Lucullus*. — *Formule 2,940*. — Dans un très petit moule à bordure préparer une farce à gratin ou une farce de volaille légère (Voir *FARCE*). Faire pocher et dresser la couronne sur un plat rond creux, le côté le plus large en haut. Sur cette couronne, dresser en turban la langue préalablement cuite et coupée. Sur chaque tranche mettre une demi-truffe épluchée et remplir le puits de truffes en lames; saucer d'une sauce aux truffes et en servir le restant à part.

Langue de bœuf à la sauce italienne (*Cuis. chaude*). — *Formule 2,941*. — Faire braiser une langue de bœuf fraîche selon le procédé général décrit plus haut et la masquer d'une sauce italienne. (Voir ce mot).

Langue de bœuf à la financière (*Cuisine chaude*). — *Formule 2,942*. — Braiser une langue fraîche selon le procédé général déjà indiqué. Préparer un fond en turban comme il est dit pour la langue cuite et coupée et remplir le puits d'un ragoût à la financière.

Langue de bœuf braisée à la sicilienne (*Cuisine chaude*). — *Formule 2,943*. — Faire braiser une langue de bœuf, salée ou fraîche, comme il est indiqué plus haut formule 2,934. Passer la demi-glace dans une petite casserole, y ajouter du jus de citron pour la relever un peu et 100 grammes de pain d'épices en chapelure fine et passé au tamis. Faire cuire la sauce un instant en l'amenant au goût et à la consistance désirés; la dégraisser et la passer au tamis dans une autre casserole. D'autre part faire blanchir à l'eau bouillante de l'orangeat et du citronnat hachés menu; les ajouter à la sauce. Découper tout ou partie de la langue sur un plat, la masquer légèrement avec la sauce et servir le restant à part.

Langue de bœuf à l'aigre-douce (*Agro-dolce. Cuisine napolitaine*). — *Formule 2,944*. — Braiser une langue de bœuf fraîche selon la formule 2,934. D'autre part, hacher du citronnat et de l'orangeat et les mettre dans de l'eau bouillante avec autant de raisins de Corinthe nettoyés; égoutter le tout et le remettre dans la casserole avec des pignons ou *pignoli* et de la demi-glace de la langue braisée, du jus s'il est nécessaire, le jus d'un citron ou un filet de vinaigre; lier au moment de servir avec un peu de chocolat râpé.

Cette sauce doit avoir un goût aigre-doux très

prononcé. Couper la langue, la dresser en turban dans un plat rond et la masquer de la sauce.

Remarque. — Ce mode de préparation peut s'appliquer aux langues de tous les animaux. C'est ainsi que la langue *à-gro-dolce* (ni bonne, ni mauvaise) se prépare dans les familles napolitaines et qu'on la sert dans les restaurants des quais Santa-Lucia, qui sont les boulevards de Naples. Le Vésuve peut tousser, cracher et vomir, jamais un Napolitain ne lèvera les yeux avant d'avoir achevé sa langue à l'aigre-doux, si elle est accompagnée d'un plat de macaroni.

Langue de veau sauce Soubise. — *Formule 2,945.* — Faire cuire dans du bouillon une langue de veau fraîche; la dépouiller, la parer, la découper et la dresser en turban; mettre dans le centre une sauce Soubise (Voir ce mot).

Langue de veau sauce câpres. — (*Cuis. ménagère*). — *Formule 2,946.* — Cuire la langue dans du bouillon ou dans de l'eau aromatisée et garnie de légumes comme pour le pot-au-feu. Faire une sauce aux câpres, comme il est dit dans la formule 2,287, en la mouillant avec du bouillon de bœuf ou à défaut avec du bouillon de la langue. Au moment de servir, dépouiller la langue, la couper par tranches, la dresser sur un plat rond, la masquer d'un peu de sauce aux câpres et servir le restant à part dans une saucière chaude.

Langue de veau sauce cary. — *Formule 2,947.* — Procéder exactement comme pour la langue sauce aux câpres et remplacer celles-ci par un peu de cary délayé dans la sauce.

Remarque. — Il est surtout important d'avoir du cary indien qui se vend dans des petits flacons longs, se présente sous une couleur blanche-jaunâtre et d'un goût très aromatique. On déverse chez les épiciers de quatrième ordre, sous le nom de cary, un mélange de piment et de je ne sais quoi, d'un aspect tantôt rougeâtre, tantôt d'un gris sale; d'autres fois la moutarde anglaise et le piment en font seuls les frais. On doit rigoureusement refuser ces produits sophistiqués qui n'ont aucun arôme, aucune analogie avec le vrai cary indien.

Langue de veau au raifort. — *Formule 2,948.* — Faire cuire une langue de veau comme il est dit précédemment, la parer, la dépouiller, la couper en long par le milieu et la masquer d'une sauce au raifort, préparée selon la formule 514.

Langue de veau sauce piquante (*Cuis.*

ménagère). — *Formule 2,949.* — Faire cuire une langue de veau selon les procédés ordinaires. D'autre part, procéder à la sauce piquante: mettre dans une petite casserole un décilitre de vinaigre, un clou de girofle, du poivre en grains concassés, fragments de thym et deux ou trois échalotes hachées; faire tomber à siccité sans laisser brûler; mouiller avec une louche de bouillon et faire cuire. D'autre part faire un roux dans une petite casserole, le mouiller avec le liquide préparé et remuer en ajoutant du bouillon ou du jus au besoin, si la sauce est trop épaisse. Colorer avec du caramel de façon à lui donner une teinte brune; ajouter un petit verre de vin blanc ou un demi-verre de vin de Madère. Faire cuire, dégraisser la sauce, la passer à la passoire et la goûter; elle doit avoir un goût relevé sans trop d'acidité. Hacher des cornichons et les ajouter à la sauce avec des câpres.

Dépouiller la langue, la couper en long, la coucher sur un plat et verser la sauce dessus.

Langue de veau sauce poivrade. — *Formule 2,950.* — Faire cuire la langue comme il est dit ci-dessus et la servir avec une sauce poivrade (Voir ce mot).

Remarque. — Je ne m'étendrai pas davantage afin d'éviter des répétitions; on peut indifféremment appliquer aux langues de veaux, comme aux langues de moutons et aux langues de bœufs les mêmes sauces et les mêmes garnitures.

Langues de rennes à la russe. — *Formule 2,951.* — On sale les langues selon les procédés ordinaires; après huit jours de saumure, les sortir et les faire cuire. Pendant ce temps préparer une demi-glace au gibier avec un peu de fumet et de sauce espagnole pour gibier (Voir FUMET et ESPAGNOLE), en y ajoutant une poignée de baies de genièvre et quelques grains de poivre blanc concassés; amener la sauce à demi-glace, la passer dans une autre petite casserole et ajouter une quantité relative de petits oignons confits dans le vinaigre et blanchis à l'eau bouillante. Dépouiller la langue, la parer et la trancher; la dresser en turban sur un plat et les oignons dans le milieu. Servir la sauce à part.

Langues de daims sauce poivrade. — *Formule 2,952.* — Mettre dans une casserole, poivre en grains concassés, sauge, fragments de thym, un clou de girofle et la moitié d'un très petit piment; ajouter deux décilitres de vinaigre de vin; faire réduire aux deux tiers, ajouter de la sauce espa-

gnole pour gibier (Voir ce mot) et allonger avec du jus de gibier ou de l'eau (jamais du bouillon de viande de boucherie), amener la sauce à une consistance modérée et la passer à la passoire ou à l'étamine; dresser les langues, les masquer d'un peu de sauce et envoyer le restant à part.

Langues de chevreuil à la crème aigre. — *Formule 2,953.* — Saler et cuire les langues selon la règle. D'autre part faire chauffer de la sauce espagnole pour gibier, en y ajoutant une poignée de baies de genièvre, un peu de poivre concassé et une feuille de sauge; ajouter les deux tiers de son volume de crème aigre ou *smitane* des Russes. Laisser cuire un instant, amener la sauce à bon goût et la passer à l'étamine ou à la passoire. Dépouiller les langues, les trancher, les dresser en turban sur un plat rond creux, les masquer d'un peu de sauce et servir le restant à part.

Ces trois dernières sauces s'appliquent aux langues de tous les gibiers à poil: daguet, cerf, gazelle, sanglier, etc.

Remarque. — J'ai indiqué aux articles: *coulis, espagnole, fumet, gibier, jus*, les causes pour lesquelles j'ai absolument transformé les sauces de gibier. Ces raisons sont bien simples; je ne saurais trop le répéter: qu'il y a une différence aussi grande entre le gibier et la viande de boucherie, qu'entre celle-ci et le poisson. Donc, si l'on veut obtenir toutes les propriétés aromatiques du gibier, il faut que cette cuisine soit absolument spéciale, que pas un atome de jus, de bouillon, ou de glace de viande n'entre dans la préparation du gibier.

Je préconise ce principe scientifiquement démontré, qui a échappé aux maîtres qui m'ont précédé, et le recommande surtout aux collègues qui travaillent dans le Nord où le gibier à poils est très abondant. Ils seront étonnés du résultat exquis et suave qu'ils obtiendront.

Langues de morues salées. — Voir MORUE.

LANGUE DE CHAT, *s. f.* (*Pâtisserie sèche*). — Ainsi appelée à cause de sa forme plate et allongée comme une langue de chat. Les formules en sont nombreuses; on n'en compte pas moins d'une dizaine.

Langues de chats A. — *Formule 2,954.* — Employer :

Sucre.....	grammes	250
Beurre.....	—	125
Farine fine... ..	—	125

Lait.....	décilitre	1/2
Blancs d'œufs.....	nombre	5
Vanille.		

Procédé. — Travailler le beurre en crème dans une terrine, avec le sucre et la vanille; ajouter ensuite le lait, les cinq blancs d'œufs et la farine en même temps. Mélanger avec les précautions d'usage; mettre dans une poche et coucher sur une plaque sèche; les cuire dans un four un peu chaud. On les appelle aussi *langues fines*.

Langues de chat B. — *Formule 2,955.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Farine fine.....	—	125
Crème double fraîche.....	litre	1/2
Blancs d'œufs.....	nombre	5
Vanille.		

Procédé. — Fouetter les cinq blancs d'œufs, les mélanger avec le sucre; fouetter la crème et l'ajouter en même temps que la farine en mélangeant le tout. Les coucher sur une plaque beurrée et les cuire dans un four chaud. On les appelle aussi *langues délices, langues à la crème*.

Langues de chats C. — *Formule 2,956.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Farine de froment.....	—	150
Blancs d'œufs.....	nombre	5
Crème fraîche.....	décilitre	1
Vanille.		

Procédé. — Travailler le sucre avec la crème et la vanille; y ajouter les blancs d'œufs fouettés, avec les précautions d'usage, et la farine en même temps. Les coucher sur des plaques cirées et les cuire dans un four moyen. On les appelle aussi *langues à la crème*.

Langues de chats D. — *Formule 2,957.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Farine de froment... ..	—	250
Beurre fin.....	—	250
Blancs d'œufs.....	nombre	6
Vanille.		

Procédé. — Travailler le sucre avec le beurre et la vanille. Fouetter les six blancs d'œufs et les incorporer en même temps avec la farine. Les coucher sur des plaques farinées et les cuire dans un four chaud. On les appelle aussi *langues ordinaires*.

Langues de chats E. — *Formule 2,958.* — Employer :

Sucre en poudre	grammes	250
Farine tamisée.....	—	250
Beurre.....	—	250
Œufs entiers	nombre	5
Vanille.		

Procédé. — Travailler les œufs avec le sucre et le beurre et la vanille ; ajouter enfin la farine. Les coucher sur des plaques cirées et les cuire dans un four chaud. On les appelle aussi *langues à la mode*.

Langues de chats F. — *Formule 2,959.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Farine.....	—	250
Œufs.....	nombre	4
Cognac.....	petit verre	1

Procédé. — Travailler les œufs avec le sucre et le cognac ; ajouter la farine. Les coucher sur des plaques beurrées et les cuire dans un four chaud.

Elles se conservent très bien l'été et servent surtout à former les petites galeries et à la confection des entremets à la crème et à la glace. Carême les appelaient *langues sèches*.

Langues de chats G. — *Formule 2,960.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Farine.....	—	250
Lait.....	décilitre	1/2
Œuf entier.....	nombre	1
Blanc d'œuf.....	—	1
Vanille.		

Procédé. — Travailler ensemble le sucre, le beurre, l'œuf, le lait et la vanille. Battre le blanc d'œuf et l'ajouter en même temps que la farine. Les coucher sur des plaques beurrées et les cuire dans un four chaud. On les appelle aussi *langues communes*.

Langues de chats H. — *Formule 2,961.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Farine.....	—	250
Amandes douces	—	250
Blancs d'œufs.....	nombre	10
Crème fouettée.....	litre	1/2
Vanille.		

Procédé. — Monder et piler les amandes et les travailler dans une terrine avec le sucre ; passer l'appareil au tamis pour le rendre lisse. Continuer à travailler dans la terrine et ajouter la vanille et la crème fouettée. Travailler un instant et ajouter enfin, avec les précautions d'usage les blancs d'œufs montés et la farine. Quelques personnes ajoutent

de la crème fouettée en dernier lieu. Les coucher sur des plaques beurrées et les cuire dans un four chaud. On les appelle aussi *langues à la russe*.

Langues de chats I (*Pâtisserie industrielle*).

— *Formule 2,962.* — Employer :

Glace royale.....	kilos	6
Farine fine.....	—	4
Crème ou lait frais.....	litre	1
Blancs d'œufs.....	nombre	120
Vanille.		

Procédé. — Travailler la glace avec le lait ou la crème et la vanille ; ajouter la farine, puis les blancs d'œufs fermes. Les coucher sur des plaques cirées et les cuire dans un four chaud. On doit les décoller en les sortant du four.

Ceci est la dose pour la fabrication en grand, on pourra la réduire en employant :

Glace royale.....	grammes	375
Farine.....	—	250
Beaux blancs d'œufs.	nombre	7
Lait.....	décilitre	1/2
Vanille.		

Procéder comme ci-dessus. Elles sont aussi connues sous le nom de *palais* (P. LACAM).

LANGUIER, *s. m.* — On appelle ainsi la langue de porc salée et fumée à laquelle on a laissé la gorge adhérente.

LANSAC, *s. m.* — Nom donné à une variété de poire d'automne, assez grosse, ronde, glâbre et jaunâtre.

LANTIGNÉ (*Vin de*). — Vin du beaujolais, rouge, contenant 14 à 15 degrés d'alcool.

LAPEREAU, *s. m.* — Petit du lapin ; ainsi appelé jusqu'à quatre mois. Le lapereau constitue un mets peu nourrissant mais facile à la digestion. Pour sa préparation culinaire voir LAPIN.

LA PERRIÈRE (*Vin de*). — Vin de Bourgogne (Côte-d'Or), rouge de première classe ; contenant 16 à 18 degrés d'alcool.

LAPIN, *s. m.* (*Lepus cuniculus*). All. *Kaninchen* ; angl. *rabbit, coney* ; ital. *coniglio* ; esp. *conejo*. — Petit quadrupède rongeur, du sous-genre lièvre, originaire d'Afrique.

La Bible parle du lapin des rochers, ou de Syrie, ainsi appelé parce qu'il diffère de nos lapins par l'absence d'une partie de ses ongles, ce qui l'em-

pêche de creuser son terrier et l'oblige à faire sa tanière dans les rochers. Moïse qui l'appelait *saphan* (Lév. XI, 5) l'a déclaré impur parce qu'il n'a pas l'ongle divisé.

Les lapins furent ensuite introduits en Espagne, et c'est de là qu'ils se répandirent en France, en Italie et dans tous les pays tempérés de l'Europe. On en distingue un grand nombre d'espèces caractérisées par leur pelage et qui sont :

Le lapin d'Angora (angorensis), à longs poils soyeux, ondoyants et commé frisés, blancs, gris cendré, jaunes ou variés de ces différentes couleurs.

Le lapin argenté (argentus), aussi appelé lapin *riche*, se distingue par un pelage argenté, plus ou moins foncé.

Le lapin de clapier (domesticus), dont le pelage varie du gris au blanc, au noir, au roux et quelquefois ressemble assez au lapin sauvage.

Le lapin de garenne (cuniculus), qui est le type de l'espèce sauvage.

Plus le lapin perd sa liberté et se rapproche de la domestication, plus il augmente en volume, mais aussi, plus sa chair perd de sa qualité aromatique. Il y a une grande différence entre la chair du lapin libre et celle du lapin de clapier, grouillant dans les basses-cours et dans les choux.

La fécondité du lapin est prodigieuse; Pline raconta que sa multiplicité avait désolé un instant les habitants de la Corse, ce qui plus tard a fait dire à une mauvaise langue que c'était un Corse qui avait *posé le premier lapin à la France*. Mais on s'en consola bientôt en cherchant à se faire des rentes avec les *lapins*; le professeur Pajot nous édifie par le quatrain suivant :

Élever des lapins, disait l'un des Quarante,
Produira mille écus récoltés tous les ans!
Le microbe est meilleur, l'un de nous qui s'en vante,
S'en fait un revenu de vingt-cinq mille francs!

Pour distinguer le lapin du lapereau, on tâte en dehors des pattes de devant en dessus de la jointure et, si l'on sent dans cette partie une saillie grosse comme une lentille, c'est une preuve que l'animal est complètement jeune.

HYGIÈNE. — Toute la qualité de la chair du lapin réside dans la sauce qu'on lui applique, c'est une chair sèche et fade, peu nourrissante et assez indigeste.

USAGE CULINAIRE. — « Le lapin, dit excellemment Fulbert-Dumonteil, est le régal du campa-

gnard et de l'ouvrier; c'est le gibier des petits. Il est de toutes les fêtes; il préside aux mariages de banlieue et aux baptêmes villageois. Il remplit, il égaie de ses robustes parfums la ferme et la guinguette.

« Ce que le lapin a jamais trouvé de plus spirituel et de plus malin, c'est évidemment de se faire remplacer dans les restaurants de barrière par sa doublure, le chat.

« Le lapin est un mets toujours prêt, qu'on a sous la main. Une chiquenaude, un cri, il est mort. Cinq minutes après, il *saute* entre le persil et l'oignon. Vous êtes servi. »

Lapin en gibelotte. — Voir GIBELOTTE.

Lapin à la minute. — *Formule 2,963.* — Saigner, dépouiller et découper un jeune lapin; le saupoudrer et le condimenter avec poivre et épices. Hacher cinq échalotes, un oignon moyen et une gousse d'ail; mettre dans la casserole 125 grammes de beurre, le lapin, les échalotes et les oignons. Faire prendre couleur à feu vif; saupoudrer d'un peu de farine, remuer, mouiller d'un verre de vin blanc, de bouillon ou d'eau; et faire cuire en plein feu en remuant avec la spatule pour ne pas laisser attacher. Après dix ou douze minutes d'ébullition vive et la casserole couverte, le lapereau doit être prêt à servir. Saupoudrer d'un peu de persil et servir.

Pour cette préparation il faut disposer de lapereaux ou de jeunes lapins.

Lapin en civet, — Pour le lapin en civet il est préférable de le faire mariner vingt-quatre heures dans du vin rouge (*Voir CIVET, procédé général*).

Lapin à la hongroise. — *Formule 2,964.* — Saigner, dépouiller et couper en morceaux d'égale grosseur un lapin. Le mettre dans un sautoir ou casserole plate avec 125 grammes de beurre frais, deux oignons ciselés et deux gousses d'ail. Faire prendre couleur au tout. Ajouter alors deux ou trois tomates bien mûres, pelées, égrenées et coupées en lames. Saler à point et ajouter une pointe de piment de cayenne ou *paprika*. Faire suer un instant et mouiller avec un demi-litre de crème fraîche; couvrir la casserole et faire mijoter doucement à l'étouffée au four pendant trois quarts d'heure environ en ajoutant un peu de bouillon, s'il est nécessaire. La réduction doit être à glace corsée, d'un goût relevé et exquis.

Râble de lapin mariné et rôti. — *Formule*

2,965. — Lever le râble d'un beau lapin ; couper les extrémités des pattes ; le piquer de lard sur les cuisses et sur les filets ; le faire mariner pendant deux jours ; le sortir de la marinade, l'essuyer et le mettre à la broche ou dans une lèchefrite en l'arrosant souvent. Dégraisser le jus, déglacer la lèchefrite, s'il y a lieu, avec un peu de jus, de bouillon ou de marinade ; ajouter un peu de demi-glace et passer la sauce à la passoire. Dresser le lapin sur un plat long, l'arroser d'un peu de sauce et envoyer le restant à part.

Remarque. — Si, pour une cause quelconque, le lapin n'était pas piqué, il faudrait l'envelopper de bardes de lard avant de le faire rôtir.

Lapin sauce au cary. — *Formule 2,966.* — Saigner, dépouiller et découper le lapin par morceaux d'égale grosseur. Procéder ensuite comme il est dit dans la formule 1,903. En faisant la sauce, ajouter du *cary* indien (poudre jaune et aromatique) avant d'opérer la liaison, et terminer selon le procédé général de la fricassée.

Terrine de lapin à la paysanne. — *Formule 2,967.* — Employer :

Lapin de garenne.....	nombre	1
Lard frais (la gorge)....	grammes	500
Porc maigre.....	—	250
Chair à saucisses.....	—	250
Lardons de petit lard salé	—	125
Vin vieux de Madère....	décilitre	1
Bon cognac.....	verre à bordeaux	1
Oignons, ail, échalotes.		
Epices et sel.		
Quantité nécessaire de bardes de lard.		

Procédé. — Saigner le lapin en recueillant le sang dans une terrine, y mettre le mou, le foie, la cervelle, et saupoudrer le tout d'une pincée de sel. Désosser entièrement le lapin en enlevant, autant que possible, les tendons, et couper les chairs en petites bandelettes. Hacher menu le foie, après en avoir écarté l'amer, le mou, le cœur et la cervelle ; et pétrir dans une terrine avec la chair à saucisses, le sang, le madère et l'assaisonnement. Assaisonner aussi avec poivre et sel, les chairs de lapin, de porc et le lard de gorge, en les arrosant avec le cognac, s'il est bon. Garnir une terrine ovale de bardes de lard ; la saupoudrer intérieurement d'un petit oignon, d'une échalote, d'une demi gousse d'ail, le tout haché menu et passé à la poêle. Garnir la terrine, en commençant par quelques lardons de petit lard salé, alterné de lard frais de gorge ; d'une couche de farce à saucisses et d'une couche alternée de lapin et de chair maigre de porc. Con-

tinuer ainsi jusqu'à épuisement des substances, en finissant par une couche de farce à saucisses. Recouvrir le tout de bardes de lard et d'un papier bien beurré. Faire cuire dans un four modéré pendant quatre heures environ.

Pendant ce temps, faire une gelée avec les os et débris du lapin, une couenne de lard et du vin blanc ; le tout bien assaisonné. Lorsque la gelée est réduite à un demi-litre, la passer au tamis. Lorsque la terrine est cuite, enlever le papier et remplir le vide qu'il peut y avoir avec la gelée ; laisser refroidir jusqu'au lendemain.

Remarque. — Il y a quelque vingt ans, lorsque cet animal était très abondant, époque que l'on pourrait appeler le règne des lapins, on avait cru bon de les mettre avec toutes les garnitures et à toutes les sauces, on a eu même l'audace de les associer à la truffe du Périgord. Mésalliance choquante pour elle, qui est destinée à meilleure compagnie que celle d'un vulgaire lapin. Il ne mérite pas tant d'honneur ; son rôle est tout tracé dans la cuisine : c'est de se présenter en gibelotte, en civet, sauté à la minute, à la hongroise, mariné et rôti, au cary et en terrine ; là sont tous les titres auxquels il peut prétendre, et je lui refuse l'honneur de se blottir dans les sautoirs de la haute cuisine.

LAPITY, *s. m.* (*Lepus brasiliensis*). — On appelle ainsi, en Amérique, un petit lièvre qui ressemble à notre lapin de garenne.

LA PRÉVALAYE. — Pays de la Bretagne (Ille-et-Vilaine), qui nous fournit du beurre renommé, qu'on nous expédie dans des petits pots de grès noir.

LARD, *s. m.* (*Lardum*.) All. *Speck* ; angl. *bacon* ; rus. *chpik* ou *svinoï sale* ; ital. *lardo*. — Graisse ferme qui est au-dessous de la couenne du porc.

Lard se dit aussi de la graisse qui se trouve entre la peau et la chair de quelques cétacés, tels que les baleines et les marsouins. Bien que ce lard de poissons puisse être conservé et salé, comme le lard de porc, je ne m'occuperai ici que de ce dernier.

Malgré les sarcasmes que les écrivains lancent aux cuisiniers, un poète aurait trouvé une parfaite analogie entre l'homme de plume et l'homme de lard :

Certain journal permet, c'est sa coutume,
A l'écrivain d'illustrer un canard;
Et c'est alors que notre *homme de plume*
Ressemble plus à notre *homme de lard*.

Eh bien ! s'il fallait choisir, j'aurais un faible pour « l'homme de lard ». Mais continuons à étudier celui qui nous occupe ici.

Le *lard*, ou la graisse comprise entre la couenne et les chairs, se distingue en deux sortes : le *lard fondant* et le *lard dur*. Le premier, et le plus rapproché des chairs, se reconnaît facilement au toucher : il cède sous une pression un peu forte du doigt ; il est généralement employé pour la fabrication du saindoux. Le second est celui qui adhère à la couenne et est séparé du lard fondant par une fine membrane, dure et transparente ; il est ferme et fond difficilement ; il participe, en charcuterie et en cuisine, à de nombreuses préparations.

Le lard se divise en plusieurs catégories. Le lard frais comprend : le lard *fondant* et le lard *ferme*. Le lard salé comprend : le lard *gras*, le lard à *piquer* et le lard *maigre*.

Salaison du lard à piquer (*Charcut. industrielle. Conserve*). — *Formule 2,968*. — Les cuisiniers ne sauraient trop choisir le lard qu'on livre sous la dénomination de lard à piquer, qui n'est pas, comme on peut le croire, n'importe quel morceau. Le lard du dos seul doit servir à cet usage ; il est taillé sur toute la longueur de l'échine et doit former deux bandes carrées. Il fournit un lard ferme, fin et sans fibres, qui n'a rien d'analogue avec le lard taillé dans le flanc, qui est généralement grossier, cassant et traversé de fibres. Un tel lard doit être refusé dans une cuisine de premier ordre.

Procédé. — Le saler par la *méthode sèche* (Voir JAMBON), pendant trois à quatre semaines. Quand ce lard doit être utilisé peu de temps après la salaison, on le frotte avec du sel très fin et on le suspend dans un lieu aéré et sec.

Remarque. — On peut difficilement saler du lard à piquer en été, parce que, dans cette saison, il ne se raffermir pas assez. On est donc obligé d'en faire une provision vers la fin de l'hiver. Choisir, à cet effet, lorsque le lard est salé, les bandes les plus fermes et les plus épaisses ; les frotter avec du sel très fin ; les couvrir d'une couche mince de ce dernier, que l'on presse fortement, de manière à la fixer au lard. Empiler les bandes, en évitant, autant que possible, de laisser des vides ; combler avec du sel ceux qui peuvent rester. Couvrir toute

la pile avec une serpillière ; entourer celle-ci d'une couche de foin, et envelopper le tout d'une seconde serpillière. De cette manière, le lard étant entièrement préservé du contact de l'air, se conserve longtemps frais et ne rancit pas.

Empilé de cette façon, le lard à piquer n'acquiert pas toute sa fermeté ; cette qualité lui étant indispensable, on a soin, au fur et à mesure des besoins, d'en suspendre une ou plusieurs bandes dans un lieu aéré.

Le lard à piquer est le seul qui demande à être traité par la salaison sèche exclusivement. Lorsqu'on le sale en saumure, il reste mou et rancit promptement. Du reste, le salage à sec n'a pas pour lui le même désagrément qu'il présente pour les autres parties plus ou moins maigres du porc ; le gras ne se chargeant jamais trop de sel, quel que soit le mode et la durée de l'opération.

Salaison des poitrines de porc (*Charcut. industrielle. Conserve*). — *Formule 2,969*. — *Procédé général*. — Les poitrines étant coupées de forme carrée et bien parées, les saler selon la *méthode sèche*. Les mettre ensuite dans une saumure, selon la formule 2,736, et les y laisser pendant quinze jours. La salaison terminée, faire tremper, pendant une heure, les poitrines à l'eau fraîche, et les brosser. Dès qu'elles sont un peu sèches, les fumer sans les chauffer.

Remarque. — Dans certains pays, il est d'usage d'enlever les côtes des poitrines avant de les saler ; lorsqu'il s'agit de conserves, cette suppression est mauvaise, parce qu'elle facilite la rancissure du lard.

Salaison des poitrines de petit salé (*Charcuterie industrielle. Conserve*). — *Formule 2,970*. — Les poitrines de petit salé subissent les mêmes préparations que les précédentes, dont on suivra exactement le procédé général, mais restent moins longtemps au sel : deux ou trois jours de salaison sèche et autant de saumure suffisent. Elles ne se conservent pas longtemps et doivent être préparées au fur et à mesure des besoins.

Salaison des poitrines de petit salé pendant l'été (*Charcut. industrielle. Conserve*). — *Formule 2,971*. — Pendant la saison chaude, on doit, autant que possible, procéder aussitôt après l'abatage ; on enlève les côtes et on coupe les poitrines par morceaux carrés de deux kilos environ, Saler à sec avec du sel très fin, et frotter tous les jours, pendant cinq à six jours, au-delà desquels ce lard ne se conserve pas.

Remarque. — En été, il est assez difficile d'être approvisionné convenablement de petit-salé : si on le sale trop, on risque de ne pas le débiter en temps voulu, alors il se gâte ; si on en prépare trop peu, on s'expose à en manquer la vente. Pour parer à ces inconvénients, on en fait une provision de la manière suivante :

Vers la fin de mars ou dans le courant d'avril, saler à sec des poitrines, pendant quatre jours. Les mettre ensuite dans un saloir, bien arrangées, serrées et couvertes chacune d'une légère couche de sel. Les couvrir ensuite d'une saumure fraîche et très peu salée ; placer dessus un couvercle à claire-voie et le charger lourdement, de façon à ce que les poitrines soient entièrement submergées et les laisser ainsi jusqu'au moment de s'en servir.

Si le saloir est placé dans un endroit frais et aéré, le petit-salé se conserve facilement jusqu'à l'automne ; il est alors un peu plus salé que celui que l'on prépare par la méthode qui précède ; mais en le dessalant, il conviendra à tous les usages réservés à ce produit.

On le dessale au fur et à mesure qu'on veut l'employer. On le lave à l'eau chaude, on le fait bouillir pendant une demi-heure à grande eau, dans laquelle on a soin de le mettre à froid ; on s'en sert ensuite comme de coutume, en tenant compte de la cuisson qu'il a subie.

Salaison du petit-salé (*Charcut. industrielle. Conserve*) — *Formule 2,972.* — On comprend sous la dénomination de petit salé différentes parties du porc salées en saumure, pendant trois à six jours, telles que : côtes plates, côtelettes, pieds, oreilles, groin, jambonneaux, queue, etc.

Procédé. — On lave à grande eau ces divers morceaux ; on les égoutte, et les sale en saumure dans un saloir spécial, sans jamais les mélanger à d'autres viandes.

Remarque. — On doit se servir d'une fourchette pour retirer le petit-salé de la saumure, les mains provoquant facilement la fermentation de cette dernière. Malgré cette précaution, cette saumure ne se conserve pas longtemps, parce qu'on la remue souvent et parce que les différents morceaux de petit-salé sont toujours plus ou moins ensanglantés. C'est pourquoi l'on ne doit jamais saler d'autres viandes dans la saumure du petit-salé. (Marc BERTHOUD.)

LARDER, *v. a.* — Action de passer des lardons à travers une viande au moyen d'une lardoire. On dit aussi *piquer*.

Le mot larder s'applique surtout aux grosses pièces, tandis que l'on dit piquer s'il s'agit de filet, de volaille, de gibier, d'escalopes, etc.

LARDOIRE, *s. f.* — Ustensile de cuisine, en fer ou en cuivre étamé, pointu d'un côté et, de l'autre, faisant étui, divisé par lamelles de façon à pouvoir



Fig. 729. — Grosses lardoires pour viande de boucherie.

y introduire des lardons, les pincer et les amener, par cette pression, dans l'intérieur des viandes.

Il y a plusieurs sortes de lardoires : les grandes lardoires, pour larder les viandes destinées à être braisées, etc., dont on distingue deux variétés : l'ancienne avec manche, la nouvelle faite dans la forme des aiguilles à piquer, et, enfin, les petites lardoires, plus connues sous le nom d'aiguilles à piquer. Ces dernières composent une collection de douze pièces, variant progressivement de grosseur. Elles sont en laiton étamé ; la collection entière se vend dans un étui en bois. Cette progression permet de varier la finesse et la grosseur du piquage.



Fig. 730. — Etui d'aiguilles à piquer.

LARDIZABALA, *s. f.* — Plante exotique de la famille des lardizabalées. Les fruits ont une pulpe douce et sont assez estimés des habitants du Chili, de Madagascar et du Japon, où cet arbrisseau est fort commun.

LARDONS, *s. m.* — Petits morceaux de lard destinés à larder ou à piquer les viandes.

Les lardons destinés à larder les grosses viandes de boucherie sont taillés dans le lard à piquer ou bandes spécialement préparées à cet effet (Voir plus haut Lard à piquer).

On choisit une bande de lard à piquer de vingt centimètres sur quinze, que l'on coupe transversalement par le milieu à l'aide du tranche-lard, de façon à former deux bandes très régulières ; sur la

première bande, on taille les gros lardons pour viande de boucherie d'une épaisseur d'un centimètre sur toute la longueur de la bande. Généralement, ces lardons sont assaisonnés d'épices fines, de quatre épices ou d'épices improvisées, composées de mignonnette fraîchement moulue, fragments de thym, girofle en poudre, muscade râpée, estragon et cerfeuil hachés, avec lesquels on les soupoudre au moment de s'en servir.

Les lardons fins se taillent dans la bande qui porte la couenne ; ce lard doit être ferme et sans fibres. On coupe des carons (Voir ce mot) de la longueur dont on veut obtenir les lardons ; on saisit le caron de la main gauche, de façon à avoir la couenne appuyée contre le doigt indicateur et



Fig. 731. — Tranche-Lard.

soutenu par le bout du pouce ; on taille du haut en bas des feuilles très régulières comme épaisseur. Lorsque les feuilles sont taillées jusqu'à la couenne, on les remet à leur juxtaposition et on tourne le caron, en mettant la couenne en-dessous ; on taille alors perpendiculairement et transversalement des lardons d'une grosseur très régulière, qui doivent se tenir adaptés les uns contre les autres de façon à former des feuilles. On les remet à leur juxtaposition pour s'en servir au besoin. Un caron de lard bien taillé doit à peine simuler les lardons.

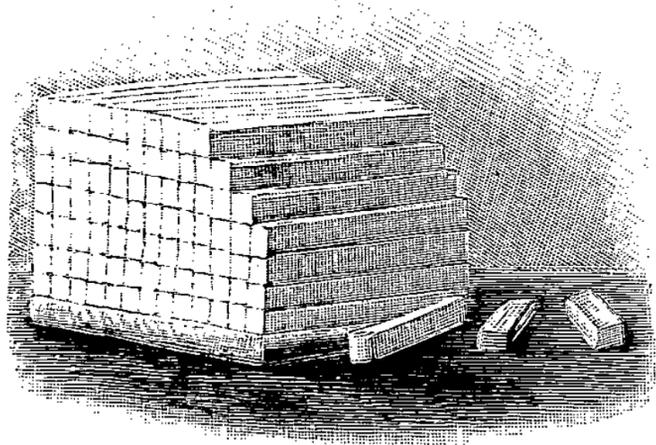


Fig. 732. — Caron de lard à piquer.

Remarque. — J'ai déjà insisté sur la qualité des lards à piquer, et le cuisinier ne saurait être trop exigeant sur sa qualité ; avec des lards soi-disant à piquer, mais qui, en réalité, sont des lards ordinaires, cassants et fibreux, on arrive rarement à un résultat heureux ; on passe un temps infini pour

obtenir quelque chose qui n'est pas fameux ; à chaque instant, le lard se casse et on n'arrive pas à l'introduire de part en part des chairs ; tandis qu'avec un lard, fin pris dans la première couche sous la couenne, l'artiste qui sait se servir de l'aiguille, obtient non seulement un piquage irréprochable, mais il peut, pour les pièces qui doivent être exposées avant la cuisson, obtenir des dessins d'une remarquable régularité, ces lardons ne s'allongeant pas et ne se cassant pas.

LARMES DE JOB, *s. f. pl.* (*Coix lacryma Jobi*). — Graminée aussi appelée *larmille*, *larmier*, *herbe à rosaire*, dont les fruits renferment une semence grosse comme un poids, d'un beau poli, de couleur jaunâtre tirant sur un brun rouge.

Les Chinois aiment beaucoup cette graine à cause de sa douceur et de sa bonté ; elle est aussi fort estimée dans l'île Candie en Syrie et dans les autres parties orientales. On l'emploie en alimentation comme les haricots et le riz.

LA ROMANÉE (*Vin de la*). — Vin de Bourgogne (Côte-d'Or). La Romanée-Conti, de la côte de Nuits, donne un vin rouge de première classe de 19 à 20 degrés d'alcool.

La Romanée de Saint-Vincent, dans le même département, est également un vin de première classe de 16 à 17 degrés d'alcool (Voir BOURGOGNE).

LAROSE (*Vin de*). — Cru de Saint-Julien de Reignac (Gironde) ; vin rouge de première classe.

LARRONIN (*Vin de*). — Dans les Basses-Pyrénées ; vin blanc de deuxième classe, contenant 14 à 15 degrés d'alcool.

LARVE, *s. f.* — Premier état des insectes à leur sortie de l'œuf, époque à laquelle leur forme est pour ainsi dire déguisée ou masquée sous celle du verre ; la chenille est la larve du papillon.

Les Chinois sont friands de certaines larves, qu'ils mangent à l'huile ou simplement pochées dans du lait et au beurre noir. Ils adorent les chrysalides ainsi que les blattes (Voir ces mots).

LASCOMBE (*Vin de*). — Vin de Bordeaux (Gironde), rouge, de première classe ; d'une force alcoolique de 17 à 18 degrés.

LASER, *s. m.* (*Laser silphium*). — Plante de la famille des ombellifères renfermant un grand

nombre d'espèces, dont quelques-unes sont cultivées dans les jardins. Selon les uns, le silphium serait un *assa-fætida*; selon d'autres, ce serait le *thapsia-silphium*.

Les *Laserpitium* ou *Laser-silphium* croissent en Europe, surtout dans les régions australes et orientales de cette partie du globe. Les anciens connaissaient cette plante : on voit encore ses feuilles représentées sur des médailles antiques. Hippocrate et Dioscoride ont vanté ses propriétés. Son suc était regardé comme un excellent condiment et un précieux médicament qui se vendait au poids d'argent. A l'automne, ils mangeaient sa tige cuite bouillie ou séchée ; quarante jours de ce régime alimentaire les purgeaient des humeurs visqueuses et les préservaient de toute maladie. Le laser passait pour être un condiment efficace dans la convalescence, pour faciliter la digestion chez les vieillards et chez les femmes ; mais aujourd'hui, comme beaucoup d'autres choses, il a passé de mode.

LASSO, *s. m.* — Longue et forte lanière garnie de plomb à ses extrémités, dont on sert dans l'Amérique méridionale espagnole pour s'emparer des bœufs, des chevaux sauvages et même pour abattre un ennemi. Les habitants des pays où cette coutume est en usage sont très adroits à lancer le lasso.

LATANIER (*Chamdrops humitis*). — Le latanier nain est un arbre de forme élégante, qui croît en Espagne; son fruit, de forme arrondie, est rouge à maturité; sa pulpe, de saveur qui ne déplaît point, est nourrissante.

LATEX, *s. m.* — Suc laiteux, de nature variable, propre à beaucoup de végétaux.

Le *latex* est un liquide visqueux, composé d'un véhicule aqueux, gomme-albumineux, dans lequel nagent des globules huileux et résineux ; quelquefois des grains de fécule et souvent du caoutchouc, qui en forme le principe prédominant dans un certain nombre de plantes des contrées chaudes. Le *latex* a été considéré, tantôt comme un fluide propre à la nutrition, et confondu avec la sève descendante, tantôt comme un produit excrémental. Ni l'une ni l'autre de ces hypothèses ne sont exactes. Le *latex* est un suc propre à beaucoup de végétaux et peu nourrissant (Voir LAIT).

LATOUR (*Vin de*). — Vin de Bordeaux, rouge, contenant de 14 à 15 degrés d'alcool.

LAURIER, *s. m.* (*Laurus nobilis*); All. *Lorbeer*; angl. *laurel*; rus. *lawrowoi*; ital. *alloro, lauro*; esp. *laurel*. Dérivé du celtique *lawr*, verdoyant. — Genre d'arbre type des laurinéés, à feuilles persistantes, lancéolées, dont le fruit ou baie est de couleur noirâtre ou bleuâtre ; on le trouve à l'état spontané dans l'Afrique et dans l'Asie Mineure et on le cultive dans le midi de l'Europe.

Il y a plusieurs espèces de laurier, mais la seule qui nous occupe est le laurier commun, *laurus nobilis*, aussi appelé *laurier d'Apollon*, *laurier franc*, *laurier à jambons* et *laurier-sauce*; c'est sous cette dernière domination qu'il est le plus connu. Une longue suite de siècles n'a pu lui enlever la réputation dont il jouit ; il la doit à son feuillage toujours vert, à l'élégance de son port et à l'odeur aromatique qu'il exhale.

Aucun arbre n'a joui chez les anciens d'une plus grande célébrité ; ils prétendaient que son odeur pénétrante et aromatique communiquait l'esprit de prophétie et l'enthousiasme poétique ; de là vient que le laurier servait à couronner les poètes et les vainqueurs en même temps qu'il servait à relever les sauces.

Au moyen âge encore, le laurier garni de ses baies couvrait la tête des jeunes docteurs et les mots bachelier et baccalauréat, *baccæ laureæ*, n'auraient pas d'autre origine.

Aujourd'hui, si le laurier a perdu ses nobles privilèges, il règne encore dans nos cuisines, où il relève et aromatise agréablement de nombreuses préparations. Cependant, il est prudent de ne pas en abuser ; son parfum, qui est dû à une huile essentielle très suave, est malheureusement détruit par un autre principe fragrant et âcre également contenu dans la feuille et qui se dégage par la coction et en imprègne les mets qui en sont assaisonnés. D'autre part, le laurier-sauce doit être choisi sec mais non vieux ; surtout, ne pas confondre avec les autres variétés toxiques. En général, les sauces blanches ne doivent pas contenir de laurier.

LA VARENNE. — Cuisinier de Henri IV ; débuta comme *fouille-au-pot* (Voir ce mot), devint chef de bouche, maître de cérémonies, homme d'Etat et seigneur de La Varenne.

LAVARET, *s. m.* (*Coregonus*). — Genre de poisson osseux de l'ordre des malacoptérygiens, de la famille des saumons.

Le lavaret vit dans les lacs ; ceux que l'on trouve dans les lacs de la Suisse et de la Savoie sont les

plus estimés ; il varie de nuance selon les endroits où on le pêche. Il y en a qui pèsent jusqu'à cinq livres et plus.

Les propriétés de sa chair et sa préparation culinaire sont les mêmes que celles de la truite et du saumon, et je prie le lecteur de s'y reporter.

LAVETTE, *s. f.* — Ustensile de cuisine pour laver la vaisselle ; il est fait en forme de pinceau pour éviter de tremper les mains dans l'eau.

LAVOISIER, *s. m.* (*Gâteau*). — On a dédié le gâteau suivant à la mémoire du célèbre chimiste français.

Gâteau Lavoisier (*Entremets de pâtisserie*).
— Formule 2,973. — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Farine.....	—	150
Fécule.....	—	150
Raisins de Smyrne.....	—	100
Raisins de Corinthe.....	—	100
Œufs.....	nombre	10
Orangeat.....	quartier	1
Une pincée de sel.		

Procédé. — Travailler le sucre avec les jaunes d'œufs ; faire mousser ; hacher l'orangeat et l'ajouter en même temps que les raisins et travailler encore. Battre les blancs d'œufs et les ajouter à la masse en même temps que la farine que l'on fera tomber en pluie. Le concours de deux personnes est nécessaire pour cette opération.

Coucher l'appareil dans trois moules ronds à biscuit et faire cuire. Siruper les abaisses avec un sirop au rhum et les superposer les unes sur les autres. Unir le gâteau, le glacer à la vanille et le parsemer de raisins de Corinthe.

LAXATIF, IVE, *adj.* — Les aliments laxatifs sont ceux qui ont la propriété de combattre la constipation.

Il y a des substances *laxatives* parmi les végétaux, parmi les fruits, parmi les animaux et aussi parmi les boissons ; on en trouvera la nomenclature dans le tableau synoptique qui se trouve à la fin de chaque volume de cet ouvrage.

LA YACHE (*Vin de*). — Vin de Bourgogne (Côte-d'Or), rouge, de première classe, contenant de 16 à 21 degrés d'alcools.

LAZAGNE, *s. f.* — Pâte d'Italie, en forme de rubans plats à bords coquillés, dont la composition

est la même que celle du macaroni et du vermicelle.

Les lazagnes se préparent comme le macaroni et on en fait des potages comme avec le vermicelle. (Voir MACARONI et VERMICELLE). On en distingue de plusieurs sortes : des fines, des moyennes et des grossières. Les lazagnes sont comme toutes les pâtes, en vieillissant elles s'aigrissent et perdent leurs qualités.

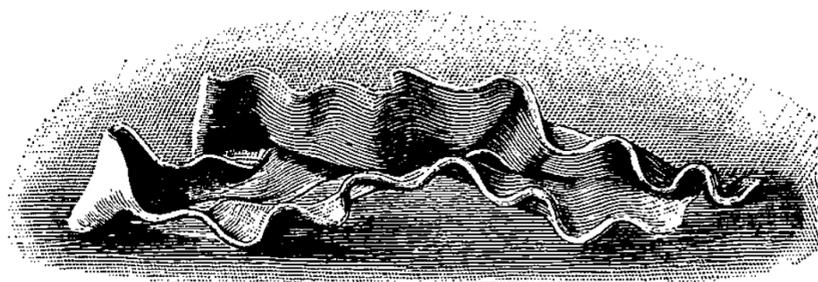


Fig. 733. — Lazagnes

LECHEA. — Fruit d'un arbre élevé dont les feuilles ressemblent à celles du laurier. De couleur rouge, ce fruit croît en grappes et mûrit en avril ; il est de la grosseur d'un œuf de pigeon, d'un goût très agréable et très aromatique. Au Tonkin, on l'appelle *béjau*.

LÈCHEFRITE, *s. f.* — Ustensile de cuisine en tôle frappée que l'on place sous la broche et destiné à recevoir le jus ou la graisse de la pièce qu'on fait rôtir.

Depuis l'installation, dans toutes les cuisines, des nouveaux fourneaux potagers, il existe des lèchefrites que l'on met au four, que l'on remplit à moitié de cendres et de sable fin, et sur lesquelles est un gril destiné à faire griller les viandes.

Comme ces lèchefrites ne possèdent pas les qualités désirables pour cuire tous les rôtis, étant donnée la perte du jus, on se sert pour les rôtisseries de *plafonds*, ou plaques de cuivre étamé, qui font l'office de lèchefrite.

LÉCRELET, *s. m.* (*Basler-leckreli*). — De *lecker*, lécher, et *lein*, diminutif allemand se prononçant *li*, en idiome bâlois ou suisse. Gâteau délicat. C'est par la suppression du mot *kuchen* et à la substitution du diminutif patois *li* à *lein*, que s'est formé le mot *leckerli*.

L'origine du lécrelet est très ancienne. On sait que vers la fin du quatorzième siècle des *Lebkücher* ou fabricants de *Lebkuchen* (pains d'épices) de Bâle, appartenant à la corporation des

Krämer (merciers). Ceux-ci eurent d'abord une maison de réunion, *zum Ingeber* ou *Imber* (au gingembre) dans la rue qu'ils habitaient, c'est-à-dire dans la *Kramergasse* (rue des Merciers), connue au moment où j'écris sous le nom de *Schneidergasse*.

A proximité se trouvait la chapelle Saint-André, dite *Kramerkapelle* (chapelle des merciers), leur propriété. Ce ne fut que plus tard qu'ils firent du bâtiment *yum alten Safran* (au vieux safran), situé sur le *Rindermarkt* (marché au bétail), leur lieu de réunion. Au moyen âge, les corps d'état exerçant chacun sa profession dans une rue à part, les *Lebkücher* devaient aussi avoir la leur; et comme ils vivaient en communauté avec les *Kramer*, il est très probable que la rue dans laquelle ils travaillaient n'est autre que l'*Imbergasslein* (ruelle du Gingembre), latérale à la *Kramergasse* ou *Schneidergasse* actuelle. Or, la maison formant l'angle de ces deux rues et touchant, par derrière, à la chapelle Saint-André d'autrefois, a été le siège primitif de leur corporation. Quand ce bâtiment fut abandonné de ses hôtes, il a été vivement question de le consacrer à la culture de l'art qui s'était étendu à toute la rue, c'est-à-dire à la fabrication des *Lebkuchen*. Au dix-septième siècle, on en convertit le premier étage en café, et, au dix-huitième siècle, le rez-de-chaussée fut changé en magasin. Mais, à cette époque, pour exploiter un établissement public, on devait, avant tout, se conformer aux prescriptions par trop sévères du *Conseil*, de sorte que le tenancier avaient bien le loisir de faire des *Lebkuchen*. Dans la visite que j'y ai rendue, j'y ai trouvé, en effet, tous les appareils que nécessite cette fabrication, savoir : un four très vieux, des modèles, des formes, des ustensiles fort anciens, entre autres, un pilon pour le sucre, les amandes, etc., qui portait en relief cette inscription, dans le langage de son temps :

HANS FRIEDRICH WEITNARWER
GOS MICH FÜR HERRN DANIEL MITZ
ANNO 1692

Jean-François Weitnarwer me fondeit
pour Monsieur Daniel Mitz. — L'an 1692

C'est, en outre, la seule maison de toute l'*Imbergasslein*, où l'on s'occupe encore de cette industrie, au moment où j'écris; d'un côté, elle porte le numéro 20 de la *Schneidergasse*.

Les *Lebkuchen* d'autrefois se composaient de sucre, de cannelle et de gingembre, *ingwer* ou *imber*, *rhadix* ou *rhizona zingiberis*, ce qui les rendait très stimulants. On ne les cuisait pas; on les grillait simplement, leur communiquant ainsi la propriété

de se conserver longtemps. Leur forme était un peu moins grande que celle des *leckerlis* de nos jours. Avec du vin doux, les dames en faisaient leurs délices. Ils furent aussi très estimés des voyageurs en passage à Bâle; ceux-ci en favorisèrent l'écoulement à l'étranger.

Le *lecrelet* du dix-neuvième siècle a une réputation bien supérieure, et c'est par milliers de paquets, surtout les jours de fête, que la vapeur les emporte dans toutes les directions. D'un goût exquis, glacés au sucre, croquant sous la dent comme une noix, fondant dans la bouche comme du miel, ces petits pains bruns, qu'on nomme *leckerlis*, forment, en effet, tout ce qu'il y a de plus *lecker*, alléchant. Ils sont recherchés de tous ceux qui en ont goûté une première fois.

C'est à tort que les ouvrages de cuisine et de pâtisserie donnent le nom de *leckerli* à différentes pâtisseries, qui ne sont pas faites dans les conditions prescrites. J'ai tenu à relever ici son origine authentique, et en voici la formule primitive :

Lecrelet de Bâle. (*Basler-leckreli*). — *Formule 2,974*. — Cette recette originelle, qui date de 1727, a été trouvée dans les manuscrits de la famille Mérian, de Bâle.

Employer :

Farine.....	kilos	2.500
Miel.....	—	2
Sucre en poudre.....	—	1.500
Amandes hachées..	—	1
Orangeat haché..	—	1.500
Citronnat haché.....	—	1.500
Cannelle en poudre....	grammes	120
Kirsch de la Forêt-Noire	litre	1/2
Zeste de deux citrons.		

Procédé. — Mettre le miel dans une casserole et soumettre doucement à l'ébullition; mettre les autres ingrédients dans une terrine, à l'exception du kirsch et de la farine. Travailler, et, lorsque le miel est cuit, le verser dans la terrine et bien remuer le tout. Ajouter alors la farine et travailler encore; enfin, ajouter le kirsch et y mettre le feu; laisser brûler et pétrir une dernière fois, puis laisser reposer jusqu'au lendemain.

Après ce temps de repos, on dépose sur le tour ou la table, et on abaisse la pâte, que l'on met dans des moules spéciaux ou des plaques à petits bords. Les cuire dans un four moyen; les couper en sortant du four, et les glacer.

Telle est la vraie formule du *Lecrelet* de Bâle.

Remarque. — Aujourd'hui des fabricants et des pâtisseries de quatrième ordre font des soi-disant

lécrelets en substituant au miel de la mélasse ou de la cassonade en sirop ; en remplaçant le kirsch de la Forêt-Noire par des kirschs d'eau-de-vie de grains, aromatisée par de l'essence de laurier-cerise. Dès lors, cela en fut fait des lécrelets, car c'est au miel que les lécrelets doivent leur qualité de se conserver éternellement moelleux, et au bon kirsch leur arôme spécial.

LECTISTERNUM, *s. m.* — De *lectisterne*, festin sacré que l'on offrait aux principaux dieux et dans lequel leurs statues étaient placées sur des lits magnifiques, autour d'une table dressée dans le temple.

Plus tard, les Romains poussèrent la sensualité jusqu'à faire usage de ces lits somptueux pour leurs propres festins, et c'est alors qu'ils leur donnèrent le nom de *listeternum* (Voir BANQUET).

LÉGUME, *s. m.* (*Legumen*). All. *Gemüs* ; angl. *vegetable's legume* ; rus. *zélène* ; ital. *legume* ; esp. *legumbre*. — Nom vulgaire que l'on a donné, à tort, à tous les végétaux alimentaires ; dans le vrai sens du mot, *légume* ne doit comprendre que les plantes de la famille des légumineuses (Voir ce mot).

Mais, puisque l'usage l'a voulu ainsi, la routine aidant, je suis bien forcé de m'y conformer ; ce qui permettra, pour longtemps encore, à certains académiciens de demander à leur cuisinière deux plats de légumes et un plat de pommes de terre, dont un plat d'épinards et une salade. Amphigouri qui ne comprend pas les pommes de terre dans les légumes, et dans lequel il n'entre pas de légumineuses.

Les légumes ou végétaux alimentaires frais, entrent, pour une large part, dans la confection des menus ; grâce au développement de la culture maraîchère, aux moyens de transport et surtout à l'art culinaire, qui sait toujours les présenter sous une forme nouvelle.

Ils constituent l'ornement le plus appétissant et le plus hygiénique de la table moderne. Mais les végétaux ne sauraient, à eux seuls, réunir tous les avantages d'une alimentation mixte ; et les végétariens n'arriveront jamais à prouver à la société présente et future, que l'homme doit passer les trois quarts de sa journée à mâcher et à digérer des légumes. La vie active, surmenée de notre époque, a nécessairement modifié notre estomac, qui réclame des aliments de facile digestion, et reconstituants, que l'on ne trouve que dans l'ali-

mentation animale ou mixte, et qui permettent à l'homme le travail intellectuel de tous les instants, une pensée plus vive, le tout en rapport avec les exigences de la société moderne, et, dût-il, selon le présage des végétariens, vivre moins longtemps, il faut qu'il produise beaucoup, c'est-à-dire que la somme de travail, fournie dans soixante années de son existence, soit égale à celle produite dans quatre-vingts ans d'existence d'un végétarien, qui aura passé vingt ans à mâcher inutilement, sans rien produire, sous prétexte de ne pas exciter son physique et sa pensée. Et, si je voulais pousser l'étude plus loin, il me serait facile de trouver là les degrés d'un parallèle précis entre la digestion et la somme de travail produite.

Cette vie végétarienne inactive, est celle qui s'écarte le plus de l'humanité, dont le point synthétique est la jeunesse intellectuelle.

C'est grâce à la cuisine, et surtout à l'alimentation animale, que l'homme s'est peu à peu dégagé de l'animalité, n'étant plus forcé de chasser, comme les carnivores, ou de brouter à la façon des herbivores. Est-ce vers ce dernier régime que les végétariens veulent nous ramener ? Je crois que leurs efforts seront inutiles, et je n'insiste pas.

HYGIÈNE. — De ce qui précède, il ne faut pas conclure que les légumes doivent être bannis de notre alimentation ; au contraire, ils sont de première nécessité et ils doivent entrer, pour un tiers, dans la composition de nos repas. Lorsque la combinaison du menu est faite sagement, un légume herbacé et rafraîchissant viendra très utilement combattre les effets trop stimulants d'un gibier. Dans un repas riche en sauces et en coulis, les végétaux, plus difficiles à digérer, viendront justement donner l'élaboration à l'estomac.

Tous les légumes, ayant leurs propriétés particulières, du reste, décrites dans cet ouvrage, il ne s'agit plus que de se les approprier à son profit.

USAGE CULINAIRE. — La diversité de formes, sous lesquelles on sert les différents légumes, est indéfinie. La préparation d'un même légume varie chaque mois, selon sa tendreté, sa succulence ou sa maturité. Un cuisinier intelligent connaît, à première vue, combien ses petits pois doivent cuire de temps ; si la carotte peut être cuite au beurre ou braisée. Il ne commettra pas l'énormité de jet pêle-mêle des pois gourmands, des haricots verts fins et de gros haricots durs. Il précisera le nombre de minutes que doit cuire le navet tendre autour du canard ; il emploiera les pommes de

terre farineuses pour les purées, et les jaunes ou blondes pour faire souffler ou frire. Quand, en avant dans l'hiver, les primeurs seront rares, il aura recours à la forme. A l'aide de cuillères

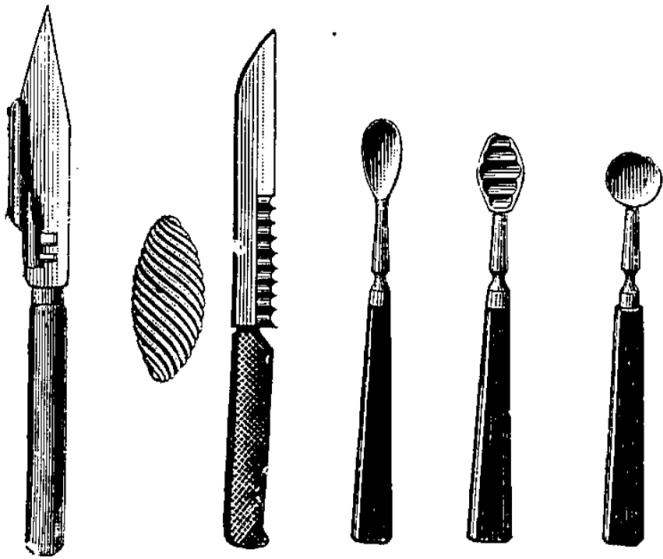


Fig. D Fig. B Fig. A Fig. C

Fig. 749. — Couteaux et cuillères à légumes.

diverses, il lèvera dans la pulpe de la carotte de petites carottes nouvelles (Fig. A); dans la rave, il taillera, toujours à l'aide de la cuillère (Fig. B), de petits navets; enfin, dans la pomme de terre, des petites boules ovales ou sphériques, qui, bien dorées au beurre, donnent l'illusion de la réalité (Fig. C).

Cette manière de lever des petits légumes, à l'aide de l'emporte-pièce ou cuillère, a cet avantage réel, que dans les pommes de terre elle n'enlève que la partie farineuse, et dans la carotte que la pulpe ou chair, sans toucher au bois. Pour atteindre ce résultat, on choisit de gros légumes.

A l'aide du couteau cannelé, il tourne les légumes tubéreux, leur donne une figure agréable (Fig. D), et à l'aide de sa boîte à colonnes, il en formera des perles de toutes grandeurs, pour la confection de ses potages, de ses macédoines et de ses jardinières.

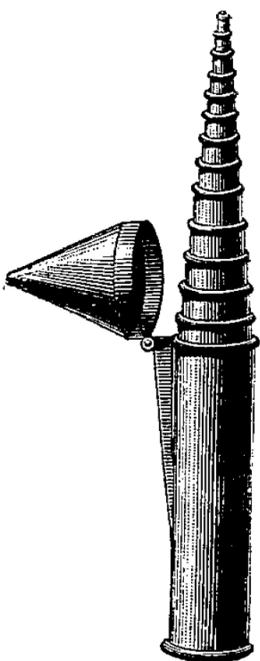


Fig. 750.

Boîte à colonnes.

Le tamis sera, comme à l'Académie de Dante, *La Crusca*, le grand crible où s'arrêteront les impuretés, et par lequel on obtiendra les substances fines et homogènes. En un mot, sous la main d'un

cuisinier habile, tous les légumes se transforment à sa volonté : ils prennent l'aspect de primeurs, et sous les ciselures du petit couteau, ils jaillissent en roses admirables, en fleurs superbes : le navet, la carotte deviennent narcisse, dahlia ou zinnia. Fig. 739.

LÉGUMIER, *s. m.* All. *gemüseteller*; angl. *vegetables-plate*. — Vase dans lequel on sert des légumes. Se dit aussi du local où l'on conserve les légumes alimentaires.

Le légumier a la forme d'un bol évasé avec deux anses ; le plus souvent avec couvercle. Il y en a de toutes sortes ; en faïence, en porcelaine, en argent ciselé ou repoussé, en métal argenté en forme de cassolette avec un plat mouvant.

Le légumier le plus nouveau et dont on ne saurait trop préconiser l'usage est le légumier à compartiments ; il a un avantage réel, surtout au point de vue du service des potages. Etant donné que tout est confondu sous la dénomination de légume, même les pâtes qui ne sont pas des végétaux, ces légumiers peuvent comporter dans chaque compartiment, du riz, du vermicelle, du fromage, de l'orge perlé ou tout autre garniture de potage. On sert le consommé pour tous les convives et un garçon passe immédiatement après et on y joint la garni-

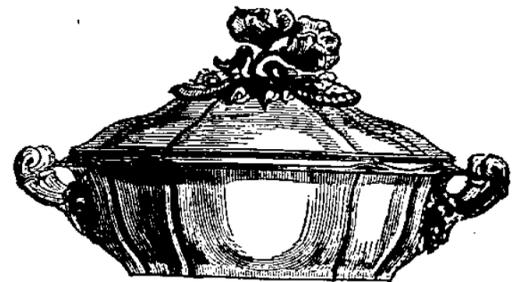


Fig. 751. — Légumier en argent.

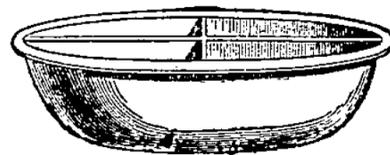


Fig. 737.

Légumier à compartiments.

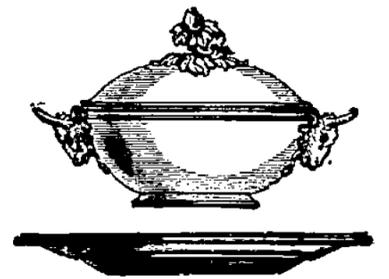


Fig. 738.

Légumier en métal argenté.

ture que l'on désire ; on peut ainsi avoir trois ou quatre potages clairs, énormément simplifiés au point de vue de l'économie et de la rapidité du service ; l'avantage est surtout réel pour les tables d'hôte et les grands banquets. Beaucoup de personnes, surtout les restaurateurs de troisième ordre, ne se servent pas de légumier ; ce qui enlève tout le caractère du service à la française. Je con-

seille donc, lorsque cela se peut, surtout pour les tables d'hôtes et les maisons particulières, de toujours se servir de légumier pour les légumes.

LÉGUMINEUSES, *s. f. pl.* — Famille de plantes dont le fruit est une gousse, comme la fève, le pois, la lentille ; ce genre de plantes est le seul qui devrait porter le nom de *légume* ; tout au moins devrait-on dire *légumes herbacés*, en parlant d'espèces telles que l'épinard, l'endive, le chou, la laitue, etc.

LE MANS (*Géogr. gastronomique*). — Ville du département de la Sarthe, renommée pour ses chapons dont le mérite est égal à leur réputation.

LE NÉDON (*Vin de*). — Vin du Languedoc, rouge de troisième classe, contenant 14 à 15 degrés d'alcool.

LENTILLAT, *s. m.* (*Squalus mustelus*, L.). — Poisson des mers de l'Europe, de l'Inde et de l'Océan Pacifique. Aussi appelé *chien de mer*. Sa chair est peu estimée ; elle est dure et coriace.

LENTILLE, *s. f.* (*Ervum lens*). All. *Linse*, angl. *lentil* ; rus. *Aschétschévitze* ; ital. *lente* ; esp. *lenteja*. — Plante de la famille des légumineuses, dont la gousse renferme deux ou trois graines rondes, plates, un peu convexes et portant le même nom que la plante.

On distingue deux espèces types de lentilles qui sont les plus recherchées : la lentille *large blonde* et la *lentille rouge*, aussi appelée *L. à la reine*, *lentillon* ; mais la culture en a obtenu quelques autres variétés : la *lentille verte du Puy*, la *lentille de Mars*, confondue avec la lentille rouge sous le même synonyme de *lentille à la reine*. On distingue encore sous le nom de lentille : la *lentille d'Espagne*, plus connue sous le nom de Gesse (Voir ce mot) et la *lentille d'Auvergne*, aussi connue sous le nom de Jarosse (Voir ce mot).

Depuis Esaü qui vendit son droit d'aînesse pour un plat de lentille, jusqu'à nos jours, ce légume n'a rien perdu de sa renommée. Ce sont ses qualités nutritives qui lui ont valu de servir merveilleusement le charlatanisme ; et, déguisée sous les noms d'*Ervalenta* (Voir ce mot), de *Revalenta* et *Revalescière*, elle s'est vendue 8 francs le kilo au lieu de 60 centimes ; la réclame aidant, le public, toujours avide de petits paquets aux grands noms, ne manqua pas de faire le meilleur accueil à ce pro-

duit ; cependant il aurait trouvé un meilleur compte en utilisant les propriétés de la lentille par les simples procédés que je vais indiquer.

Analyse chimique. — Voici ce que M. Payen a trouvé dans les lentilles sur 100 parties :

Amidon et matières sucrées.....	56
Substances azotées.....	25
Matières grasses et aromatiques...	3
Cellulose.....	2
Sels minéraux.....	2
Eau.....	12
Total.....	100

HYGIÈNE. — Comme on le voit par l'analyse chimique qui précède, ce légume est des plus riches en principes azotés et tient le premier rang parmi



Fig. 739. — Zinnia taillé dans un navet.

les légumineuses. Si les lentilles sont un aliment des plus nourrissants, elles ont l'inconvénient de toutes les légumineuses, de posséder des propriétés flatulentes, et d'être indigestes pour les personnes qui ont l'estomac délicat. Cependant le régime médicale ne saurait trop les recommander aux personnes qui peuvent les supporter. En purée elles se digèrent plus facilement étant débarrassées de leur péricarpe, sous lequel réside un principe âcre, stimulant et aromatique, qui les fait repousser par beaucoup de personnes.

USAGE CULINAIRE. — La lentille est peu usitée dans la haute cuisine; l'amphitryon ne cherchant pas à donner un légume trop riche et d'un goût si médiocre. Il convient au plus haut point aux travailleurs en plein air qui y trouvent, à défaut de bon goût, des qualités nutritives, qui trop souvent manquent au menu de l'ouvrier.



Fig. 740. — Lentille sur pied

Lentilles au naturel (*Cuis. d'auberge*). — *Formule 2,975.* — Nettoyer les lentilles et les faire tremper quelques heures dans l'eau; les faire cuire à l'eau salée avec un oignon clouté et une ou deux gousses d'ail. Faire un roux dans une autre casserole, avec une quantité relative de farine et du beurre frais; mouiller avec du bouillon, remuer vivement avec le fouet pour empêcher la formation des grumeaux et ajouter les lentilles; assaisonner de bon goût et servir.

Lentilles à la maître d'hôtel. — *Formule 2,976.* — Faire cuire des lentilles décortiquées dans de l'eau salée garnie d'ail et d'un oignon clouté. Mettre la partie que l'on veut servir dans un plat à sauter avec du beurre, ciboule ou oignon, ail, fines herbes, le tout haché, le jus d'un citron ou un filet de vinaigre; allonger légèrement avec un peu de bouillon en les sautant de façon à les lier.

Lentilles au jambonneau (*Cuis. ménagère*). — *Formule 2,977.* — Eplucher les lentilles, les laver et les mettre dans une casserole avec un petit

jambonneau demi-sel, préalablement brossé; ajouter poivre, muscade, un bouquet de persil, une ou deux gousses d'ail et mouiller avec du bouillon ou de l'eau. Faire cuire à petit feu.

Le jambonneau et les lentilles doivent être cuits en même temps; on sert le jambonneau découpé sur un plat et les lentilles sur un autre. Dans les petits restaurants on peut servir par portion le jambonneau sur les lentilles.

Bœuf braisé aux lentilles. — Voir la formule 504.

Purée de lentilles. — *Formule 2,978.* — Nettoyer et faire tremper les lentilles quelques heures dans l'eau. Les faire cuire dans de l'eau ou du bouillon avec un bouquet garni, un oignon clouté et ail. Les passer au tamis de crin; faire un peu de roux dans une casserole, ajouter la purée, l'amener à bon goût et au degré de fermeté que l'on désire; ce qui s'obtient par plus ou moins de roux. Servir dans un légumier.

Remarque. — Cette purée peut servir de garniture aux côtelettes, escalopes etc. En allongeant cette purée avec du bouillon et la garnissant avec des croûtons on obtient les potages à la purée de lentilles.

Soupe à la purée de lentilles (*Cuisine anglaise*). — *Formule 2,979.* — Flamber et râcler deux oreilles de porcs frais; les mettre cuire dans de l'eau avec deux cent cinquante grammes de jambon cru et un oignon clouté. Faire cuire lentement. D'autre part, trier et laver des lentilles, un demi-litre environ; les ajouter dans la marmite à moitié cuisson des oreilles et du jambon, de façon à ce qu'elles soient cuites en même temps. Retirer les viandes et passer les lentilles au tamis; éclaircir la purée avec le bouillon de la cuisson; couper en petits dés les oreilles et le jambon et les ajouter à la purée; la dégraisser et servir dans une soupière.

Soupe aux lentilles (*Cuis. de campagne*). — *Formule 2,980.* — Nettoyer, laver des lentilles et les faire tremper quelques heures dans l'eau; les mettre dans une marmite avec de l'eau, quelques belles pommes de terre, poivre, sel, deux ou trois gousses d'ail et oignon. Ajouter un morceau de lard maigre préalablement dessalé. Lorsque le tout est cuit, écraser les pommes de terre, retirer le lard pour le servir à part et verser la soupe sur des croûtons de pain dans une soupière.

Remarque. — Les lentilles peuvent s'apprêter

selon toutes les formules des haricots, auxquelles on peut se reporter.

LÉOGNAN (*Vin de*). — Nom d'un vin rouge bordelais de troisième classe, de 14 à 15 degrés d'alcool.

LÉOPOLD (*Potage à la*). — Ce potage, aussi appelé potage de *semoule à la chiffonnade d'oseille*, se prépare de la façon suivante ;

Potage Léopold (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 2,981*. — Faire cuire de la semoule dans du consommé; d'autre part, passer au beurre une forte poignée d'oseille; lui faire jeter un bouillon seulement dans du consommé; l'égoutter, la mettre dans une soupière et verser la semoule par dessus.

LEPAGE. — Cuisinier qui accompagna Napoléon à Sainte-Hélène, où il resta deux ans; le climat meurtrier l'ayant obligé de quitter, il fut remplacé par Piéron, ensuite par Lafosse et celui-ci par Chandelier. Ce furent les quatre cuisiniers de l'empereur dans son exil.

LÉOVILLE (*Vin de*). — Nom d'un vin rouge bordelais de première classe, de 17 à 18 degrés d'alcool.

LÉPIDOPE, *s. m.* — Genre de poissons acanthoptérygiens comprenant deux espèces : le lépidope *gouanien* dont la chair n'est pas estimée et le lépidore *péron* dont la chair ferme et délicate se prépare comme celle des autres gros poissons.

LÉPISOSTÉE, *s. f.* — Poisson des mers d'Amérique dont la chair est estimée dans ces pays.

LÉPORIDE. — Hybride obtenu par le croisement du lièvre mâle avec le lapin femelle.

Le léporide tient à la fois du lièvre et du lapin, mais est plus gros que ceux-ci. Sa chair est plus blanche que celle du lièvre et plus noire que celle du lapin; on le met indifféremment aux mêmes sauces que les deux quadrupèdes qui ont pris part à sa création (Voir LAPIN et LIÈVRE).

LESTRAC (*Vin de*). — Nom d'un vin du Médoc (Gironde) rouge, de troisième classe, d'une force alcoolique de 14 à 15 degrés.

LETCHI, *s. m.* (*Euphoria*). — Arbre fruitier de

la famille des sapindacées; il croît spontanément en Chine et en Cochinchine et a été naturalisé à la Réunion.

Le *letchi* ou *litchi* est un fruit délicieux rouge ponceau de la grosseur d'une pomme; sa saveur tient à la fois de la fraise et du raisin muscat. C'est un des meilleurs fruits des pays intertropicaux. On le mange cru ou cuit; il se conserve par dessiccation comme les pruneaux.

LEVAIN, *s. m.* All. *Gährungsstoff Sauerteig*; angl. *leaven*; rus. *Zakwaska*; ital. *lievito*; esp. *levadura*. — Mot souvent employé comme synonyme de *ferment*, mais désignant plus particulièrement de la pâte aigrie par l'addition de quelque substance fermentescible, telle que la levure de bière, et qui par là est devenue propre à faire lever de la pâte fraîche (Voir LEVURE).

LEVRAUT, *s. m.* — Jeune lièvre de deux à quatre mois; jusqu'à l'âge de deux mois on l'appelle *levretaut*. Les préparations culinaires étant les mêmes que celles du lièvre, voir ce mot.

LEVANTINE, *s. f.* — On a donné ce nom à une sorte de confiserie qui représente un boudin.

Levantine (*Confiserie*). — *Formule 2,982*. — Employer :

Figues sèches.....	grammes	100
Noix.....	—	100
Cassonade blonde.....	—	100
Miel.....	—	100
Cire vierge.....	—	60
Rhum.....	décilitre	1
Eau.....	—	1
Sucre concassé.....	grammes	400
Glucose.....	—	100
Eau.....	décilitres	2
Carmin et couleur verte.		

Procédé. — Hacher finement les figues sèches en les humectant avec du rhum; hacher également les noix: réserver dans un poêlon. D'autre part, mettre dans un autre poêlon d'office la cassonade, le miel et un décilitre d'eau. Faire fondre et cuire au petit cassé; verser alors doucement dans le poêlon contenant les figues sur le feu et remuer toujours. Faire dess'cher cette pâte sur le feu, jusqu'à consistance du fort boulé; ajouter alors la cire vierge, bien mélanger le tout et verser sur un marbre légèrement huilé; rouler la pâte en forme de longue saucisse, régulière d'épaisseur et la réserver sur une plaque à une chaleur douce.

D'autre part faire cuire au cassé les quatre cents

grammes de sucre et les cent grammes de glucose avec deux décilitres d'eau. Le verser sur le marbre huilé, en sortir le quart pour le colorer en vert et le *satiner*, c'est-à-dire le travailler au crochet. Colorer le restant de la masse qui reste sur le marbre en rose vif; le travailler très légèrement pour lui conserver sa transparence; l'étendre alors en une longue bande de la longueur du boudin, qu'on étend sur cette même bande et dont on l'enveloppe complètement. Avec la partie verte, qui sera rubanée, on enveloppe en spirale le boudin dans toute sa longueur; on roule légèrement le boudin pour incruster le ruban et avec un mécanisme on découpe alors de petits boudins de huit à dix centimètres de long dont on arrondit les bouts, et on leur donne une légère forme obtuse.

LEVURE, *s. f.* (*Spuma cerevisiæ*). All. *Bierhefen*; angl. *yeast*; ital. *fermento*; esp. *levadura de cerveza*. Écume formée spontanément à la surface de la bière en fermentation, recueillie, lavée à grande eau, égouttée, légèrement pressée et rendue sous forme de pâte.

Il existe deux genres d'êtres organisés dans la levure de bière de bière; un végétal et une multitude innombrable d'animalcules qui dévorent ces végétaux. Animalcules et végétaux s'engendrent avec une profusion prodigieuse; en quelques heures plusieurs millions de milliards de ces animalcules ont reçu l'existence. Cette production des animalcules s'appelle la *fermentation*.

Il existe dans le commerce deux espèces de ferments: la *levure supérieure* et la *levure inférieure* qui ont un mode de développement et d'action différents. Tandis que la levure supérieure constitue une végétation bourgeonnante, la levure inférieure se compose simplement de globules isolés disséminés dans le liquide. La levure supérieure agit vivement sur les matières sucrées; la levure inférieure, au contraire, ne décompose complètement le sucre qu'après deux ou trois mois de contact, et cela sans secousse, sans nul agitation dans le liquide: le ferment au lieu d'augmenter activement à la surface du liquide comme dans la levure supérieure se dépose doucement au fond du vase.

A l'état sec, la propriété qu'a la levure de provoquer la fermentation est complètement suspendue; mais elle la recouvre dès qu'on l'humecte à l'eau tiède; la levure est complètement stérilisée à cent degrés de chaleur.

On connaît aujourd'hui un grand nombre de ferments ayant entre eux une grande analogie comme

effet; ce qui empêche de reconnaître la nature du ferment dont on s'est servi. Tous présentent sous le microscope la forme globulaire, comme la levure de bière, et sont constitués par la même matière putrescible et cependant leurs moyens d'action différent profondément entre eux. En effet, jamais ils ne peuvent se suppléer l'un l'autre; chacun d'eux ne peut agir que sur un seul corps spécial.

Les principes constitutifs de la *levure de bière* ne produisent jamais autre chose que la fermentation alcoolique, en transformant le sucre en alcool et en acide carbonique. La levure de bière fraîche est considérée comme le ferment par excellence.

Essai de la levure de bière. — *Formule 2,983.* — Pour s'assurer de la qualité de la levure, on procède de la façon suivante. Employer :

Levure...	grammes	25
Sucre.....	—	100
Eau.....	—	300

Procédé. — Faire dissoudre le sucre dans l'eau et y ajouter ensuite la levure; si celle-ci est bonne il se développera aussitôt une fermentation des plus actives et le sucre sera décomposé en acide carbonique qui se dégagera et en alcool qui restera dans la dissolution. Si la levure laisse à désirer, la transformation du sucre en alcool, sera plus ou moins complète, selon la qualité de la levure.

Pour faire lever les pâtes on remplace quelquefois la levure de bière par la *présure*, sous forme d'onguent. On emploie en outre différentes préparations fermentescibles connues sous le nom de levure artificielle; en voici quelques-unes des plus nouvelles et des plus remarquables.

Emploi de la levure pour pain. Système Dathis. — *Formule 2,984.* — Comme nous l'avons vu plus haut, la levure contient deux sortes de ferments: le ferment utile et le ferment nuisible.

Le ferment *nuisible* se développe surtout à une température élevée dépassant 24° centigrades et détruit l'action du ferment utile.

Le ferment *utile* se stérilise quand il est soumis à des variations brusques de température.

En conséquence, si l'on mélange la levure ou le levain à de l'eau chaude, comme on le fait souvent en hiver, et que l'on verse dessus la farine qui est froide, on aura pour premier résultat la séparation du gluten de la farine, qui a pour conséquence l'altération de la blancheur du pain et, partant, le développement des ferments nuisibles et la stérilisation des ferments utiles.

Pour obtenir un bon résultat il faut: que la

fermentation ne dépasse jamais la période alcoolique et qu'elle n'atteigne pas le degré acide.

Un savant ingénieur moderne, M. Dathis, inventeur d'un nouveau système de panification a trouvé un moyen aussi simple qu'ingénieux pour réaliser le *desiderata* d'une bonne panification par le procédé suivant :

Il pétrit à l'eau froide en toutes saisons, mais grâce au bain-marie placé sous la bassine de son pétrin et qu'il peut emplir d'eau suffisamment tiède, il réchauffe la masse, levain, eau et farine, et la fermentation s'opère normalement pendant le pétrissage. Quand le pétrissage est terminé, il place la pâte sous une toise élevée au niveau du développement que cette pâte doit atteindre, quand elle a opéré la période maxima de fermentation alcoolique. Ce niveau est déterminé par un pourcentage de développement étudié suivant l'espèce de farine employée. Ce degré atteint, la pâte soulève un piston qui actionne une sonnerie électrique avertissant l'ouvrier. Par ces moyens tous les insuccès des procédés anciens sont évités.

Levure pour la distillation (Distil. industrielle). — *Formule 2,985.* — Employer :

Orge germé, séché et moulu. . .	kilos	12.500
Pois jaunes.....	—	2
Gélatine.....	—	1
Farine de froment..	grammes	250
Fèves.....	—	250
Houblon.....	—	750
Eau de pluie.....	litres	60

Procédé. — Mettre l'eau et le houblon dans une chaudière ; faire réduire par l'ébullition à vingt litres. Passer le liquide au filtre, le remettre dans la chaudière et le laisser refroidir à 32° centigrades. Ajouter les farines en les délayant. D'autre part, mettre dans une autre chaudière vingt-sept litres d'eau ; lorsqu'elle commence à chauffer y ajouter la gélatine préalablement dissoute au bain avec trois litres d'eau. Lorsque ce mélange a acquis le degré

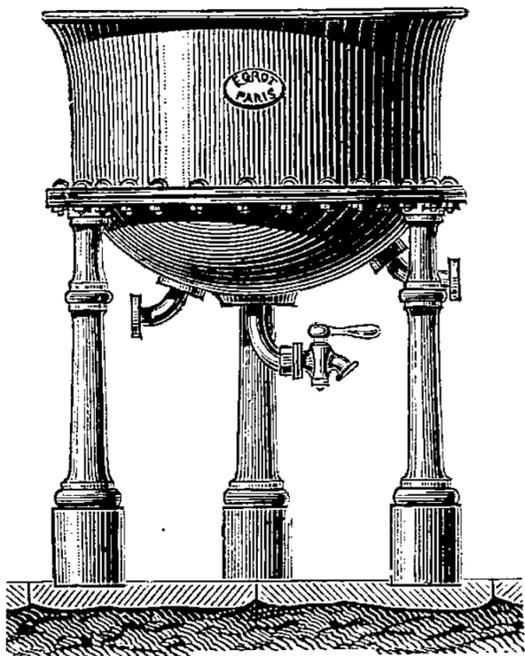


Fig. 741. — Chaudière à vapeur.

de température de la farine pétrie, on réunit le tout dans la première chaudière qui doit être à vapeur ou à bain-marie à double fond ; on élève la chaleur de la masse à 70 degrés centigrades, en remuant toujours pour ne pas laisser attacher au fond. A ce degré on retire le liquide et on le laisse refroidir jusqu'à 27 degrés centigrades ; alors on ajoute quelques litres de la levure précédente ou un peu de la levure de bière. Décanter dans un vase de réserve et mettre dans un endroit chaud ; après vingt-quatre heures, la fermentation est opérée et la levure peut être utilisée de suite. Elle se conserve ainsi pendant quinze jours l'été et plus longtemps pendant l'hiver, si elle est maintenue dans un local froid.

Levure pour les pâtes. — *Formule 2,986.* — En l'absence complète de levure on peut fabriquer soi-même la levure suivante. Employer :

Pommes de terre farineuses. . .	kilo	1
Mélasse.....	grammes	120
Bièrè.....	litre	1/3

Procédé. — Faire cuire les pommes de terre au naturel ; les éplucher, les réduire en une purée mollette en les mouillant avec de l'eau chaude. Ajouter la mélasse et déposer dans une terrine en lieu chaud. Aussitôt que la fermentation commence ajouter la bière et remuer. Après vingt-quatre heures la fermentation sera opérée ; on obtient ainsi une levure propre à la fabrication du pain et de la pâtisserie.

Poudre à levain A (Baking-powder). — *Formule 2,987.* — Aux Etats-Unis on emploie beaucoup pour certaines pâtisseries, une poudre qui agit au moment même de la cuisson. On en connaît de différentes compositions : de faibles, de moyennes et de très fortes, qu'on utilise selon la pâtisserie à laquelle on l'applique ; on ajoute l'une de ces poudres dans la pâte en la pétrissant et elle agit naturellement au début de la chaleur ; leur développement s'arrête à un certain degré ; c'est-à-dire au moment où la pâtisserie se cuit ; à 100 degrés les ferments étant stérilisés.

Ces poudres remplacent avantageusement le carbonate d'ammoniac, dont les fabricants européens de petits-fours et de biscuits en gros font abus. En voici les recettes, que nous devons à la bienveillance de notre confrère F. Barthélemy. Employer :

Crème de tartre pulvérisée. . .	grammes	350
Acide tartrique	—	100
Craie	—	100
Bicarbonate	—	100

Procédé. — Mélanger parfaitement ces différentes poudres et les mettre dans un flacon bien bouché. On l'emploie à la dose de 15 grammes par 500 grammes de farine; on fait dissoudre la poudre dans un peu d'eau chaude et on l'ajoute ainsi dans le pétrissage.

Poudre royale à levain B (*Royal-Baking-powder*). — *Formule 2,988.* — Employer :

Crème de tartre en poudre . . .	grammes	50
Bicarbonate de soude en poudre	—	25
Tartrate de potasse et de soude en poudre	—	10
Amidon en poudre	—	15

Procédé. — Mélanger ces poudres et les conserver en flacons. Le gaz acide carbonique dégagé par cette levure s'élève à 11,80 du 0/0.

Poudre à force de cheval C (*Hors-ford's Baking-powder*). — *Formule 2,989.* — Employer :

Bicarbonate de soude en poudre . .	grammes	25
Carbonate d'ammoniac en poudre	—	15
Carbonate de chaux	—	10
Phosphate de chaux	—	10
Phosphate de soude	—	15
Sel de cuisine	—	25

Procédé. — Mélanger les poudres et les conserver en flacons. Le gaz acide carbonique dégagé par cette levure s'élève à 13 du 0/0.

LIAISON, s. f. — Appareil composé de jaunes d'œufs, de crème, de beurre, de farine, de fécule, ou de sang, dont on se sert pour épaissir ou lier les sauces, les potages, les mets et les entremets.

La liaison est en cuisine ce qu'elle est en langue française. Certains mets sans liaisons sont des fautes graves; de même qu'une liaison mal appliquée est un *pataquès*.

Savante entrée est le fruit de l'étude;
Il faut mêler bon goût, parfum, couleur;
Des liaisons avoir grande habitude,
Quand, au beau sexe, on offre une douceur.

La liaison est la syntaxe de la cuisine et son application opportune constitue le point d'excellence le plus parfait. Pour être précis, je diviserai les liaisons de la façon suivante :

Liaison au beurre manié (*Cuis. ménagère*). — *Formule 2,990.* — Pétrir du beurre avec de la farine autant qu'il pourra en absorber; jeter la quantité nécessaire de beurre dans la sauce ou dans les légumes, comme petits pois, haricots, en ayant soin de ne pas laisser bouillir, parce qu'un goût de farine se communiquerait au mets; remuer vivement et servir.

Liaison à la fécule de pommes de terre (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 2,991.* — Pétrir le beurre avec de la fécule de pommes de terre; en mettre la quantité nécessaire à la liaison en faisant donner un bouillon.

On s'en sert pour les légumes, les potages, les soupes et les sauces à blanc.

Liaison brune à la fécule (*Cuis. allemande*). — *Formule 2,992.* — On délaye la quantité de fécule nécessaire avec de l'eau dans un bol ou dans une casserole et on la verse dans le liquide bouillant; on remue vivement et on laisse reprendre l'ébullition pour établir le degré de consistance, et on ajoute du caramel pour lui donner la couleur brune.

Remarque. — On utilise cette liaison dans certaines maisons d'Allemagne pour remplacer la sauce espagnole dans le bœuf braisé; on s'en sert aussi pour faire la sauce madère, demi-glace, les potages bruns, etc. On assaisonne copieusement de légumes et de condiments le fond ou les jus qui doivent être liés, de façon à masquer l'insipidité de la fécule.

Ces sauces ont l'inconvénient de se relâcher; froides, elles constituent une espèce de gelée, et réchauffées, elles sont plus liquides que la veille. Elles ont un seul avantage, celui de pouvoir être faites à la minute. Elles conviennent surtout pour les buffets de chemins de fer.

Liaison au sang (*Haute cuisine*). — *Formule 2,993.* — Lorsqu'on tue un animal de basse-cour: lapin, gibier de volière ou poulet, on doit avoir soin, si l'on veut utiliser le sang, de le conserver à l'état liquide; pour cela, il suffit de mettre préalablement une petite quantité de sel et de vinaigre dans le vase où on va le faire couler, en ayant soin de remuer jusqu'à refroidissement.

Lorsqu'on veut préparer un mets en civet, on s'en sert au moment de servir en mettant dans le sang une quantité relative de beurre frais ou de crème double. On remue avec le fouet et on verse en remuant dans le ragoût en ébullition, et on le retire aussitôt.

Le sang, qui est composé en grande partie d'albumine, se coagule à quatre-vingts degrés de chaleur. Si l'on veut conserver la sauce lisse, il est important de ne pas laisser bouillir. Lorsqu'il s'agit d'une préparation de gibier en civet, dont on ne possède pas le sang, on peut le remplacer par du sang de porc.

Liaison au beurre fin (*Haute cuisine*). — *Formule 2,994.* — Cette liaison consiste, pour les

légumes, à ajouter par petits morceaux du beurre fin d'Isigny et à faire sauter en remuant jusqu'à ce que le beurre représente un liquide blanc et homogène.

C'est au moment de servir seulement que cette opération doit se faire. Pour les sauces, on ajoute le beurre par petites doses, au bain-marie sur le feu, en remuant avec le fouet, de façon à rendre la sauce grasse et mousseuse. Mais qu'on y prenne surtout garde, si le beurre n'était pas d'un goût parfait et de première qualité, tout serait perdu et à recommencer, le succès dépendant de la qualité du beurre.

Liaison aux jaunes d'œufs (*Haute cuisine*).

— *Formule 2,995.*

— On met dans un bol la quantité de beurre fin et de jaunes d'œufs nécessaire, sur lesquels on ajoute petit à petit un peu du liquide que l'on veut lier, en remuant avec une cuillère de bois ou un petit fouet. On verse dans le liquide bouillant, on remue vivement et on retire avant de laisser bouillir.

Cette liaison s'emploie pour les sauces, les blanquettes et les fricassées. Le plus souvent, on ajoute à la liaison le jus de quelques citrons; selon l'usage qu'on veut en faire.

Liaison à la crème (*Haute cuisine*). — *Formule 2,996.* — Mettre dans un bol des jaunes d'œufs et de la crème: la proportion moyenne est de deux jaunes d'œufs et un décilitre de crème double très fraîche par litre de liquide. On ajoute un peu de noix muscade râpée; on bat avec le fouet, et on verse par petites doses une certaine quantité du liquide à lier; on verse ainsi dans le liquide bouillant en remuant vivement sans laisser bouillir.

On utilise cette liaison pour les potages blancs et les sauces à la crème. Elle a l'avantage de blanchir énormément; ce qui fait qu'on l'emploie pour la

liaison de certaines sauces suprêmes qui doivent rester très blanches.

A défaut de crème, on peut la remplacer par du lait. Dans ce cas, il faut avoir soin d'ajouter une certaine quantité de beurre fin. On obtiendra une liaison passable, mais qui certainement ne vaudra pas celle à la crème.

Liaison aux jaunes d'œufs et au lait (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule 2,997.* — Cette liaison s'emploie surtout pour les potages blancs. On met dans la soupière la quantité nécessaire de jaunes d'œufs, de lait et de beurre fin; on verse dessus par petites doses le potage bouillant, en remuant vivement avec le fouet, de façon à le rendre lisse et mousseux.

Remarque. — En général, les liaisons aux jaunes d'œufs doivent être passées au tamis de Venise avant d'en opérer le mélange avec le liquide chaud. Pour cela, on ajoute un peu du liquide froid: lait, eau ou bouillon, selon le genre, pour liquéfier le jaune d'œufs, et on le passe. Autrement il reste toujours le germe et des filaments. Cette opération est surtout nécessaire si les sauces ou potages ne doivent

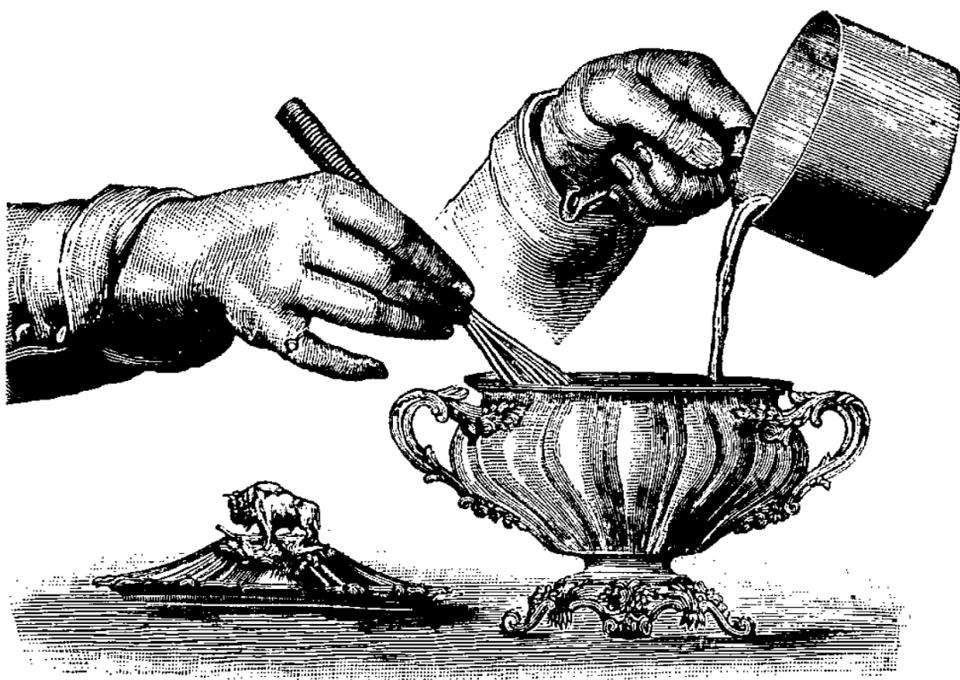


Fig 742. — Liaison aux jaunes d'œufs et au lait dans la soupière.

pas être passés. Dans le cas où la liaison ne serait pas passée, on doit avoir le plus grand soin de bien séparer le germe et le blanc du jaune d'œufs.

LIBATION, *s. f.* — Dans l'antiquité, ce terme désignait une offrande que l'on faisait soit en répandant du vin ou une autre liqueur en l'honneur d'une divinité.

Aujourd'hui, par allusion, le mot libation signifie boire beaucoup, par plaisir plus que par besoin.

LIBOURET, *s. m.* — Nom d'une ligne spéciale pour la pêche aux maquereaux. Elle est composée de deux ou trois petites cordes où l'on attache autant d'hameçons.

LICHEA, *s. m.* — Fruit du Tonkin, délicat et recherché, de la grosseur d'une petite poire, de couleur rougeâtre et contenant un gros noyau de la grosseur d'une fève.

LICHENS, *s. m. pl. (Lichenes)*. All. *Flechten*; angl. *lichens*; ital. *lichene*; esp. *liquenes*. — Famille de plantes acotylédones, composées de frondes étendues en membranes ou croûtes plus ou moins épaisses, grenues ou foliformes; de couleur variable, vivant appliquées très intimement sur les troncs d'arbres, sur les rochers, sur les murs, etc.

On trouve en Norvège, en Islande, en Suisse et en France, dans les Landes, les Vosges, le Jura et les Cévennes, diverses espèces de lichens, dont aucune n'est délétère.

Nous ne nous occuperons que du lichen d'Islande, *lichen islandicus*, le plus usité et qui est aussi celui que l'on trouve en Suisse et en France. En Islande, il est tellement abondant que les habitants de ce pays vont en caravane en faire un approvisionnement pour le faire sécher, puis le pulvériser et le conserver dans des tonnes et l'utiliser ensuite sous toutes les formes.

Analyse chimique. — Le lichen a donné à l'analyse chimique du surtartrate de potasse, du tartrate et du phosphate de chaux, un principe amer, une cire verte, de la gomme, une matière colorante extractive et de la *lichénin*, ou fécule de lichen.

HYGIÈNE. — Comme on le voit par son analyse chimique, le lichen est nourrissant par la fécule qu'il contient et qui est abondante; pectoral, adoucissant, fortifiant par ses autres principes. C'est donc un aliment d'une grande valeur nutritive et auquel il est fâcheux qu'on ne porte pas plus d'attention.

USAGE CULINAIRE. — Pour rendre le lichen plus agréable en alimentation, on le prive de son principe amer en lui faisant subir un lavage que nous décrivons plus loin. On l'utilise en potage, comme légume, on en fait du pain, des gelées, des bouillies, etc.

Lavage du lichen. — *Formule 2,998.* — Employer :

Lichen.....	kilo	1
Carbonate de potasse....	grammes	60
Eau.....	litres	16

Procédé. — Mettre le tout dans l'eau et le soumettre à l'ébullition; après dix minutes de cuisson, laisser imbiber dix minutes; égoutter le lichen sur un tamis et le rafraîchir à grande eau sous la fontaine.

Lorsqu'on veut le conserver, on le fait sécher à l'étuve et on le conserve dans des boîtes, entier ou réduit en poudre, selon l'usage.

Lait au lichen. — *Formule 2,999.* — Opérer le lavage comme il est dit plus haut et faire cuire 125 grammes de lichen par litre de lait. Après dix minutes d'ébullition, passer le lait et ajouter un peu de sucre. On le prend le matin et le soir.

Lichen en tablettes (Conserve). — *Formule 3,000.* — Après avoir opéré le lavage, comme il est dit plus haut, on fait sécher le lichen, on le réduit en poudre et on procède ensuite, pour le reste, comme il est dit dans la formule 2,007.

Gelée de lichen. — *Formule 3,001.* — Employer :

Lichen.....	grammes	64
Sucre.....	—	128
Ichthyocolle.....	—	4

Procédé. — Faire bouillir, pendant une heure, le lichen dans un peu d'eau; passer avec expression la solution concentrée ainsi obtenue; laisser déposer et décanter. Remettre la liqueur sur le feu et ajouter le sucre et l'ichthyocolle, qu'on aura fait ramollir, par une macération préalable, dans 64 grammes d'eau froide (Codex).

Remarque. — On peut se servir de la farine de lichen pour préparer toutes sortes de pâtisseries et de petits-fours. On introduit le tiers de farine de lichen à la place de l'autre farine, et on manipule, selon les procédés ordinaires. En Islande, où le lichen est très abondant, on l'introduit aussi dans le pain dans la proportion d'un quart ou d'un tiers.

LICHENINE, *s. f.* — En chimie, on appelle ainsi la fécule de lichen (Voir ce mot).

LIE, *s. f.* — Dépôt épais que le vin laisse précipiter au fond des pièces qui le renferment.

LIEN, *s. f.* — Nom d'une morue que l'on trouve dans la Méditerranée. Se traite culinairement comme les autres morues.

LIEU, *s. m.* — On appelle ainsi le *merlan jaune*. Se prépare culinairement comme les autres espèces de merlans (Voir ce mot).

LIÈVRE, *s. m. (Lepus)*. All. *Hase*; angl. *hare*; rus. *Zayetse*; ital. *lepre*; esp. *liebre*. — Petit quadrupède mammifère de l'ordre des rongeurs.

Le lièvre est de tous les pays; cependant, bien

que l'espèce soit répandue à profusion sur toute la surface de l'ancien et du nouveau continent, bien qu'elle s'accommode à toutes les zones, sa vraie patrie est le steppe, la plaine incommensurable et aride, où croissent le serpolet, la lavande, les labiées odorantes. Le lièvre ne boit pas ; il aime le grand air, l'espace nu, d'où l'ennemi s'entend au loin et où il y a moyen de fuir. (Toussenel.) Dans ces contrées, le lièvre possède une chair aromatique et délicate que ne sauraient avoir ceux des autres pays.

Outre le lièvre commun, *lepus timidus*, il y a, en Europe, le lièvre variable, *lepus variabilis*, dont le pelage vient blanc en hiver. On le trouve dans les hautes montagnes des Alpes et en Russie ; sa chair est médiocre. Les lièvres d'Allemagne et d'Alsace sont plus gros, mais moins bons que les lièvres de France et de Suisse. Le meilleur est celui destailis, des montagnes où croissent les herbes aromatiques. C'est à l'âge appelé *trois-quarts* lorsqu'il a toute sa croissance, qu'il fournit la meilleure chair. Un chasseur de race évite toujours de faire perdre trop de sang à son lièvre.

HYGIÈNE. — En général, le lièvre est de digestion moyenne ; elle varie selon le mode de préparation qu'on lui applique, l'âge de l'animal et s'il est préparé frais ou faisandé. Le meilleur moment pour le manger est l'hiver, parce que cette saison permet de le conserver deux ou trois jours sans s'altérer. Le lièvre ne peut être faisandé, il entre immédiatement en décomposition putride ; le sang recueilli sur les animaux en cet état doit être jeté.

USAGE CULINAIRE. — Les formules appliquées au lièvre sont nombreuses ; il en est même qui n'auraient jamais du voir le jour. Je ne décrirai ici que les formules transcendantes.

Civet de lièvre. — Voir CIVET.

Côtelettes de lièvre aux truffes. — Voir formule 1,119.

Râble de lièvre à la crème aigre. — *Formule 3,002.* — Assaisonner un râble de lièvre

avec fragments de thym, poivre frais moulu, muscade râpée et sel ; le barder copieusement de lard et le faire rôtir au four avec du beurre, dans un petit plafond ; l'arroser souvent avec la graisse ; mouiller légèrement avec de l'eau, s'il était nécessaire, pour ne pas laisser brûler. Lorsque le râble est cuit, le défilcer, le débarder et égoutter la graisse du plafond ; y verser un bon demi-litre ou trois quarts de crème aigre et ajouter une poignée de baies récentes et épluchées de genévrier. Déglacer et réajouter le râble ; laisser réduire un instant ; dresser le râble sur un plat long, passer la sauce à travers un tamis, en masquer légèrement le râble et servir le restant à part. Mettre les bardes sur le râble pour le servir.

Remarque. — Ce mode de préparation se pratique surtout dans le Nord. En Silésie, on ajoute avec le genièvre une pincée de cumin ou de nigelle ; c'est affaire de goût. En Pologne et en Russie, on l'accompagne de gelée de groseille.

Lièvre rôti entier à la française. — *Formule 3,003.* — Dépouiller un lièvre en ayant soin de laisser les oreilles adaptées à la tête qu'on aura soin de bien nettoyer.

Echauder les oreilles et les envelopper de bardes de lard ; couper le tronçon du cou et coudre la tête près du corps ; couper les pattes de devant, casser les os des épaules en désossant les bouts. Couper les poitrines de façon à pouvoir équilibrer le lièvre dans une position naturelle. Dégager les chairs autour des jarrets de derrière en les poussant en haut, et casser les os aussi haut que possible. Dénervier toute la partie charnue et le piquer abondamment, d'une façon très régulière.

Coucher le lièvre sur un grand plat, l'assaisonner intérieurement de fragments de thym, clou de girofle, lavande, serpolet, jus de citron et madère. Lorsqu'il sera très humecté sur toute la surface, le cuire à la broche en l'arrosant souvent et en ayant soin que le feu soit plus ardent du côté des cuisses. Le bécrocher avec précaution, le dresser sur un grand plat long en le garnissant d'un attelet à l'extrémité du râble et d'une branche de persil à la

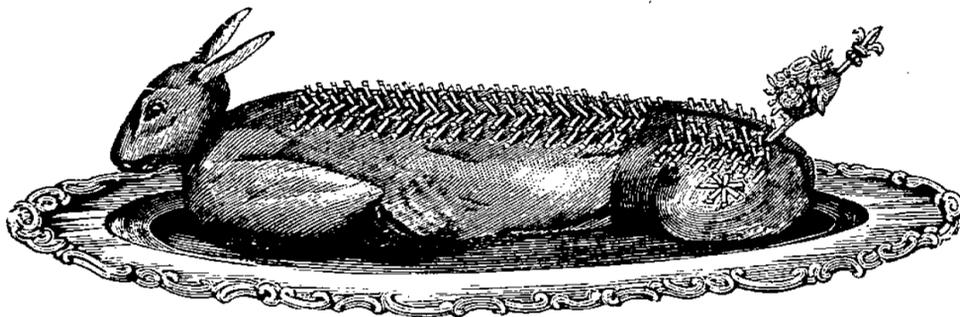


Fig. 743. — Lièvre rôti entier à la française.

bouche. Dégraisser la lèchefrite, recueillir le jus et en saucer légèrement le lièvre; avec le restant du jus et le sang, procéder à la sauce grand veneur, selon la formule 2,500. Servir à la française et la sauce à part.

Remarque. — Il ne faut jamais se départir de ce principe, qu'un lièvre rôti à la broche, sans être mariné, doit être très frais, seule condition pour pouvoir le cuire à point. Au contraire, le lièvre, plus ou moins avancé, doit être mariné, et, dans ce cas, la cuisson devant être du double, il devra être braisé, la chair du lièvre devenant sèche aussitôt qu'elle a perdu son point saignant.

Par le système du rôtissage précédent, on peut farcir le lièvre, la peau du ventre n'étant pas noircie par la décomposition, et le servir farci aux morilles, aux cèpes, flanqué de petits oiseaux, tels que grives ou ortolans. Je laisse à l'opérateur le soin d'en déterminer le mode de service.

Râble de léporide mariné au genièvre. — *Formule 3,004.* — Lever un râble de léporide, en faisant une fente au tendon du jarret et passer l'autre dedans de façon à ce qu'ils se tiennent croisés. Pour cela on coupera la jambe au-dessous de l'osset, pour qu'il reste attaché à la cuisse. Le dénervier et le piquer selon la règle; le mettre vingt-quatre heures dans une marinade cuite, dans laquelle on aura mis une forte poignée de baies de genévrier. Le lendemain, légèrement l'éponger et le mettre cuire dans une lèchefrite en ayant soin de l'arroser souvent. Etant rôti, le mouiller avec un peu de sa marinade; ajouter une poignée de baies de genévrier, du poivre blanc en grains concassés, un peu de crème double et de la gelée de groseille. Sortir le râble, le maintenir au chaud, déglacer la lèchefrite et passer la sauce dans une petite casserole pour la faire réduire sur le feu. Dresser sur le plat en le masquant légèrement et servir la sauce à part.

Remarque. — En Pologne et en Russie, on l'arrose avec de la crème aigre, *smitane*, et on l'accompagne d'une gelée de canneberge. On peut remplacer la crème aigre par de la crème douce et supprimer la groseille dans la sauce; dans ce cas on l'accompagne d'une gelée ou d'une compote de fruits. Le goût de genièvre doit dominer dans cette sauce.

Râble de levraut rôti. — *Formule 3,005.* — Les deux meilleurs modes d'apprêter la chair tendre du levraut sont de le mettre en civet (Voir ce mot) ou de le faire rôtir de la façon suivante :

Faire macérer un râble de levraut avec serpolet, lavande, basilic, poivre en grains, jus de citron et un verre de madère; l'imbiber sur toute sa surface et l'humecter avec de l'huile fine. Après deux ou trois heures de macération, le barder copieusement, le faire cuire à la broche et le servir avec une sauce piquante ou une sauce grand-veneur au choix.

Levraut à la hongroise. — Voir LAPIN, formule 2,900.

Filets de lièvre suprêmes aux truffes. — (*Haute cuisine*). — *Formule 3,006.* — Lever les filets, ainsi que les filets mignons d'un beau lièvre dont on aura réservé le sang; les parer, les escaloper en huit morceaux, en ayant soin de laisser les rognons attachés à deux escalopes de filets mignons; les aplatir avec l'abatte, pour qu'ils ne reprennent pas leur rotondité; les parer et les assaisonner avec sel et poivre frais moulu; leur faire de petites entailles avec la pointe d'un couteau et leur enlacer des lames de truffes épluchées; les dresser dans un sautoir beurré, les couvrir de papier beurré et réserver.

D'autre part, avec le devant du lièvre faire un bon fumet, l'assaisonner avec des épluchures de truffes, du jus de champignons frais et un mirepoix. Piler le tout au mortier en ayant soin d'y ajouter la cervelle; passer au tamis, puis à l'étamine. Râper deux belles truffes crues dans une petite casserole, y verser un bon verre de vieux madère, et faire cuire dix minutes. Ajouter le coulis ou fumet qu'on vient d'obtenir. Au moment de servir, faire pocher, au four très chaud, les filets sans les retourner. Quand ils seront cuits tendres sans être trop saignants, égoutter la graisse, déglacer le sautoir avec un peu de vin de Madère; passer le tout dans la sauce et la lier avec un peu de sang et de beurre fin ou de crème fraîche, de façon à obtenir une sauce lisse sans être épaisse. On aura soin de ne pas la laisser bouillir, elle doit être aromatique, légèrement relevée, exquise.

Dresser les filets sur un plat à bordure ou tout simplement en couronne sur un plat rond; masquer légèrement avec de la sauce et envoyer le restant à part.

Remarque. — Les conditions d'excellence de ce mets résident dans l'unique emploi des filets mignons et des filets, et à l'absence de farine et de sauce espagnole.

Soufflé de lièvre aux truffes (*Haute cuisine*). — *Formule 3,007.* — Dépouiller un lièvre frais, en

réserver le sang ; le désosser entièrement, en enlever les tendons et :

Employer :

Chair de lièvre.....	grammes	500
Coulis de gibier.....	cuillerées	3
Crème double fraîche....	décilitres	2
Truffes noires crues, belles	nombre	3
Œufs.....	—	4
Sel et épices fines pour gibier.		
Sang de lièvre.		

Procédé. — Mettre les chairs, le sel et les épices dans le mortier ; piler en ajoutant peu à peu de la crème, du coulis de gibier, un jaune d'œuf, un œuf entier et les truffes épluchées et râpées. Tous ces ingrédients doivent être mis par petites doses et à mesure que la farce prend de la consistance ; ajouter une partie du sang ; essayer la farce en en mettant un peu dans une tartelette et la faisant cuire au bain-marie au four ; elle doit devenir ferme ; on la ramollit avec de la crème si elle est trop consistante, et on la raffermi par l'adjonction de sang si elle est trop molle. Passer la farce au tamis, l'amener à bon goût ; fouetter deux blancs d'œufs et les incorporer ; coucher l'appareil dans une timbale d'argent pour le faire pocher au bain-marie. Envoyer séparément une sauce de gibier aux truffes, que l'on aura obtenue avec la carcasse, en ajoutant un peu de sauce espagnole pour gibier (Voir ce mot).

Si l'on voulait obtenir un soufflé de gibier pour démouler, on aura soin de tenir la farce un peu plus ferme, de la coucher dans une timbale unie, chemisée d'un papier beurré. Lorsqu'elle est pochée, on la renverse sur un plat rond, on en enlève ce papier et on la masque d'un coulis au fumet de gibier aux truffes.

Chimie culinaire. — Pour réussir cette farce de *forme zéphyr*, les chairs du lièvre doivent être fraîches, l'albumine animale contenue dans les tissus se mélange avec la sauce et la crème, s'homogénéise et se solidifie au contact du sel ; le sang, en grande partie composé d'albumine, joue le rôle du blanc d'œuf dans la cuisson et vient justement solidifier la masse qui doit prendre l'aspect d'un appareil à la *royal* ferme. Cette farce de consistance à moitié liquide doit légèrement se soufler et se raffermir à la cuisson. On évitera les boursofflures intérieures en ayant soin de ne pas laisser bouillir l'eau du bain-marie.

Terrine ordinaire de lièvre. — *Formule 3,008.* — Dépouiller et désosser un lièvre, en réserver le sang ; retirer tous les tendons et piquer de lard fin les filets, les chairs des cuisses et les

meilleures parties des épaules ; saupoudrer le tout de sel, poivre et épices fines. D'autre part,

Employer :

La fressure sans fiel et les débris du lièvre.		
Panne fraîche.....	grammes	700
Rouelle de veau.....	—	500
Feuilles de laurier.....	nombre	1
Œufs.....	—	4
Echalotes.....	—	2
Fragments de thym.		

Procédé. — Hacher le tout très menu, de façon à en faire une farce très fine ; l'assaisonner avec poivre, sel, épices fines et muscades ; ajouter quatre œufs, un peu de farine et le sang du lièvre ; à défaut, un quart de verre de sang de porc, et bien mélanger le tout dans une terrine.

Barde l'intérieur d'une terrine ; mettre une couche de farce, puis un lit de lièvre et ainsi de suite jusqu'à ce que le tout soit employé, en ayant soin de terminer par une couche de farce ; couvrir d'une barde, puis du couvercle de la terrine, et faire cuire pendant trois heures au bain-marie ou deux heures au four moyen.

Aussitôt que la cuisson est terminée, démouler avec précaution le contenu de la terrine, soit en inclinant celle-ci de façon à permettre complètement l'écoulement de la graisse et du jus, car ce dernier ne tarderait pas à produire la fermentation et déterminer la putréfaction des terrines. Laisser refroidir, replacer le pâté dans la terrine et couler dessus du saindoux liquide, sans être trop chaud, de façon à pénétrer dans les interstices laissés ouverts par le jus et la graisse. Le saindoux étant froid, recouvrir d'une rondelle de papier, remettre son couvercle et luter avec une bande de papier d'étain. Mises en lieu frais, elles peuvent se conserver jusqu'au printemps suivant.

Terrine de lièvre aux truffes (*Haute cuisine*). — *Formule 3,009.* — Désosser un lièvre entièrement, enlever tous les nerfs ou tendons ; piquer les filets du râble, les diviser par bandes et les réserver.

Employer :

Chair de lièvre.....	grammes	500
Panne fraîche.....	—	700
Veau et porc maigre....	—	600
Œufs.....	nombre	4
Truffes, belles.....	—	8
Echalotes.....	—	3
Petit oignon et pointe d'ail.		
Vieux vin de Madère....	décilitre	1
Vieux cognac....	verre à bordeaux	1/2
Le sang du lièvre.		
Sel et épices pour gibier.		

Procédé. — Eplucher les truffes cuites, les couper en quartiers, les mettre dans une terrine avec les filets, le madère et le cognac; hacher menu l'oignon, les échalotes, l'ail et les épluchures de truffes; les passer à la poêle avec un peu de lard ou de beurre frais; réserver sur une assiette.

Faire une farce fine avec les chairs du lièvre, la panne, le porc et le veau. La mettre dans une terrine, ajouter le liquide des truffes, l'oignon haché, les épices, le sel, le sang et les œufs, les uns après les autres, en travaillant et homogénéisant la farce; l'amener à bon goût. Chemiser une terrine de bardes de lard; coucher au fond de la farce un ou deux filets, une rangée de truffes, et continuer en alternant les couches jusqu'à épuisement des substances, en ayant soin de terminer par une couche de farce. Couvrir d'une forte barde de lard, mettre son couvercle et la faire cuire trois heures au bain-marie ou deux heures au four moyen, et terminer comme la précédente.

Terrine de lièvre (Ma Méthode). — *Formule nouvelle type 307.* — Ce mode de préparation, peut être employé pour les terrines et les pâtés truffés ou non, de tous les gibiers à poils ou à plumes, à la condition que le dosage en soit rigoureusement observé. — Employer :

Filets et chair de lièvre dénervé.....	kilog.	1
Porc frais moitié gras et maigre dénervé.	—	1
Si on devait truffer, choisir de moyennes truffes crues épluchées.....	gram.	125
Bardes de lard selon la quantité de terrines à foncer.		

Assaisonnement. — Très exactement, on se servira par kilogramme de produit :

Poivre blanc, 2 clous de girofle, fragments de thym, muscade et pointe de cayenne; on aura soin que le poivre blanc entre pour les deux tiers de la composition;

Le tout moulu ensemble (1).....	grammes	2
Baies de genièvre triées.....	—	4
Échalotes hachées avec gousses d'ail..	—	25
Sel fin.....	—	30
Madère d'origine.....	décilitres	2
Cognac vieux.....	—	1

Procédé. — Faire macérer le genièvre la veille dans le cognac, si possible, tout au moins quelques heures; moule le restant des condiments et le mélanger avec le sel fin dans une assiette; choisir la moitié des plus beaux morceaux de filets de lièvre, les égaliser, les saupoudrer de sel épicé et les faire macérer

dans une terrine avec le madère; saupoudrer de selle restant de chair de lièvre et de porc (2), mélanger les chairs et les hacher, de préférence en les passant à la machine; les mettre dans une terrine avec le cognac que vous avez égoutté, du genièvre et le madère des filets; manier le tout pour homogénéiser. Pendant ce temps, préparer un bon jus avec les os et débris de lièvre et de porc frais et pied de veau; en mouillant, y ajouter le genièvre et parure de truffes, s'il y en a; faire cuire, dégraisser, passer et faire réduire à demi-glace. Foncer la ou les terrines de bardes de lard, étendre au fond une nappe de farce, saupoudrer d'échalotes, puis deux rangées de filets de lièvres, entre lesquels on alignera les truffes, s'il y en a, avec des lardons ou tous deux. Recommencer ainsi l'opération en alternant jusqu'à ce que la terrine soit pleine, en dos d'âne, et finir par la farce, une barde de lard et le couvercle de la terrine.

La cuisson. — Mettre les terrines sur des plaques à rebord pour recueillir la graisse qui s'en échappe pendant la cuisson et leur faire donner deux heures d'ébullition au four, à partir du moment qu'elles commencent à mijoter.

Retirer les terrines du four, égoutter la graisse dans un bol et le jus du fond dans un autre; on obtient ce jus en renversant la terrine sur un couvercle de casserole et en laissant égoutter. On ajoute ce jus à celui préparé d'autre part. Remettre les terrines d'aplomb sur la table, les couvrir de planchettes découpées pour entrer juste dans la circonférence intérieure de chaque terrine; les charger de 2 à 3 kilos et laisser refroidir jusqu'au lendemain.

Réhabillage des terrines. — Décharger les terrines, les mettre sur le fourneau pour décoller les fonds, passer un couteau autour pour détacher les parois et en sortir les pâtés. Laver et essuyer les terrines, et remettre dans chacune les pâtés, en laissant un peu de vide dessous.

Ici se pose la question de savoir si les terrines doivent être mangées fraîches dans la quinzaine, ou conservées un mois à six semaines; le plus pratique est d'en faire des deux sortes. Si elles doivent être servies fraîches, couler plein la terrine de demi-glace du gibier et aussitôt congelée, verser dessus une couche de

(1) A défaut de poids de 1 et 2 grammes, on se sert de pièces de 1 et 2 centimes qu'on peut se procurer dans tous les bureaux de poste.

(2) Si on voulait marbrer le pâté ou la terrine, on prélèverait des lardons gras que l'on saupoudrerait de sel épicé.

graisse liquéfiée de la veille. Si elles doivent être conservées, les emplir à un demi-centimètre du bord, avec la graisse de la veille, à hauteur du pâté et, aussitôt congelée, verser par-dessus une couche suffisante de saindoux frais fondu.

Dans les deux cas, remettre le couvercle sur les terrines ; coller sur les bords du couvercle une bande de papier d'étain avec farine et blanc d'œufs. Remettre les terrines dans un four très chaud pendant vingt minutes, boucher alors avec de la pâte le petit trou du bouton du couvercle. Les réserver en lieu sec, hors du garde-manger et loin de la glace et du froid humide.

Remarque. — On remarquera ici que la gelée limpide est remplacée par une gelée brune réduite, qui est plus riche et moins susceptible de fermenter et partant de meilleure conservation ; il sera d'ailleurs toujours loisible, dans le dressage des pâtés, de les croûtonner avec de la belle gelée fraîche. Ce que j'ai surtout visé ici, c'est une formule générale précise et de bonne conservation ordinaire. Toutefois, si on voulait conserver plus longtemps les terrines, avec ou sans jus, il n'y aurait qu'à les mettre dans des boîtes de fer-blanc fermées et leur donner vingt minutes d'ébullition dans l'eau. Dans ce cas, la dernière cuisson au four, après les avoir fermées, devient inutile.

Pâté froid de lièvre aux truffes. — *Formule 3,010.* — Dépouiller un lièvre, en réserver le sang ; le désosser entièrement ; enlever les tendons et piquer la moitié des chairs en choisissant les filets et les plus beaux morceaux des cuisses ; les faire mariner dans du vin de Madère, du Xerès ou du bon vin blanc vieux ; l'assaisonner de clou de girofle, feuille de laurier, thym, oignon clouté, deux rondelles de citron, poivre et sel. D'autre part,

Employer :

Le restant des chairs du lièvre...	grammes	250
Panne fraîche.....	—	300
Farce à saucisses dont moitié veau	—	300
Jambon cru.....	—	250
Truffes noires cuites.....	nombre	8
Madère ou cognac.....	petit verre	1
Sel, poivre et épices pour gibier.		

Procédé. — Eplucher les truffes, les couper en quatre et les mettre macérer avec un petit verre de cognac et un verre à bordeaux de madère ; mettre les épluchures dans le mortier avec les chairs du lièvre, la panne, et ajouter le sel et les épices ; lorsqu'elle est très fine, la mettre dans une

terrine et la mélanger avec la farce à saucisses ; ajouter le sang et la macération des truffes, bien mélanger le tout et amener à bon goût.

Confection. — Préparer une pâte à pâté froid (Voir ce mot). En garnir un moule assez grand pour contenir le tout ; coucher au fond de ce moule une couche de farce et dessus les filets préalablement éponges sur une serviette, des truffes, de la farce et une tranche de jambon et ainsi de suite jusqu'à épuisement des substances, en ayant soin de terminer par la farce. Couvrir le pâté avec une barde de lard et le fermer avec un couvercle en pâte ; faire adhérer le bord avec le pâté en le festonnant tout autour et le fixant avec la pince. Faire un trou au-dessus et y introduire un morceau de carton roulé, qui prend le nom de cheminée ; beurrer ce carton. Quadriller le couvercle du pâté avec des rognures abaissées de pâte feuilletée ; le dorer à l'œuf et faire cuire de deux à trois heures, selon sa grosseur.

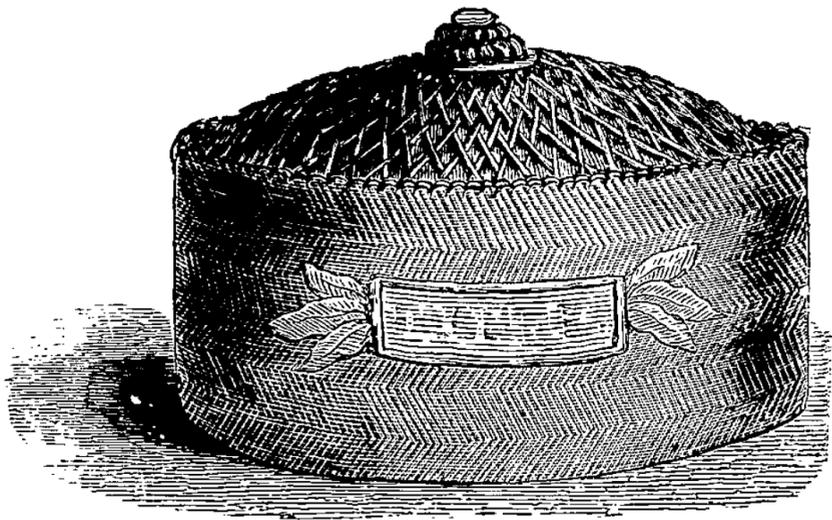


Fig. 744. — Pâté de lièvre aux truffes.

Au sortir du four, l'égoutter s'il devait être conservé ; le laisser refroidir et y introduire de la gelée liquide clarifiée, mais qui ne soit pas chaude. Laisser refroidir de nouveau et servir.

Remarque. — La cuisson des pâtés influe sur leur qualité en même temps que sur leur apparence ; elle demande donc beaucoup d'attention et surtout d'expérience, qui est le guide le plus certain.

La décoration et la forme des pâtés peut varier à volonté : on en fait d'ovales, de ronds, de hauts et d'évasés.

On remarquera que je ne me suis pas servi de fressure pour les trois dernières formules ; j'estime qu'elle n'est pas assez délicate pour entrer dans une composition à laquelle on associe des truffes ; au contraire, elle en fait partie dans la première formule, qui est de la cuisine ménagère.

LIMANDE, *s. f.* (*Pleuronectes limanda*). — Poisson plat, de la famille des pleuronectes, voisin des turbots.

Plus large, plus osseux et moins fourni en chair que la sole; sa chair est blanche, sèche et insipide et a besoin d'être relevée par la condimentation. C'est le poisson des tables populaires; il ne fait jamais partie d'un menu de la haute cuisine. La limande est quelquefois confondue avec la plie et le carrelet, poissons de la même famille qui sont déversés pêle-mêle dans les petites voitures qui circulent dans les rues de Paris; leur préparation culinaire est la même pour tous. Les meilleures méthodes sont de les frire à grande friture, au beurre ou de les faire gratiner.

Limande frite (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,011*. — Couper largement les bords de la limande, la queue, ainsi que la tête en biais, la vider et en râcler la peau. On n'enlève pas la peau de ce poisson, surtout s'il est frais car on risque d'enlever la moitié de la chair avec. Toutefois cette opération peut se faire sur les sujets gros et qui ne sont pas de première fraîcheur.

Passer la limande au lait et dans la farine et la plonger dans la friture chaude; aussitôt cuite la retirer, l'égoutter sur un linge et la saupoudrer des deux côtés, d'un mélange de poivre frais moulu et de sel fin. La dresser sur une serviette pliée et la garnir d'un côté de persil frit et de l'autre d'un demi-citron.

Limande au beurre (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,012*. — Nettoyer la limande comme il est dit plus haut, la passer au lait, l'égoutter, puis l'assaisonner de poivre et sel, la passer à la farine et la mettre dans une poêle suffisamment grande avec du beurre très frais, qu'on aura laissé fondre; faire cuire doucement, tourner le poisson et achever de le cuire sans laisser noircir le beurre. Le faire glisser sur un plat long avec le beurre, saupoudrer de fines herbes et ajouter un jus de citron ou un filet de vinaigre.

Limande au gratin. — Procéder comme pour la sole (Voir ce mot).

LIMETTIER, *s. m.* — Variété de citronnier à petites fleurs blanches; son suc est plus doux que celui des autres. *Limette*, *lime* ou *bergamotte*, sont les noms donnés à son fruit, on l'utilise comme les autres citrons.

LIMON, *s. m.* — Fruit du limonnier; c'est le citron proprement dit.

LIMONADE, *s. f.* All. *Limonade*; angl. *lemonade*; rus. *limonade*; ital. *limonea*, esp. *limonada*. Dérivé de limon, *limonade*. — Dans l'origine, la limonade était composée de zeste et de jus de citron, d'eau et de miel; cette boisson était toujours froide. Depuis on a étendu ce terme à toutes les boissons composées de citron, d'orange, de fruits, de sucre et d'eau. Des auteurs ont même confondu la limonade avec les punches et les grogs.

Limonade fraîche. — *Formule 3,013*. — Employer :

Sucre.....	grammes	150
Limons.....	nombre	3
Eau.....	litres	1

Procédé. — Râper les limons avec du sucre de façon à enlever le zeste; mettre le sucre dans l'eau; exprimer le suc des limons à l'aide d'un presse-citron; mettre le tout ensemble; faire fondre le tout à froid et passer à l'étamine.

Cette limonade est la plus pratique et la plus promptement faite; si on n'y met pas le zeste de limon on peut se dispenser de la passer.

Limonade à l'orange fraîche. — *Formule 3,014*. — Aussi appelée *orangeade*.

Employer :

Oranges.....	nombre	2
Citron.....	—	1
Sucre concassé.....	grammes	150
Eau.....	litre	1

Procédé. — Enlever le zeste des oranges et du citron en les frottant avec le sucre et le mettre dans l'eau; exprimer le jus du citron et des deux oranges; mélanger bien le tout et faire dissoudre. Servir froid.

Limonade fraîche à la framboise. — *Formule 3,015*. — Employer :

Sucre.....	grammes	150
Citrons.....	nombre	3
Jus frais de framboise..	décilitres	2
Eau.....	litre	1

Procédé. — Faire fondre le sucre dans l'eau, ajouter le jus des citrons et de framboise et mélanger. Servir froid.

Remarque. — Par le même procédé on peut faire des limonades à la *groseille*, aux *mûres*, aux *myrtilles*, aux *fraises*, au jus de *cerises noires*, etc.

On fait aussi des limonades cuites, soit en faisant bouillir les ingrédients, soit en préparant un sirop de limon.

Limonade cuite. — *Formule 3,016.* — Employer :

Citrons	nombre	3
Sucre	grammes	150
Eau	litre	1

Procédé. — Lever le zeste des citrons avec le couteau ; les mettre dans un poêlon avec l'eau et le sucre et faire bouillir ; aussitôt le sucre dissout, passer et laisser refroidir.

Limonade à l'orange cuite. — *Formule 3,017.* — On l'appelle aussi *orangeade cuite.* — Employer :

Sucre	grammes	150
Oranges	nombre	2
Citron	—	1
Eau	litre	1

Procédé. — Lever le zeste du citron avec le couteau ; le mettre dans l'eau avec le sucre et avec les oranges coupées en tranches ; desquelles on aura enlevé les pépins autant que possible. Faire bouillir, laisser refroidir avec les tranches d'oranges dans un pot couvert ; au moment de servir passer.

Remarque. — Telles sont les limonades que chacun peut faire chez soi. On pourra, à volonté, augmenter de vingt-cinq à cinquante grammes de sucre par litre ; mais la limonade trop sucrée manque le but que l'on veut atteindre, celui de calmer la soif.

Sirop de limonade pour buffet. — *Formule 3,018.* — Employer :

Sucre	kilo	1
Jus de citron	litre	1/2

Procédé. — Mettre le sucre sur une assiette et l'humecter légèrement avec de l'eau. Mettre le jus et le sucre dans une casserole émaillée ou de faïence. Soumettre à l'ébullition ; après quelques bouillons, retirer le sirop et le passer. Laisser refroidir et aromatiser avec six à huit gouttes d'essence de citron. Mélanger et mettre en bouteilles.

Dans les cafés, cabarets et buffets, à la demande d'une limonade, on verse une petite quantité de ce sirop au fond du verre, on ajoute une tranche de citron ou d'orange et de l'eau glacée par dessus. Elle n'en est pas plus mauvaise si elle est faite dans les conditions que je viens de prescrire. Elle s'appellera limonade gazeuse, si l'on augmente légèrement la quantité de sirop et qu'on remplace l'eau ordinaire par de l'eau de seltz. On fait aussi la limonade gazeuse sèche de la façon suivante :

Limonade gazeuse sèche. — *Formule 3,019.* Employer :

Acide citrique	grammes	6
Bicarbonate de soude	—	4
Sucre en poudre	—	100

Procédé. — Mélanger les poudres et quand on veut s'en servir, mettre cinquante-cinq grammes de ce produit dans un verre et le remplir d'eau. Il se produit une fermentation mousseuse due au bicarbonate de soude.

Limonade sèche non mousseuse. — *Formule 3,020.* — Employer :

Sucre	—	250
Acide citrique	—	8
Essence de citron	—	15

Procédé. — Mêler les poudres et quand on veut s'en servir en mettre une cuillerée à bouche dans un verre et le remplir d'eau. Ces limonades ont l'avantage d'être portatives.

Limonade minérale. — *Formule 3,021.* — Employer :

Acide chlorhydrique à 22° centésimaux...	grammes	4
Acide azotique à 35° centésimaux.....	—	1,80
Acide phosphorique à 45° centésimaux...	—	2
Acide sulfurique à 60° centésimaux.....	—	1,80
Eau	litre	1

Procédé. — Bien mélanger les poudres et les faire dissoudre dans l'eau.

Remarque. — Les fabricants de limonades se servent des acides tartrique, citrique, sulfurique, carbonate de soude ou acide carbonique, sirop et essence de citron, d'orange, etc., selon les circonstances ; le tout dosé préalablement, mis en bouteille et fermé. Ce sont ces sels qui laissent un arrière goût âcre dans les limonades que l'on boit chez les débitants de quatrième ordre. Des cafetiers dont la loyauté et la susceptibilité ne sont point leurs défauts servent avec le sirop au citron toutes les limonades qu'on leur demande ; voire même des limonades vineuses au kirsch, au rhum, etc., à tous les goûts à toutes les essences et à volonté chaudes ou froides. Cette façon de servir doit être signalée et est indigne d'un cafetier ou limonadier français, qui doit savoir distinguer les grogs, les punches des limonades.

LIMONELLIER, s. m. (*Limonia acidissima*). — Arbuste des Indes, voisin de l'oranger, à fleurs blanches et odorantes. Son fruit rouge appelé *limonelle*, de la grosseur d'une cerise, sert, comme celle-

ci, à faire des confitures et des boissons rafraîchissantes.

LIMONER, *v. a.* — Action d'enlever le limon des poissons qui n'ont pas d'écaillés; on les trempe dans l'eau bouillante et on leur passe un linge dessus.

LIMONIER, *s. m.* (*Citrus limonium*). — Espèce de citronnier fournissant le citron proprement dit qui se vend à Paris; nom vulgaire et spécifique du citronnier limonier; cette espèce a deux variétés principales: le limonier *ballotin* et le limonier *sucré*.

LIMOUX. — Petite ville du département de l'Aube, où se fabriquent les vins bien connus sous le nom de *Blanquette de Limoux*.

LIMULE, *s. m.* — Grand cétacé des mers des pays chauds, dont les Chinois recherchent les œufs pour leur alimentation et qu'ils conservent comme le caviar.

LINGUE, *s. f.* (*Gadus molva*). — Poisson du genre gade; aussi appelé *morue longue* et *lotte de mer*; il a de un mètre à un mètre et demi de long et se pêche dans les mêmes parages que la morue. Sa chair se sale et se prépare comme celle de la morue proprement dite.

LIPETS, *s. m.* — Sorte de vin fort estimé en Pologne, où on le prépare dans la plus grande perfection; il est limpide et pétillant comme le champagne, dont il possède les mêmes propriétés. C'est à la supériorité des miels de Lithuanie, qui entrent dans sa composition que ce vin doit sa valeur.

LIQUET, *s. m.* — Petite poire, bonne à cuire, aussi appelée poire de *la vallée*.

LIQUEUR, *s. f.* (*Liquor*). All. et angl. *liquor*; rus. *likeur*; ital. *liquore*; esp. *licor*. — D'après son étymologie toute substance liquide.

Dans le langage ordinaire on entend plus spécialement sous le nom de *liqueur* les boissons dont la base est l'alcool. Je classe les liqueurs par groupes et en six genres, qui sont:

Liqueurs douces naturelles. Elles comprennent les laits des mammifères, les jus de fruits à l'état frais; les laits, les sucs ou sève de certains végétaux. En général, ces liqueurs sont nourrissantes,

laxatives, rafraîchissantes ou astringentes, selon les espèces. A l'état frais, elles ont une action immédiate sur l'organisme. Toutes se décomposent par la fermentation ou en devenant aigres.

Liqueurs douces aromatiques. — Sous cette dénomination je classe toutes les limonades fraîches sans alcool. Elles rafraîchissent et tempèrent la soif.

Liqueurs vineuses alcooliques. — Ce groupe comprend le vin de raisin, le cidre, le poiré, enfin, tous les vins obtenus par un jus de fruits fermenté.

Liqueurs fermentées. — Elles comprennent les bières, l'hydromel, l'œnomel, le koumiss, le brago, le kwass, et une foule d'autres boissons fermentées tirées de différents grains.

Liqueurs douces aromatiques. — Ici se place la grande nomenclature des liquides sucrés, aromatisés et alcoolisés, auxquels le public attache spécialement l'idée de *liqueur*. Les premières liqueurs les plus en vogue furent: le *parfait amour*, le *plaisir des dames*, l'*anisette*, le *curaçao*, etc.

Depuis deux siècles les liquoristes n'ont cessé de produire de nouvelles liqueurs soi-disant merveilleuses et, disons-le, quelques-unes d'entre elles eurent un succès colossal. Telles sont: la chartreuse, l'anisette, le kummel, la liqueur Raspail, etc. Un nombre considérable d'autres liqueurs, d'ailleurs d'un goût exquis, n'ont eu qu'une renommée temporaire, relative à la durée des maisons qui les fabriquaient.

Si l'on voulait citer toutes les liqueurs plus ou moins nocives qui se déversent aujourd'hui dans le public, vingt pages de ce dictionnaire ne suffiraient pas. Nous nous en abstiendrons.

On fait des liqueurs par distillation, par macération et par l'essence; le premier procédé est le meilleur. Toutefois, on peut obtenir de très bonnes liqueurs par macération, ce qui permet de les faire chez soi.

Les liqueurs à l'essence, les plus dangereuses, sont celles qui se débitent communément chez les marchands de vins.

Au moment où j'écris, d'après une récente étude sur les alcools, communiquée à l'Académie des Sciences, la nocivité des liqueurs aux essences dépendrait de la qualité plus ou moins bonne des alcools employés à leur fabrication. Quoiqu'il en soit du plus ou moins de nocivité de ces produits, le mieux est de s'en abstenir.

Liqueurs alcooliques naturelles. — On comprend sous cette dénomination, l'eau-de-vie, le marc, le kirsch, le rhum, l'arac et toute eau-de-vie naturelle; ces deux derniers genres sont classés parmi les liqueurs fortes.

Nous avons vu au mot alcool, que ce sont les Arabes qui, les premiers, ont créé la distillation. Je suis heureux de donner ici la copie exacte du premier alambic qui servit à l'arabe Aboucassis, à faire ses premiers essais et avec lequel il a obtenu le premier alcool. Cet appareil primitif dont nous donnons la figure ci-dessous, fut dessiné d'après un modèle qui figura longtemps au musée de La Mecque.

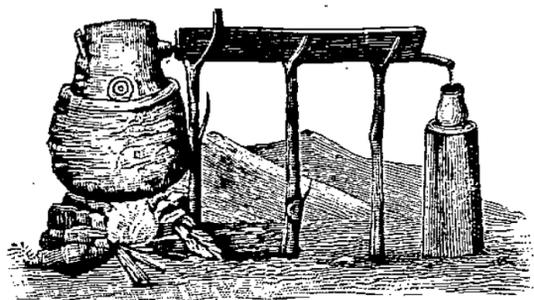


Fig. 745. — Premier alambic d'Aboucassis, ayant servi à la création de l'alcool.

La cucurbite est en terre cuite, avec un chapeau simple recouvert à plat; elle est doublée d'une terre argileuse cuite au soleil et allant au feu; une écorce de bois fait la fonction de serpentín et conduit la liqueur dans un petit vase de terre posé sur un tronc d'arbre.

Ce premier essai de distillation fut fait en pleine campagne; c'est le riz fermenté qui servit à cette première expérience.

Plus tard, Arnaud de Villeneuve tira l'art de distiller le vin de l'état embryonnaire dans lequel il était et lui donna son essor.

EFFETS DES LIQUEURS. — Nous venons de voir que les effets des deux premiers genres de liqueurs sont absolument bienfaisants; si elles sont prises en temps opportun. Quant aux vins, nous avons démontré aux mots *Bordeaux*, *Bourgogne* et *Champagne*, les bons effets qu'on peut en tirer, si on sait en user à propos. Les liqueurs vineuses sont les meilleures, pour les besoins journaliers de l'homme; elles stimulent le sang, tonifient les organes et donnent une nouvelle vie à l'organisme tout entier.

Les liqueurs fermentées, que je distingue des liqueurs vineuses à base de jus de fruits, sont des boissons excellentes, nutritives, si l'usage en est modéré. Mais si nous passons de la modération à

l'abus, les effets de l'alcool ne tardent pas à agir et à porter leurs ravages.

Les liqueurs aromatiques alcoolisées, dont le sucre et les aromates masquent l'alcool, agissent selon les propriétés des condiments aromatiques qu'on y introduit et elles peuvent être agréables et hygiéniques dans certaines conditions, comme elles peuvent aussi être délétères et nocives. En un mot, elles joignent aux propriétés de l'alcool, celles des principes qui les aromatisent; elles sont toujours, selon les circonstances, bienfaisantes ou malfaisantes; on doit donc en user avec le plus grand discernement.

Enfin, les effets des liqueurs alcooliques naturelles, ont été démontrés aux articles *alcool* et *ivresse*, auxquels je prie le lecteur de se reporter.

On a cru jusqu'à ce jour que les boissons vineuses et alcooliques agissaient de la même façon que les boissons alcoolisées; en d'autres termes, qu'un verre de bière, de punch, de grog, ou tout autre mélange d'eau et d'alcool, produisaient les mêmes effets sur l'organisme qu'un vin très alcoolique, contenant dans son état naturel la même proportion d'alcool que ces dernières boissons.

Il n'en est rien. Et si la chimie établit par ses analyses un parallèle des quantités d'alcool, les sciences naturelles et la physiologie nous démontrent que le vin agit toujours d'une façon bienfaisante, stimulante et gaie; sans laisser apercevoir les effets grossiers de l'alcool. Au contraire les boissons alcoolisées, fabriquées de toutes pièces, agissent à la façon des alcools purs. Ce qui a fait confondre à bien des savants de l'école chimique, les effets des vins avec les effets de l'alcool.

C'est au vin que les habitants des pays vignobles doivent leur gaieté et leur vivacité, qui contrastent d'une façon si frappante avec le tempérament des habitants des zones du Nord où le raisin ne mûrit pas; ils ont cherché dans les liqueurs spiritueuses le moyen de réveiller l'engourdissement où les plonge la température froide de leur climat; croyant trouver dans l'usage de l'alcool les mêmes effets que dans l'usage du vin. Ce fut une erreur que l'expérience eut bien vite démontrée.

Dans le Midi, le vin est toléré, tandis qu'une sensibilité extrême fait repousser les boissons alcooliques fortes, qui dans les climats froids paraissent faibles; et leur abus augmente à mesure qu'on s'éloigne des pays tempérés.

L'influence du vin ou des liqueurs alcooliques est tellement différente de celle des liqueurs alcoolisées, qu'on pourrait les comparer à deux remèdes agissant en sens inverse: les unes stimulent l'es-

prit et égayent le caractère; les autres assombrissent l'humeur et paralysent les facultés intellectuelles. Il suffit d'un usage abusif plus ou moins prolongé d'alcool ou de liqueur alcoolique pour s'empoisonner irrémédiablement.

Comme on le voit, tous les aliments, tant solides que liquides, agissent d'une façon lente, mais constante sur la modalité humaine, et ont surtout chacun leurs effets, bienfaisants ou malfaisants, sur les facultés intellectuelles.

LIQUOREUX, EUSE, adj. — Qui est de la nature des liqueurs, en prenant ce mot dans le sens restreint de liqueurs composées d'eau-de-vie, de sucre et d'un arôme. Vin liqueux, qui a une douceur particulière. On dit aussi *liqueureux*.

LIQUORISTE, s. m. Fabricant de liqueurs; se dit aussi de celui qui les vend.

Dans l'origine, en France, il n'y avait pas de liquoristes proprement dits, c'étaient les pharmaciens et les confiseurs qui fabriquaient les liqueurs. Il n'y a pas longtemps encore que chez certains apothicaires de province, les paysans, les jours de foire ou de marché, allaient boire leur *parfait amour* dans une pièce située derrière l'officine, qui tenait lieu de cabaret.

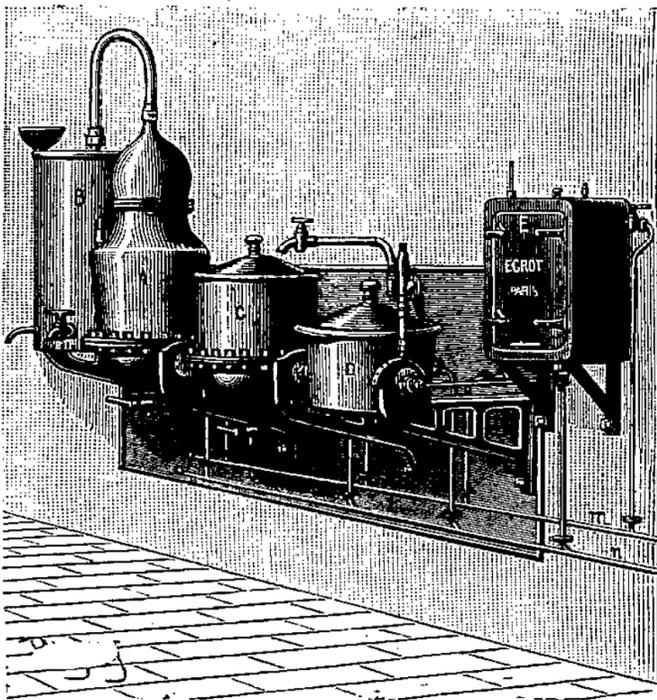


Fig. 746. — Appareil de distillerie pour laboratoire de confiseur.

De nos jours encore, tout grand confiseur de province qui se respecte a, près du fourneau de son laboratoire, un appareil de distillerie; mais bientôt cette industrie très lucrative attirera l'attention des industriels, qui construiront des distilleries en

région, dont les plus renommées furent celle de Montpellier et celle de Lorraine; cette dernière dirigée par un italien nommé Solmini, l'inventeur du *parfait amour*. En 1704, lorsque Louis XIV supprima la communauté des limonadiers, il établit pour leur succéder, cent cinquante privilégiés, qui eurent le droit de fabriquer et de vendre les liqueurs désignées par son ordonnance et qui étaient: la *fenouillette*, le *vatté*, l'*orange*, les *ratafias de fruits* et de *noyaux*, les *eaux de Cette*, de *genièvre* et de *mille-fleurs*.

L'un des premiers liquoristes de Montpellier, nommé La Faveur, jaloux de la renommée du *parfait amour* en soutira traîtreusement la recette. Cette liqueur n'était autre que de l'eau de cédrat, sucrée et alcoolisée. Il la fabriqua et la vendit sous ce nom avec le même succès que l'autre, dont elle possédait le même goût; à l'exception que le *parfait amour* était coloré avec de la cochenille. Le nombre des distillateurs français est considérable, nous dirons même inquiétant, si l'on tient compte de la façon dont sont fabriqués certains produits.

LIRE, s. f. — Monnaie d'argent italienne valant un franc.

LIS, n. m. (*Lilium*). — Plante à fleurs blanches très odorantes dont les pétales macérés dans l'huile s'emploient contre les brûlures; le bulbe cuit sous la cendre s'applique à l'extérieur comme cataplasme maturatif.

LISBONINE, s. f. — Monnaie d'or portugaise, valant environ trente-trois francs, quatre-vingt-un centimes.

LISERON, s. m. (*Convolvulus edulis*). — Il existe au Japon une variété de liseron cultivée pour ses racines tubéreuses qui sont alimentaires; elles sont tendres et de saveur assez agréable et se préparent culinairement comme les capucines tubéreuses (Voir ce mot).

LISO, s. m. (*Mugil chilensis*). — Poisson qui habite dans les mers de l'Amérique du Sud; on le trouve aussi dans les fleuves; sa chair est estimée et se prépare comme celle de la truite (Voir ce mot).

LISSÉ, s. m. — Se dit du sucre arrivé à un certain degré de cuisson; *petit* et *grand lissé*; on dit aussi *petite* et *grande glue* (Voir CUISSON DU SUCRE).

Lissée, se dit aussi d'une sauce rendue homogène et sans grumeaux.

LISTETERNUM, *s. m.* — Lit sur lequel les Romains se couchaient pour manger (Voir LECTISTERNE).

LIT DE CAMP, *s. m.* — Grande table en pierre ou en ciment, sur laquelle on place les viandes que l'on traite par la salaison sèche. Sa surface est un peu inclinée et sa partie inférieure est munie d'une rigole destinée à recevoir la saumure qui s'échappe et qui coule dans un récipient. Les meilleurs lits de camp doivent être en ciment, d'une surface parfaitement unie, à légers rebords, de quatre mètres carrés environ, élevés d'un mètre au-dessus du sol et construits dans un endroit frais et aéré.

LITORNE, *s. f.* (*Turdus pilaris*). — Variété de grive, la plus grosse après la *draine*; c'est une des plus buveuses; non seulement elle s'enivre de raisin, mais elle boit aussi le vin par excès, ce qui la rend chauve de bonne heure. Sa préparation culinaire étant la même que celle de la grive, voir ce mot.

LITRE, *s. m.* — Unité de mesure pour les liquides dans le système métrique; c'est la contenance d'un décimètre cube.

LITTORINE, *s. f.* — Voir BIGORNEAU.

LIVAROT, *s. m.* — Fromage que l'on fabrique dans le pays de ce nom, dans le département du Calvados (Voir formule 1,931).

LIVÈCHE, *s. m.* (*Apium Alpinum*). — Type sauvage de l'ache modifiée (Voir ce mot). Très commune dans les Alpes, les habitants de quelques cantons suisses la préparent culinairement comme le céleri.

LIVRE, *s. f.* — Ancien poids usité en France qui équivalait à quatre cent quatre-vingt-neuf grammes.

LOCHE, *s. f.* (*Cobitis*), All. *Schmerle*; angl. *loach groundling*; ital. *gobbio fondollo*. — Poisson d'eau douce malacoptérygiens abdominal, voisin des cyprins; à corps cylindrique très raccourci et revêtu de petites écailles enduites d'une

matière gluante. *Loche de mer* (Voir APHYE).

Les loches sont abondantes dans nos ruisseaux, nos étangs et nos rivières. On en distingue trois espèces: la Loche franche (*Cobitis barbatula*, L.); la Loche d'étang (*Cobitis fossilis*); la Loche de rivière (*Cobitis taenia*).

La plus grosse de ces espèces est la loche d'étang qui atteint quelquefois 35 à 40 centimètres de longueur, mais dont la chair est très médiocre. La plus estimée est la loche franche, qui n'atteint jamais plus de 12 à 15 centimètres de longueur; sa chair est délicate et légère surtout en automne et au printemps.

Loches au beurre (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,028*. — Limoner les loches, couper les nageoires, les essuyer, les vider en y laissant son foie; les ciseler légèrement, les passer au lait, les assaisonner de poivre et de sel et les rouler ensuite dans la farine; les faire cuire au beurre dans une poêle, en ayant soin de ne pas laisser noircir le beurre; les servir ensuite arrosées du jus d'un citron.

C'est l'une des meilleures manières de manger la loche, en même temps que l'une des plus simples façons de la préparer.

Loches en matelote. — *Formule 3,029*. — Suivre le même procédé que pour la matelote d'anguille, formule 144.

Loches au gratin. — *Formule 3,030*. — Procéder exactement comme pour la sole au gratin (Voir ce mot).

Loches frites. — *Formule 3,031*. — Limoner, ébarber et vider les loches; les couper par tronçons, les assaisonner de poivre, sel et jus de citron. Laissez macérer un instant et rouler les tronçons dans la farine; les plonger douze minutes dans une friture chaude; les retirer, les égoutter, les dresser sur une serviette et les garnir de persil frit et de citron. On peut les accompagner d'une sauce tartare ou rémoulade chaude.

Loches aux champignons. — *Formule 3,033*. — Limoner, ébarber et vider les loches; les couper par tronçons de 10 à 12 centimètres. Faire cuire le tout dans une casserole étroite, avec moitié eau, moitié vin blanc, sel, une carotte et un oignon ciselé. Ajouter dans un porte-épices un clou de girofle; une demi-feuille de

laurier, thym en branche, poivre en grains concassés.

D'autre part, faire cuire une quantité relative de champignons, selon la règle; cuire de la farine à blanc dans une petite casserole; en faire une sauce avec le court-bouillon, la lier avec jaunes d'œufs, beurre frais et jus de champignons, de façon à ce qu'elle soit corsée.

Empiler les tronçons de lottes, bien égouttés, au milieu d'un plat long; garnir d'un côté du ragoût de foies de lottes et de l'autre du ragoût de champignons. Servir le restant du ragoût et de la sauce ensemble dans une petite timbale en argent.

LOCULAR, *s. m.* Un des noms vulgaires de l'épeautre (Voir **BLÉ** et **FROMENT**).

LOIR, *s. m.* (*Myoxus glis*). — Petit quadrupède rongeur, semblable au rat par sa conformation et à l'écureuil par son aspect. Il est d'un gris cendré sur le dos et d'un blanc roussâtre sous le ventre.

Ce gibier ne mérite pas l'estime ni l'honneur que lui faisaient les Romains, qui en étaient très friands; sa chair très médiocre, s'accommode comme celle du lapin ou du lièvre (Voir ces mots); sa seule qualité est de ne pas être nuisible.

LOIR-ET-CHER (*Géogr. gastr.*). — Ce département de la zone centrale de la France est le vingt-neuvième dans l'ordre viticole; il produit des vins rouges et blancs dont certains crus sont assez estimés, surtout ceux de Blois. On reproche à ces vins leur extrême coloration, qui provient sans doute de la nature du cépage et surtout du sol.

On fait aussi dans cette contrée des eaux-de-vie de bonne qualité et des vinaigres comparables à ceux d'Orléans. L'agriculture y est en outre très avancée; les céréales, les pommes de terre, les betteraves, les graines oléagineuses, les légumes y sont abondants. Les prairies nourrissent de nombreux troupeaux et les forêts sont riches en châtaigniers.

LOIRE (*Géogr. gastronomique*). — De la zone du centre, ce département est le quarante-septième dans l'ordre viticole; ses vins les plus

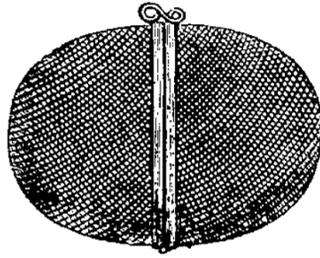


Fig. 747. — Porte-épices.

estimés sont ceux de la vallée du Rhône. L'agriculture n'est développée qu'au nord et au centre et porte sur les céréales, les légumes, les noix et les châtaignes.

C'est dans le département de la Loire qu'est né Berchoux, l'auteur du poème « La Gastronomie ».

LOIRET (*Géogr. gastronomique*). — Les vins de ce département, classé le vingtième dans l'ordre viticole, quoique abondants, sont assez médiocres; mais on en fabrique des quantités de vinaigres renommés, bien connus sous le nom de *vinaigres d'Orléans*. Les biscuits, les pains d'épices de cette ville sont également très renommés.

LONGCHAMPS, *s. m.* — On a donné ce nom à un potage à base d'oseille et de vermicelle.

Potage à la Longchamps. — *Formule 3,022*. — Ciseler de l'oseille et la passer au beurre dans une casserole; mouiller avec du consommé. Préparer une liaison dans une soupière avec du lait, du beurre et des jaunes d'œufs. Au moment de servir, opérer la liaison avec le potage bouillant et y ajouter du vermicelle préalablement cuit; amener à bon goût et servir.

LONGE, *s. f.* — Chez le veau et le porc, partie comprise depuis les premières côtelettes et comprenant la queue jusqu'à l'os iliaque inclus, plus connu sous les noms d'*os enragé* ou de *palette*; elle contient donc le filet ou côtelettes sans os et le rognon.

Très employée autrefois dans la cuisine bourgeoise, la longe de veau était le plus souvent rôtie entière à la broche et entourée de toutes les garnitures désirées qui en déterminaient le nom. Mais aujourd'hui que l'usage des grosses pièces, dont on faisait abus autrefois, est abandonné, on divise les côtelettes du filet, le rognon et la tête osseuse de la longe, qui, le plus souvent, prend le nom de *quasi*. Dans la cuisine ménagère, c'est ce dernier morceau qui, souvent rôti et glacé à la casserole, prend le nom de longe, tandis que le filet enveloppant le rognon est plus connu sous le nom de rôti de rognon (Voir ce mot). Je n'ai donc pas à m'occuper ici de la longe de veau entière qui n'est plus d'usage.

Tête de longe de veau glacée (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,023*. — Diviser les os de la tête de longe sans les détacher et mettre dans un

sautoir sur le feu un fort morceau de beurre ; le laisser fondre et mettre la tête de longe, salée, poivrée et saupoudrée d'un peu de muscade râpée. Faire glacer doucement et à petit feu, en ayant soin de la retourner souvent en mouillant à petites doses au fur et à mesure des besoins. A moitié cuisson, ajouter une pointe d'ail et un oignon piqué. Laisser achever de cuire en mouillant petit à petit, jusqu'à ce que la tête de longe soit très cuite, ce qui en fait la qualité ; le jus doit être bien glacé et d'une belle couleur dorée.

On peut également la faire cuire au four en la couvrant, en l'arrosant souvent et mouillant très peu à la fois. On la sert avec n'importe quelle garniture qui en détermine le nom.

Longe de porc frais rôtie. — *Formule 3,024.*
— Faire des entailles sur les os de la longe ; la saupoudrer, la condimenter de poivre, de sel, de fragments de sauge et de muscade. La mettre dans une lèchefrite avec un peu de beurre et l'arroser souvent. La dresser sur un plat long, dégraisser, déglacer le fond et servir le jus à part.

Longe de porc frais aux cèpes (*Cuis. d'hôtel*).
— *Formule 3,025.* — Désosser une longe de porc ; en enlever un peu le lard ; hacher un oignon, deux gousses d'ail et quelques cèpes ; sauter le tout à l'huile dans une poêle sur le feu. Saler et saupoudrer d'une pointe de piment de Cayenne ; avec cet appareil, farcir toute l'ouverture laissée par les os. Ficeler la longe, la saler et la poivrer ; la mettre dans un plafond et la faire rôtir. Aux trois quarts cuite, ajouter des cèpes coupés en morceaux, salés et poivrés ; le retourner un peu dans la graisse et achever la cuisson du tout.

Déficeler la longe, la dresser sur un grand plat long, l'entourer des cèpes, dégraisser le fond et le déglacer avec un peu de jus de veau ou de bouillon ; passer le jus et le servir à part. On l'a aussi appelée à *la bordelaise*.

Longe de porc marinée. — *Formule 3,026.*
— Rompre les os à petites distances et mettre la longe, pendant vingt-quatre ou quarante-huit heures dans une marinade cuite. La sortir, l'essuyer et la faire braiser avec un peu de vin blanc et de sauce espagnole, et se servir du fond pour faire soit une sauce *poivrée*, une sauce *piquante*, une sauce à l'*estragon*. Dresser la longe et servir la sauce à part.

On peut aussi servir la longe de porc à la crème, au genièvre, à la crème aigrie, en procédant comme il est indiqué pour le *râble de lièvre*.

LONGUETTE, *s. f.* — Nom que l'on donne, dans certaines provinces, à une futaille contenant deux cent dix litres.

LONGUE VERTE, *s. f.* — Poire fondante dont le nom indique la forme et la couleur ; elle mûrit au commencement de l'automne.

LOPHIE, *s. m.* — Genre de poissons de la famille des brachioptères, comprenant une espèce vulgaire appelée baudroie (Voir ce mot).

LOQUÉ, *adj.* (*Terme de pêche*). — Hareng loqué, c'est-à-dire qui a été blessé par quelque animal marin.

LORETTE, *adj.* (*Pommes*). — Nom donné à des pommes de terre préparées de la façon suivante.

Pommes lorettes. — *Formule 3,027.* — Préparer une purée de pommes de terre selon la règle ; l'assaisonner et ajouter une même quantité de pâte à choux. Bien travailler le tout ; les façonner en forme de petites brioches longues et les faire frire.

LORMAN, *s. m.* — Dans certains pays, nom vulgaire du homard.

LORRAIN (CLAUDE GELÉE dit *le*). — Si LE LORRAIN passe, à juste titre, pour être le Raphaël du paysage, on ignore généralement qu'il possède dans un art tout différent, une autre notoriété qui lui donne droit à la reconnaissance de nos estomacs. En effet, avant d'être peintre, il fut pâtissier ; et la pâtisserie lui doit l'un de ses plus beaux fleurons ; *Le Lorrain* est l'inventeur du *feuilletage* ou *pâte feuilletée*, qui a donné naissance à tant de bonnes choses et c'est surtout à ce point de vue professionnel que nous nous occuperons de lui, pour ne pas sortir de notre cadre.

Grâce aux patientes et laborieuses recherches que fit l'un de nos collègues, pour réunir les documents concernant cette vie intéressante et mouvementée, nous pouvons mettre sous les yeux de nos lecteurs la biographie de Claude, Gelée, parue sous la signature de M. Porro, dans le journal *La Cuisine Française*, alors dirigé par M. Pierre Lacam.

Claude Gelée, dit *le Lorrain*, naquit de parents très pauvres, à Château-de-Chamagne, près Toul (Lorraine) en 1600. Il manifesta de bonne heure

son goût pour la peinture, mais ne put satisfaire sa vocation, vu son extrême pauvreté. A l'âge de quinze ans, il fut placé, contre son gré, élève pâtissier dans sa ville natale; mais ne voulant pas déplaire aux auteurs de ses jours, il s'efforça de donner toute satisfaction à son maître. Dans ses moments de loisirs, il s'occupait à dessiner et à peindre des paysages, et les pièces de pâtisserie qu'il voyait faire par son patron; celui-ci lui dit un jour: «Tu ferais certainement un meilleur peintre qu'un bon pâtissier; cependant, puisque tu as ce don, il ne pourra que t'être favorable; mets dans le métier tout ton amour, et qui sait si un jour un revirement ne pourrait se produire dans ton caractère et dans ton esprit? Ce don artistique pourrait subir une transformation, s'adapter à la pâtisserie, faire naître l'idée de produire mieux, de créer, d'inventer; notre profession est si pauvre que quelques talents lui sont nécessaires. Claude, écoute-moi: quelque chose me dit que tu deviendras un homme supérieur et que tu enrichiras notre profession.

— Soit, lui répondit l'apprenti; pour plaire à mes parents, je suis à votre service, pour vous plaire aussi et encore plus pour écouter vos conseils, je veux faire abnégation de ma vocation de peindre pour laquelle mon goût est au-dessus de ma volonté; à partir de ce jour, je ne me servirai de mon crayon que pour le métier auquel je veux me vouer tout entier. »

Quelque temps avant la fin de son apprentissage, Claude pétrissant du pain pour la maison, fit, avec environ deux cents grammes de pâte, une boule qu'il aplatit au milieu et y déposa un morceau de beurre.

« Je veux, dit-il à son patron, faire un petit pain au beurre pour mon père malade. » Celui-ci le laissa faire et le félicita même de sa bonne intention, tout en lui conseillant d'amalgamer le beurre à la pâte par le pétrissage, alléguant que le moyen dont il se servait pour replier la pâte sur elle-même, en l'aplatissant avec les poings, pouvait amener une grande perte de beurre dans le four.

— Mais non! répondit Claude, le beurre se trouvant emprisonné dans la pâte, ne peut sortir sans issue; je suis certain qu'ainsi fait, mon petit pain conservera son beurre qui rendra la pâte bonne, car elle en sera tout imprégnée; c'est un essai que je veux faire. »

Il replia dix fois la pâte sur elle-même, puis

il en fit une boule qu'il plia dans un linge après l'avoir aplatie et il l'enfourna avec les autres pains. Son étonnement fut grand de voir sa pâte plate se transformer en une vraie boule qu'il ne put faire sortir du four qu'en la faisant rouler. Son père trouva ce pain excellent et délicat et le pria de lui en faire un autre; ce qui eut lieu dix jours plus tard. Il opéra comme la première fois, mais en aplatissant davantage la pâte pour que le pain soit moins bombé une fois cuit. Une idée frappa son cerveau, mais vu sa jeunesse et son inexpérience, il se promit d'étudier le travail d'une pâte beurrée et repliée avec les poings; il ne comprenait pas que ce pliage alternatif était la cause du gonflement énorme de la pâte et qu'il était en train de créer ce que plus tard on appellera le *feuilletage*, après les divers perfectionnements qu'il devait lui-même y apporter.

Son patron mourut peu de temps après et il quitta la maison. Nous le retrouvons à Nancy, en 1620, mais sans emploi dans sa profession, il fut obligé de se faire domestique pour vivre, fut agréé comme tel chez un peintre où il resta deux années et partit ensuite pour Lyon.

Nous ne le suivrons pas dans ses pérégrinations en France, afin d'abrégier le récit de ses aventures, qui, du reste, n'ont rien d'intéressant pour nous, si ce n'est que partout il fut remarqué par sa précocité professionnelle.

En 1635, nous le retrouvons à Paris, chez un nommé François Ratabout, pâtissier obscur, mais auquel Claude en deux années fit une renommée célèbre et rendit les affaires prospères; car c'est là chez Ratabout qu'il acheva de résoudre le problème du feuilletage, qui avait été élaboré dix-huit ans auparavant; il en fit part à son maître qui prit la chose en plaisanterie. Mais il n'en fut pas de même de son aide nommé *Mosca Luigi*, dont le frère était établi pâtissier à Florence; ce dernier, mis au courant du fait, en homme avisé, arriva à Paris, séduisit Gelée par de belles promesses, et ils partirent tous trois pour l'Italie. Au bout d'un an, Mosca Angelo, le frère aîné, fut obligé d'ouvrir trois boutiques pour répondre à sa nombreuse clientèle; le *feuilletage* étant pour eux une source de fortune inespérée.

Ratabout dont les affaires périllicitaient depuis le départ de Gelée, ayant appris ce succès colossal, fut pris de chagrin d'avoir été aussi inconscient de la découverte de Gelée et se pendit.

Mosca Angelo passait à Florence et dans toute l'Italie pour être l'inventeur de la *pasta sfogliata* (pâte feuilletée), bien que Le Lorrain, préparant sa pâte dans une cave à l'abri de tous les regards, n'appelât ses aides, que lorsqu'elle était achevée.

Mosca était jaloux ; il voulait à tout prix avoir l'honneur d'être et de rester l'inventeur du feuilletage ; mais, pour cela, il fallait connaître le secret de Gelée. Ne pouvant l'obtenir par séduction, une idée *machiavélique* germa dans son cerveau : prétextant des réparations dans la cave où travaillait Gelée, il donna à ce dernier un congé de trois jours. C'était là le moyen de se construire un poste d'observation pour s'y blottir secrètement afin de voir opérer l'infortuné Gelée et lui voler son secret, comprenant bien qu'il serait pour lui une source de fortune.

Quand Gelée revint, il remarqua bien l'inutilité de ces réparations, mais n'y soupçonnant rien d'anormal, il reprit son travail sans défiance et Mosca se mit à son poste.

Quinze jours plus tard, il offrait gracieusement à Gelée de faire un voyage à Naples ; ce dernier accepta et le jour du départ fut fixé. Ils partirent tous deux et le voyage s'effectua sans incident jusqu'aux portes de la ville. Là, la berline qui les transportait fut tout à coup assaillie par quatre individus qui se saisirent de Gelée tandis que Mosca restait libre. Le malheureux avait compris ; il était victime d'un odieux guet-apens.

Il fut conduit dans un souterrain où, sous la surveillance de ses bourreaux, il coucha sur le sol humide et n'eut, pour toute nourriture, chaque jour, qu'une croûte de pain sec et un verre d'eau. En vain demandait-il la cause de cette infâme séquestration, nul ne lui répondait. Épuisé par le manque d'air et de nourriture, la mort arrivait rapidement ; devant cette extrême faiblesse, la vigilance des gardiens semblait se ralentir ; ils escomptaient déjà le moment où ils pourraient enfin toucher de Mosca le prix de leur inique besogne.

Il y avait trois mois qu'il gisait ainsi au fond de son cachot, quand un jour que, plus qu'à l'ordinaire, la surveillance semblait s'être relâchée, Gelée, par un suprême effort, tel qu'en fait naître l'instinct de la conservation, se mit en devoir de sonder les parois de son souterrain. Le résultat en fut heureux ; il découvrit une fissure ; la terre était molle et le souterrain peu

profond ; il était facile de creuser une issue. Alors, les mains armées d'une pierre anguleuse trouvée dans un coin de son antre, il se mit à l'œuvre avec rage pour élargir la fissure, sentant ses forces quintuplées par l'espoir d'une liberté prochaine. Ses efforts furent couronnés de succès ; peu à peu, la fissure s'élargit, jusqu'à ce qu'elle pût enfin lui livrer passage. Tout son être fut inondé de joie et de soleil bienfaisant ; il revenait à la vie, à la liberté ! Humant avec force l'air pur vivifiant, il se hâta de fuir aussi vite que ses forces le lui permirent et arriva ainsi à Naples, juste pour tomber épuisé devant l'entrée d'une coquette villa.

Le propriétaire de la maison, bienfaisant et charitable, le fit transporter chez lui, appela un médecin en toute hâte et Gelée ne fut pas peu surpris de revenir à lui dans un lit moelleux dont la douceur lui était depuis longtemps inconnue. Il conta sa mésaventure ; mais après tant de privations et d'émotions, la fièvre se déclara. Ce fut avec le plus grand dévouement qu'on le soigna dans cette maison hospitalière, et bientôt il fut hors de danger. Ému de tant de bonté et ne sachant comment exprimer sa reconnaissance, Gelée offrit de servir son bienfaiteur en échange de son hospitalité. Ce dernier, peintre de talent d'origine allemande, avait acquis une certaine célébrité dans le royaume de Naples : « Je vois bien en vous les qualités propres aux Français, lui répondit-il ; ce que j'ai fait est une question d'humanité, un autre en eût fait autant ; je vous remercie des sentiments de gratitude que vous m'exprimez, mais je ne veux pas en abuser ; je vous ai vu remarquant mes toiles ; vos yeux brillaient d'un vif éclat, vous devez être de l'art... et je vous prends à mon service comme peintre. »

Il y resta cinq années, pendant lesquelles son bienfaiteur le perfectionna dans son art, puis il se prit à craindre un émule ; mais il mourut. Gelée, libre, ayant quelque argent, voulut retourner à Florence, non pour continuer son ancienne profession, mais pour savourer une terrible vengeance contre les deux Mosca.

Quand il arriva, la famille Mosca n'existait plus depuis deux mois ; leur crime avait porté en lui son châtement : nuitamment, l'incendie s'était déclaré dans le laboratoire, la maison fut la proie des flammes et les Mosca avaient péri dans l'incendie ; leurs corps furent trouvés carbonisés ; seule l'enseigne noircie avait été res-

pectée par les flammes et Gelée put lire : « *Fabrique de pâte feuilletée et autres pâtisseries. Mosca Angelo, inventeur.* »

Gelée était vengé. Triste fin, mais bien digne d'une famille qui, pour s'approprier une invention, n'avait pas reculé devant un crime monstrueux, afin d'en supprimer le véritable auteur.

Voilà pourquoi, nous autres Français, nous avons toujours ignoré le nom du véritable inventeur du feuilletage, qu'en Italie on croit être le Florentin Mosca. C'est donc à tort que Richaud et Carême ont cru que Feuillet, fameux pâtissier de la maison de Condé, en 1780, était le créateur de la pâte feuilletée.

Gelée voulut oublier un métier qui lui avait donné trop de déboires et, pour satisfaire sa violente passion pour la peinture, il se rendit à Rome. Nous ne le suivrons pas dans ses pérégrinations en Italie et en Bavière, comme peintre ; disons toutefois qu'en 1660, il revint à Paris ; mais sa brillante réputation de peintre paysagiste n'avait pas encore dépassé la frontière italienne, aussi fut-il obligé pour vivre de servir de manœuvre à un autre peintre. Mais il ne tarda pas à retourner à Rome où il s'adonna à son art favori jusqu'à l'âge de quatre-vingt-deux ans. S'il fut surnommé le Raphaël du paysage, il fit aussi beaucoup de peintures religieuses, qui brillent encore par l'arrangement heureux et l'éclat du décor, telle sa *Madra dolorata* caractérisée d'onction et d'ascétique douleur. On ne peut trouver des émotions plus vraies, des angoisses plus déchirantes, avec la plus douce pureté. Quelle simplicité de moyens pour un si grand effet ! C'est la suavité d'un bas-relief antique vivifiée par le feu intérieur de la foi.

Disons, pour finir, qu'en Italie, il existe une foule de tableaux de Gelée représentant des pièces de pâtisserie de son temps, des tourtes feuilletées de diverses façons, toutes d'un coloris admirable et d'une vérité saisissante.

Sur ses vieux jours, tourmenté par de fréquentes et douloureuses attaques de goutte, le Lorrain succomba à Rome en 1682. (V. Porro.)

LOSANGE, *s. m.* — Parallélogramme dont les quatre côtés sont égaux et qui a deux angles aigus et deux angles obtus.

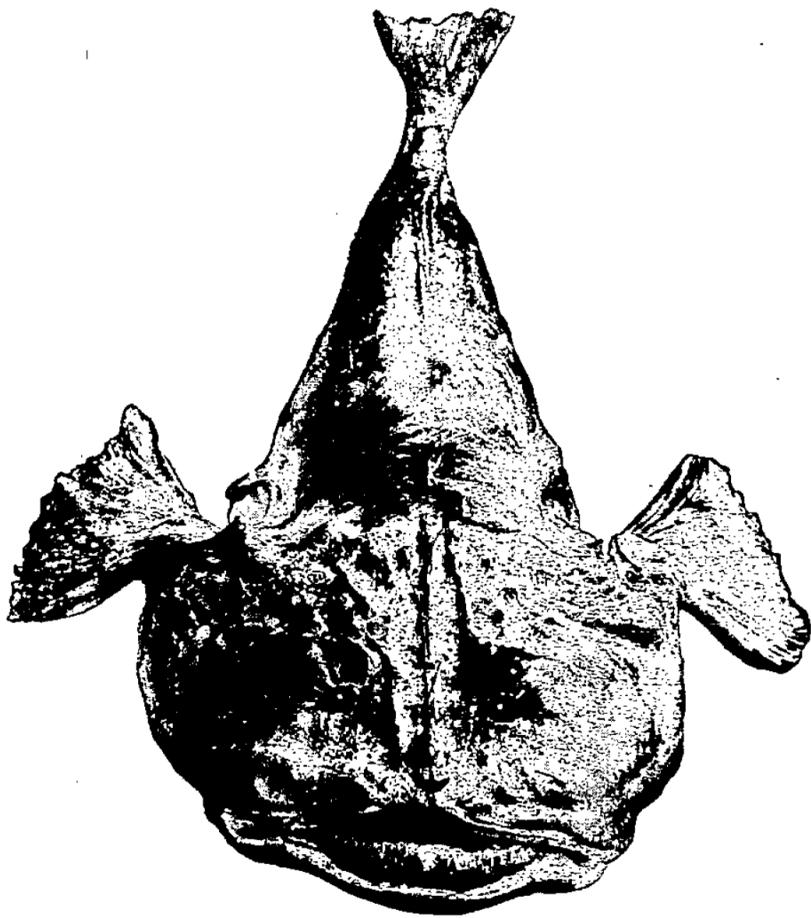
Losanger un flan, une tarte, un pâté, c'est-à-dire le griller en formant des losanges à l'aide de petites bandelettes de pâte.

LOT (*Géogr. gastron.*). — Ce département de la zone du Sud est le dix-huitième dans l'ordre viticole. Il produit des vins rouges et blancs dont quelques-uns sont assez estimés.

Le commerce de ce département porte, en outre, sur les noix, les huiles, les porcs et les truffes, dites du *Périgord*. Les céréales et les légumes de toutes sortes y sont abondants.

LOT-ET-GARONNE (*Géogr. gastron.*). — Ce département est classé le sixième dans l'ordre viticole. Les vins blancs liquoreux de Clairac et de Buzet, fabriqués avec le raisin parvenu à son extrême maturité, sont assez agréables.

LOTTE, *s. f.* (*Gadus lota* L.) All. *Aalraupe* ; angl. *lote* ; ital. *gavouchis* ; esp. *lota*. — Genre de



Lotte de rivière.

l'ordre des Malacoptérygiens subbranchiens, famille des *Gadoïdes*, établi par Cuvier. Ils joignent aux caractères des *Gades* proprement dits deux nageoires dorsales, une anale et des barbillons plus ou moins nombreux. Deux espèces entrent dans ce genre : la Lingue ou Morue longue (*Gadus molua* L.) ; la Lotte commune ou de rivière (*Gadus lota*), dont nous nous occupons ici, et qui est le seul poisson de ce genre qui remonte assez avant dans les eaux douces.

La lotte atteint de 35 à 65 centimètres de longueur et un poids de 10 à 20 kilogrammes ;

sa grosse tête plate, en disproportion avec le reste de son corps et sa bouche énorme, armée de dents aiguës lui donnent un aspect hideux ; aussi ne voit-on jamais aux Halles de Paris une lotte avec sa tête ; les expéditeurs la suppriment pour son poids ; et, du reste, son aspect peu engageant n'en favoriserait pas la vente. Nous avons fait venir tout spécialement une lotte entière, afin de la reproduire pour la mettre sous les yeux de nos lecteurs, trop d'auteurs culinaires ayant confondu la *lotte* avec la *loche* (Voir ce mot).

Ce poisson a la chair blanche un peu fade, mais de facile digestion. Ce qui fait surtout le mérite de la lotte, c'est son foie singulièrement volumineux, très délicat et qui constitue un mets fort estimé des Lucullus modernes.

La chair de la lotte peut subir toutes les préparations culinaires qu'on applique au cabillaud, à l'anguille de mer, au merlan, etc.

Foie de lottes à la lucullus (*Haute cuisine*). — *Formule 3,032*. — Préparer une farce de homard selon la formule 1674, en la tenant un peu plus ferme. Beurrer un moule à bordure uni et plat ; y faire pocher la farce au bain-marie.

D'autre part, préparer de l'eau salée et acidulée au jus de citron ; faire bouillir ; y plonger immédiatement cinq ou six beaux foies de lottes et retirer la casserole de façon à ne plus laisser cuire. Après dix minutes, les mettre dans une terrine avec leur cuisson et les y laisser refroidir.

Avec les carcasses du homard et des écrevisses, préparer un coulis à la Béchamel à la crème ; faire bouillir une partie des foies dans laquelle on fera pocher une douzaine d'huitres et deux douzaines de moules ; les égoutter et les ajouter dans une casserole à la crème, avec des têtes de champignons tournées, le jus de champignons et des truffes cuites épluchées et taillées en lames. Tailler les foies de lottes en escalopes, les faire chauffer dans la casserole aux huitres ; démouler la farce de homard sur un grand plat rond, creux ; dresser dessus les escalopes en turban, en les décorant de truffes et de queues d'écrevisses ; remplir le puits avec le ragoût qui doit être exquis et parfumé, et envoyer le restant dans une petite timbale.

Remarque. — Pour le *foie de lotte en caisse*, le *soufflé de foie de lotte*, le *pain de foie de lotte*, les *coquilles de foie de lotte*, les *croustades de foie de lotte*, les *foies de lottes gratinés à la genevoise*, les *garnitures de foie de lotte*, les applications culi-

naires étant les mêmes que pour les laitances, je prie le lecteur de s'y reporter. Toutefois, les foies de lottes étant un peu plus fermes que les laitances, le praticien devra en tenir compte.

LOUP-CAGE, *s. m.* — Entremets d'ornementation en sucre, que l'on prépare ainsi :

Loup-cage. — *Formule 3,034*. — Faire cuire au cassé 1 kilog. 500 grammes de sucre, dans lequel on aura ajouté trois pincées de crème de

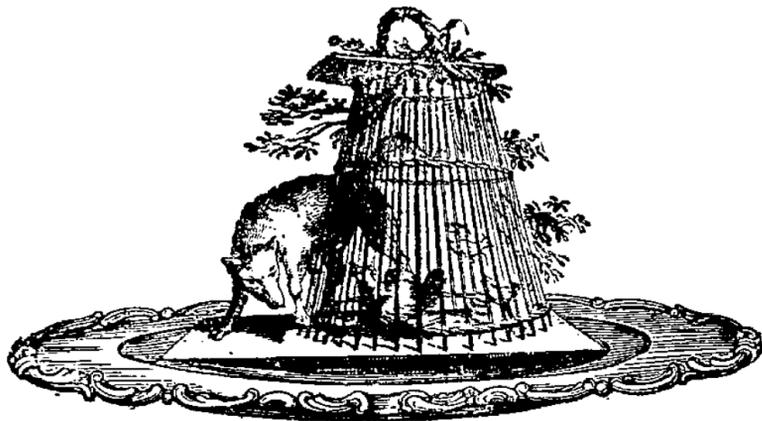


Fig. 748. — Loup-Cage en sucre (Pièce montée).

tartre. Colorer une petite partie en bistre et une autre partie en vert. Tirer séparément les sucres bistre et blanc au crochet ; travailler légèrement le sucre vert de façon à ce qu'il reste mat ; avec le sucre blanc, faire une cinquantaine de baguettes minces droites et de la même longueur. Avec la partie verte, préparer un feuillage léger, composé de cinq ou six branches. Préparer un fond sec avec de la pâte blanche, assez grand pour le diviser en deux parties, qui représenteront deux planches l'une servant de fond et l'autre de couvercle.

Dresser en forme de cage les baguettes blanches sur la planche, en les soutenant en haut par un double cercle de fer-blanc, l'un intérieur, l'autre extérieur. Aussitôt toutes les baguettes posées, faire ramollir le sucre bistre et en faire trois tresses, à sa base, au milieu et dans le haut, pour fixer les baguettes. Enlever les cercles et faire une anse tressée avec le même sucre bistre, de façon à imiter le bois.

Avec de la conserve du fondant ou du sucre cuit au cassé, préparer trois merles, glacés au chocolat ; le bec ouvert est coloré en rouge, afin de leur donner un aspect épouvanté ; les fixer sur de la broussaille posée à l'intérieur de la cage.

Mouler au fondant un loup proportionné à la grandeur de la cage et coloré en roux ; le poser sur la planche extérieure de la cage en lui donnant une attitude vorace. Mettre le couvercle

sur le haut de la cage et la garnir du feuillage vert ; mettre le tout sur un grand plat rond, un plateau d'argent, ou un petit socle en rocher et mettre sur table.

L'effet produit par cette pièce, de ma composition, a dépassé toute attente. Le succès dépend surtout de l'expression que l'on sait donner aux animaux et de la légèreté du feuillage.

LOUCHE, *s. f.* — Grande cuillère à potage.

LOUISE-BONNE, *s. f.* — Variété de poire fondante qui mûrit en automne ; elle est juteuse et parfumée.

LOUP DE MER, *s. m.* — Voir BARS.

LOZANS, *s. m. pl.* — Dans le Dauphiné on appelle ainsi une pâte découpée en rubans dont on se sert pour les potages.

LOZÈRE (*Produits gast. de la*). — Ce département de la zone du sud est le soixante-huitième dans l'ordre viticole ; non seulement ses vins sont de mauvaise qualité, mais ils ne se conservent pas. La partie centrale la plus fertile, produit des céréales et des fruits, et la partie méridionale des pommes de terre et des châtaignes.

LOVERS-DELIGHT (*Liqueur*). — Nom d'une liqueur américaine dont la composition est la suivante :

Lovers-Delight. — *Formule 3,035*. — Employer :

Sucre.....	kilos	5,500
Extrait de tubéreuse.....	grammes	4,5
Extrait de jasmin.....	—	4,5
Esprit de rose.....	—	4,5
Teinture de vanille.....	—	1,5
Teinture de baume du Pérou.....	—	1,5
Teinture d'ambre.....	—	2
Alcool à 85°.....	litres	3 1/2
Eau.....	—	2 1/2

Procédé. — Mélanger les esprits et les extraits avec l'alcool ; faire clarifier le sucre dans l'eau sur le feu avec deux blancs d'œufs ; à la première ébullition remuer ; ajouter à l'alcool et agiter ; colorer en rouge ; filtrer et mettre en bouteilles.

LUCHONNAIS, *s. m.* — Nom donné à un entremets de pâtisserie fort délicat dont la préparation est la suivante :

Luchonnais (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,036*. — Employer :

Farine.....	grammes	500
Beurre fin raffermi sur la glace.....	—	500
Sucre en poudre.....	—	500
Raisins de Corinthe, de Smyrne et de Malaga épluchés.....	—	375
Œufs.....	nombre	16
Vanille en poudre.....	cuillerée	1

Procédé. — Hacher le beurre avec la farine très menu. Fouetter les blancs d'œufs très fermes ; leur ajouter les jaunes très délicatement à l'aide d'une écumoire. Ajouter ensuite le sucre, la vanille, les raisins, le beurre haché et la farine.

Cuire cet appareil dans des cercles à flans foncés de papier ; en les sortant du four enlever le papier et les siroper avec un sirop au punch.

Poser les gâteaux sur des fonds minces en pâte sèche un peu plus larges que les gâteaux. Masquer le dessus et le tour avec une couche d'un centimètre de meringue italienne à douze blancs d'œufs pour cinq cents grammes de sucre. Laisser sécher quelque temps et glacer le tout avec une glace au rhum teintée en jaune pâle. Décorer à la poche avec de la meringue italienne rosée (Albert COQUIN. — Troyes).

LUCULLUS. — Richissime général romain dont les festins somptueux sont restés célèbres. Son nom est devenu synonyme de grand et généreux amphitryon.

Chez Lucullus, le luxe des dîners était proportionné aux salons, et ceux du salon d'Apollon étaient le *summum* de la richesse et de l'étiquette. Il était d'usage, pour les dîners donnés dans le salon d'Apollon, d'épuiser tous les moyens connus pour flatter la sensualité des convives ; le service y était toujours fait pour vingt-quatre personnes.

Un soir que Lucullus était seul à dîner, son chef de bouche diminua de moitié la quantité du repas. Lucullus, étonné, lui dit :

— Pourquoi as-tu diminué le service ?

— Parce que je croyais qu'il y en avait beaucoup trop pour Monseigneur.

— Malheureux ! Ne savais-tu pas que Lucullus dînait ce soir chez Lucullus ?

On donne quelquefois le nom de Lucullus à des garnitures, des potages ou des mets fantaisistes, pour exprimer l'idée de la richesse suprême du mets.

Potage à la Lucullus (*Haute cuisine*). — *Formule 3,037*. — Préparer un potage à la reine (Voir ce mot) très riche en volaille et le passer à l'étamine. D'autre part, préparer une farce avec des filets de volaille crue, des truffes râpées, de la

glace de viande liquéfiée ; assaisonner et essayer la farce. Si elle ne tenait pas, ajouter des jaunes d'œufs. Faire bouillir dans un sautoir une quantité relative d'eau salée, ou mieux, de bouillon ; retirer le sautoir sur l'angle du fourneau, prendre de la main gauche une petite quantité de cette farce avec une cuillère à café ; passer l'index droit dessus de façon à pousser au bout de la cuillère une petite quantité de la farce qui aura la forme d'un rognon de coq, la faire tomber dans le liquide et les faire pocher sans laisser bouillir ; d'autre part, pocher également une même quantité de rognons de coqs ; mettre dans la soupière des jaunes d'œufs et de la crème double ; remuer en versant dessus le potage bouillant ; ajouter la garniture et servir.

Garniture froide à la Lucullus (*Haute cuisine*). — *Formule 3,038*. — Enlever, à l'aide de l'emporte-pièce de la boîte à colonne, un rond à une quantité de truffes crues d'égale grosseur ; les vider à l'aide d'une petite cuillère à légumes ; faire un salpicon de volaille, gibier ou foie gras avec une partie des truffes sorties et hachées ; le tout lié selon le genre avec une sauce chafroid blanche ou brune ; en farcir les truffes et recouvrir avec une partie des truffes en grains et les glacer à la gelée.

Elles servent pour garniture de pièces froides.

Garniture à la Lucullus pour poisson (*Haute cuisine*). — *Formule 3,039*. — Préparer une garniture telle qu'elle est décrite aux mots *Foies de lottes à la Lucullus*. Elle est composée de moules et huîtres pochées, de têtes de champignons tournées, de truffes épluchées et de queues d'écrevisses ; le tout lié au coulis d'écrevisse à la Béchamel et au fumet du poisson qu'elle doit garnir.

Garniture à la Lucullus pour gibier (*Haute cuisine*). — *Formule 3,040*. — Couper des truffes en quatre ; sauter des escalopes de foie gras dans un grand sautoir ; les couper en gros carrés et préparer des quenelles de gibier, selon la formule 1695 en remplaçant la volaille par du gibier, le tout chauffé et lié dans une sauce au coulis de gibier (Voir COULIS), en ajoutant, selon la circonstance, un peu de vin de Madère ; mais je conseille d'en user pour le gibier avec la plus grande modération.

On peut s'en servir pour garnir le gibier ou pour des timbales, des croustades et des bouchées.

Garniture à la Lucullus, à blanc (*Haute cuisine*). — *Formule 3,041*. — Préparer des truffes épluchées, taillées en lames ; des rognons

de coqs pochés, des quenelles de volaille en zéphyr (Voir la formule 1,695) ; lier le tout avec une sauce suprême.

Elle sert pour garnir les entrées chaudes blanches, telles que volailles entières ou découpées, des timbales, des croustades ou des bouchées.

Remarque. — On a quelquefois étendu cette expression à des garnitures secondaires ; c'est un tort, et on ne saurait trop blâmer cette légèreté avec laquelle on applique l'expression de la plus haute succulence à des mets très ordinaires. On doit réagir de toutes ses forces contre cet abus, et cela dans l'intérêt de la haute cuisine française. Car si les cuisiniers eux-mêmes n'y mettent pas ordre, on lira bientôt sur la carte à un franc vingt-cinq centimes des restaurants à prix fixes : Filets de soles ou timbales à la Lucullus, — les mots ne signifiant rien pour certains *mastroquets*.

LUCUMA, *s. m.* — Genre d'arbres des pays chauds, comprenant plusieurs espèces. Leurs fruits comestibles ont la saveur des pêches, lorsqu'ils ont été, pendant quelque temps, sur la paille où ils acquièrent leur parfaite maturité.

LUDES (*Vin de*). — Le pays de ce nom, dans le département de la Marne, produit des vins blancs de première classe contenant 13 à 14 degrés d'alcool, et des vins rouges de troisième classe contenant 11 à 12 degrés.

LUDON (*Vin de*). — Vin rouge bordelais de troisième classe contenant de 11 à 12 degrés d'alcool.

LUNCH, *s. m.* — Repas léger, goûter ou déjeuner (Voir ces mots). Cette collation est surtout dans les habitudes de la gastronomie anglaise ; elle se compose ordinairement de viandes froides, de gâteaux secs et de thé.

LUNE, *s. f.* (*Zeus luna*). — Poisson ainsi appelé à cause de sa beauté et de son éclat. Sa chair est blanche, feuilletée, a peu de valeur alimentaire ; elle est, du reste, fort rare ; se prépare culinairement comme tous les poissons à chair blanche.

LUNEL (*Vin de*). — Nom d'un vin muscat renommé, que l'on fait dans le pays de ce nom, du département de l'Hérault. Ce vin de liqueur contient de 15 à 22 degrés d'alcool. Il peut être imité de la façon suivante.

Vin de Lunel (Imitation). — *Formule 3,042.*

— Employer :

Bon vin blanc vieux.....	litres	10
Alcool rectifié.....	—	1
Sucre concassé.....	kilos	2
Raisin muscat de Malaga....	—	2
Macis.....	grammes	2
Noix muscade râpée.....	—	10
Fleurs de sureau.....	—	4

Procédé. — Piler les raisins avec un morceau ou deux de sucre, les mettre dans une grande marie-jeanne avec l'assaisonnement, les fleurs de sureau, le sucre, le macis, la noix muscade et le vin. Laisser infuser huit ou dix jours et filtrer; mettre dans le tonnelet spécial, avec un litre d'alcool rectifié et neutre.

LUPIN, s. m. — Plante de la famille des légumineuses dont l'amertume est désagréable, ce qui l'a fait délaissier en alimentation. Cependant, les anciens l'estimaient et on prétend même qu'elle a paru sur la table de Lucullus. Ce qui prouve que la sensualité du peuple de cette époque n'atteignait pas celle de nos contemporains.

LUPULINE, s. f. — Substance organique particulière, tonique et stimulante, contenue dans les cônes et les jeunes feuilles du houblon, qui entre dans la fabrication de la bière.

LUT, s. m. All. *Kitt*; angl. *lute*; ital. *loto, luto*; esp. *luten*. — Enduit tenace et ductile qui devient solide en se desséchant, et dont on se sert pour fermer hermétiquement les jointures des terrines de conserves, pour recouvrir les bouchons, etc., et empêcher l'issue des substances volatiles et gazeuses.

La composition du lut varie suivant l'usage qu'on veut en faire. Je ne m'occuperai que de ceux qui servent à fermer les vaisseaux contenant des substances alimentaires.

Lut pour collage de papier sur verre. — *Formule 3,043.* — Délayer dans de l'eau de la farine et ajouter du blanc d'œuf; homogénéiser le

tout de façon à en faire une colle. Lorsqu'on veut s'en servir, on humecte la partie que l'on veut *luter* et on colle la feuille de papier ou d'étain dessus.

Lut de chaux. — *Formule 3,044.* — Mettre dans un mortier un blanc d'œuf avec de l'eau; ajouter de la chaux délitée par le moyen de l'eau et pulvérisée; on délaye avec la spatule et on peut étendre de suite, pour s'en servir, sur des bandes de toile, de papier ou d'étain.

Ces deux compositions peuvent servir pour les terrines de conserves alimentaires; la dernière peut même être utilisée pour les fêlures des vases.

LUTER, v. a. — Action de fermer avec du lut.

LYCOREXIE, s. f. — Maladie chronique occasionnant une faim excessive, insatiable, accompagnée de dépérissement. On dit aussi *Boulimie*.

LYONNAIS, adj. — Pâtisserie de détail qui se prépare de la façon suivante.

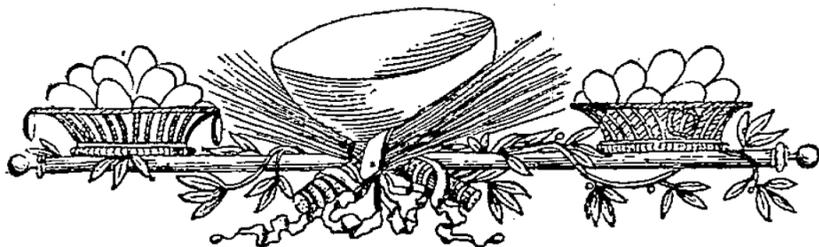
Lyonnais (Gâteaux lyonnais). — *Formule 3,045.* — Foncer des petits moules à bateaux, ovales, avec de la pâte sèche, et faire cuire à blanc. Mettre au fond une couche de marmelade d'abricots et remplir chaque tartelette avec une purée de marrons au sucre et à la vanille, dans laquelle on aura mis du beurre très fin. Méringuer très légèrement, passer une seconde au four et retirer.

On se sert très avantageusement, pour cette purée, de débris de marrons glacés. Cette pâtisserie est exquise.

LYONNAISE (A la), adj. — On prépare à la lyonnaise différents mets et entremets qui ont l'oignon pour base de la condimentation.

LYRE, s. f. — Se dit d'un poisson du genre rouget (Voir ce mot).

En cuisine, en pâtisserie, en confiserie, on imite la lyre, instrument de musique, avec toutes les ressources de l'art: pastillage, pâte adragante, sucre tiré, nougat, etc. On la reproduit comme caractère symbolique de l'art musical et de la poésie.





MABOLO, *s. m.* — Arbre indigène des îles Philippines et cultivé à l'île de France; avec son fruit acide, on fait des compotes rafraîchissantes et laxatives.

MABY, *s. m.* — Nom donné à une boisson américaine, enivrante, très agréable, mais flatulente. On la prépare de la façon suivante :

Maby (*Boisson fermentée*). — *Formule 3,046.*
— Ecraser ensemble des patates rouges et des oranges acides; y ajouter un sirop clarifié; laisser fermenter vingt-quatre heures au moins et soutirer; il en résulte un vin clair et fort goûté des Américains.

MACACOUA, *s. m.* — Nom donné, aux Indes orientales, à une espèce de perdrix, aussi appelée *macucuaga*; sa chair, fort délicate, se prépare culinairement comme celle du perdreau (Voir ce mot).

MACAREUX, *s. m.* (*Fratercula*). — Genre

d'oiseaux palmipèdes, qui habite le nord de l'Europe et de l'Amérique; leur chair n'est bonne que lorsqu'ils sont jeunes; elle se prépare culinairement comme celle de tous les gibiers aquatiques, dont elle a les mêmes propriétés.

MACARON, *s. m.* — Petit-four anciennement connu, très délicat, qui fut importé d'Italie. Dans certaines provinces, il est quelquefois confondu avec le *massepain*.

La base du macaron était autrefois les amandes, le sucre, les blancs d'œufs et un arôme; mais aujourd'hui la variété en est infinie.

Macarons à la parisienne (*Petits-fours*). — *Formule 3,047.* — On les appelle aussi *mous* et de *Paris*. — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	750
Amandes fraîches.....	—	500
Blancs d'œufs.....	nombre	12
Vanille.		

Procédé. — Monder et piler les amandes avec

sept blancs d'œufs ; y ajouter le sucre et travailler le tout. Mettre dans une terrine et fouetter cinq blancs d'œufs ; les incorporer en les mêlant à la masse ; les dresser à la poche sur un papier ; les saupoudrer de sucre et les cuire dans un four un peu chaud.

Macarons à la lyonnaise. — *Formule 3,048.* — Aussi dénommé de *Lyon.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Amandes.....	—	250
Blancs d'œufs.....	nombre	8

Procédé. — Monder et piler les amandes avec le sucre ; passer au tamis ; les travailler au mortier avec les blancs d'œufs de façon à obtenir une pâte un peu ferme. On les moule à la main mouillée et on les cuit sur des plaques beurrées et farinées.

Macarons d'Amiens. — *Formule 3,049.* — Employer :

Sucre déglacé.....	grammes	500
Amandes fraîches.....	—	500
Meringue italienne de blancs.	nombre	4
Œufs.....	—	8
Vanille.		

Procédé. — Monder les amandes et les piler avec les 8 œufs et la vanille ; ajouter le sucre ; piler encore et ajouter, avec les précautions d'usage, la meringue italienne pour finir. Les dresser à la poche, les saupoudrer de sucre et les cuire dans un four moyen.

Macarons à la crème. — *Formule 3,050.* — Employer :

Glace au fondant.....	grammes	500
Amandes fraîches.....	—	500
Blancs d'œufs.....	nombre	4
Crème double fraîche.....	décilitre	1
Vanille.		

Procédé. — Monder les amandes, les blanchir et les essuyer ; les piler avec les quatre blancs d'œufs en ajoutant peu à peu la crème et la glace ; homogénéiser le tout de façon à obtenir une pâte mollette. Les dresser à la poche sur un papier poudré de sucre. Four un peu chaud. Les glacer au fondant en les sortant du four et placer au centre la moitié d'une amande grillée.

Macarons au café. — *Formule 3,051.* — Même procédé et même quantité que pour les macarons à la crème et les parfumer à l'essence de café.

Macarons à la purée d'alberges. — *For-*

mule 3,052. — Le même travail et les mêmes proportions que pour les macarons à la crème ; mais remplacer la crème par un décilitre de purée d'alberges sans sucre. Terminer comme à l'ordinaire.

Macarons de Nancy. — *Formule 3,053.* — Employer :

Sucre déglacé.....	grammes	875
Sucre ordinaire concassé.	—	375
Amandes.....	—	500
Blancs d'œufs.....	nombre	7
Vanille.		

Procédé. — Les amandes doivent être mondées la veille, afin qu'elles soient un peu essuyées ; les piler finement avec trois ou quatre blancs ; laisser reposer la pâte jusqu'au lendemain, en ayant soin de couvrir. Continuer à piler le sucre en poudre. Sortir la pâte dans une terrine ; faire cuire les 875 grammes de sucre au *petit cassé* ; l'ajouter à la pâte en remuant vivement avec la spatule ; laisser

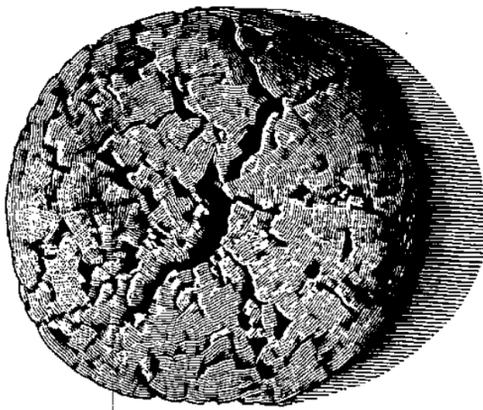


Fig. 750. — Macarons de Nancy.

reposer deux heures et travailler un peu la pâte avant de s'en servir. On les dresse à la seringue sur papier blanc. Les cuire dans un four moyen pendant dix à douze minutes ; les mouiller au pinceau en les sortant du four.

Macarons à la girondine. — *Formule 3,054.* — Aussi appelés à la *Saint-Emilion.* — Employer :

Sucre.....	kilog.	1,500
Amandes fraîches blanchies.	grammes	500
Blancs d'œufs.....	nombre	8
Lait ou crème.....	décilitre	1
Vanille.		

Procédé. — Piler les amandes très fines avec les œufs, le sucre et la vanille. Donner du corps à la pâte ; la mettre dans un poêlon sur le feu et la faire dessécher jusqu'à ce que le doigt ne puisse y résister. Laisser refroidir ; les dresser à la cuillère ou à la poche ; semer du petit sucre dessus et les faire cuire dans un four doux.

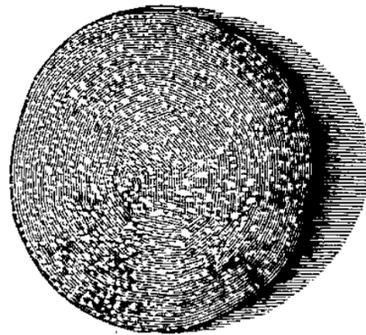


Fig. 751.
Macaron à la Girondine.

Macarons de Montmorillon. — *Formule*

3,055. — Aussi dits à la *viennoise*. — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	750
Amandes.....	—	250
Blancs d'œufs.....	nombre	5
Vanille.		

Procédé. — Piler les amandes avec le sucre et la vanille, de manière à homogénéiser la pâte. On les dresse à la seringue avec une douille à rosette. On les coupe de la longueur de dix à douze centimètres et on les dresse en couronne par douze sur une feuille de papier enjolivée autour. Cuire à four moyen et gommer. C'est un produit qui se vend chez les épiciers.

Macarons de Niort. — *Formule 3,056.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Amandes.....	—	375
Angélique hachée fine....	—	25
Blancs d'œufs.....	nombre	5

Procédé. — Monder et piler les amandes avec les blancs d'œufs et le sucre ; bien les travailler. Faire dessécher la pâte dans un poêlon sur le feu jusqu'à ce qu'en la touchant le doigt n'y résiste plus ; ajouter alors l'angélique hachée, bien mélanger le tout et le coucher à la poche sur papier ; semer dessus du petit sucre et les cuire dans un four moyen.

Macarons aux noisettes. — *Formule 3,057.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	625
Noisettes non mondées...	—	250
Blancs d'œufs.....	nombre	6

Procédé. — Piler les noisettes avec cinq ou six blancs d'œufs, en y ajoutant peu à peu le sucre ; bien travailler le tout de façon à ce que la pâte soit ferme. Les dresser à la seringue avec une petite douille sur papier, afin que les macarons soient très petits ; les dorer au pinceau et les cuire dans un four moyen.

Macarons hollandais. — *Formule 3,058.* — Aussi appelés à la *hollandaise*. — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	750
Amandes mondées.....	—	250
Œufs.....	nombre	7
Vanille.		

Procédé. — Piler les amandes avec six ou sept blancs d'œufs et ajouter le sucre par petites doses et la vanille. La pâte étant homogénéisée, coucher à la poche de petits ovales sur papier glacé, les fendre très légèrement dans le sens de la longueur et les faire cuire à l'étuve pendant douze heures.

Macarons portugais. — *Formule 3,059.* — Aussi dits à la *portugaise*. — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	625
Amandes douces mondées.	—	500
Fécule de pommes de terre	—	30
Blancs d'œufs.....	nombre	12

Procédé. — Piler les amandes avec trois blancs d'œufs et une partie du sucre ; battre le restant des œufs en neige ; sortir la masse dans une terrine ; ajouter le restant du sucre ; mélanger en même temps les blancs d'œufs en neige avec la fécule de pommes de terre. Bien mélanger le tout et les coucher à la poche sur une plaque. Faire cuire à four modéré. Ces macarons sont très ordinaires.

Macarons aux pistaches. — *Formule 3,060.* — Employer :

Amandes fraîches.....	grammes	200
Pistaches.....	—	300
Sucre en poudre.....	—	750
Blancs d'œufs.....	nombre	12

Procédé. — Monder les amandes et les pistaches ; les piler avec 7 ou 8 blancs d'œufs ; ajouter le sucre et les travailler ; homogénéiser la pâte, battre le restant des blancs d'œufs et les mélanger avec les précautions d'usage de façon à ce que la pâte reste un peu mollette. Les coucher à la poche sur papier ; les saupoudrer de sucre et les cuire dans un four un peu chaud.

Remarque. — On peut remplacer toutes les amandes par des pistaches ; dans ce cas, on saupoudre de pistaches hachées et de sucre grené, en mettant au four.

Macarons au chocolat. — *Formule 3,061.* — Employer :

Sucre en poudre.....	kilo	1
Amandes.....	grammes	500
Chocolat.....	—	250
Blancs d'œufs.....	nombre	8

Procédé. — Monder les amandes et les piler avec les blancs en ajoutant peu à peu le sucre et le chocolat fondu. Faire une pâte bien travaillée et un peu ferme. Dresser à la main sur papier registre et les cuire dans un four moyen.

Macarons mous au chocolat. — *Formule 3,062.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	750
Amandes.....	—	500
Chocolat.....	—	250
Blancs d'œufs.....	nombre	10
Vanille.....		

Procédé. — Monder les amandes et les piler avec six ou sept blancs d'œufs et ajouter le sucre, le chocolat et la vanille. Bien travailler et lorsque la pâte est homogène, battre les trois ou quatre blancs d'œufs qui restent et les mélanger avec les précautions d'usage; les dresser à la poche; les saupoudrer de petit sucre et les cuire dans un four moyen.

Macarons fins au chocolat. — *Formule 3,063.* — Aussi appelés à la bordelaise. — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	375
Amandes.....	—	250
Chocolat à la vanille.....	—	200
Blancs d'œufs.....	nombre	3 à 4

Procédé. — Monder les amandes et les hacher menu; travailler avec la spatule, le sucre et les blancs d'œufs; ajouter les amandes hachées et le chocolat fondu; homogénéiser le tout, dresser à la main sur papier et cuire dans un four moyen.

Macarons bordelais au citron. — *Formule 3,064.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	750
Amandes.....	—	500
Blancs d'œufs.....	nombre	11
Demi-zeste de citron haché...		

Procédé. — Monder et piler les amandes avec dix ou onze blancs d'œufs en ajoutant le sucre et le zeste de citron haché; bien travailler. Blanchir la pâte sur le feu dans un poêlon jusqu'à ce qu'on ne puisse plus tenir le doigt dessus; la mettre au frais jusqu'au lendemain; la dresser sur papier, saupoudrer de petit sucre dessus et les cuire dans un four un peu chaud.

Macarons amers. — *Formule 3,065.* — Employer :

Sucre concassé.....	grammes	750
Amandes douces.....	—	350
Amandes amères.....	—	125
Blancs d'œufs.....	nombre	5 à 6

Procédé. — Monder les amandes et les piler avec le sucre en mouillant avec les œufs; passer la pâte au tamis; elle doit être un peu ferme; les dresser à la seringue avec une douille ovale; mouiller et les cuire dans un four moyen.

Macarons au citron. — *Formule 3,066.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Amandes hachées et grillées	—	125
Amandes mondées.....	—	250
Blancs d'œufs.....	nombre	3 à 4
Demi-zeste de citron haché,		

Procédé. — Monder les amandes, les piler avec les amandes grillées et les œufs en ajoutant le zeste de citron; le tout doit être bien travaillé; les rouler à la main, les dresser sur papier et les cuire dans un four doux. On peut remplacer le zeste de citron par une goutte d'essence de citron.

Macarons framboisés. — *Formule 3,067.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Amandes.....	—	250
Blancs d'œufs.....	nombre	6
Carmin, esprit framboisé.		

Procédé. — Monder les amandes et les piler avec cinq à six blancs en ajoutant le sucre, l'esprit parfumé et le carmin; bien travailler. On les dresse sur des plaques beurrées et farinées en faisant de petits ovales à la main. Les cuire dans un four moyen. On peut aussi les dresser à la petite seringue.

Macarons à la fraise. — *Formule 3,068.* — Même quantité et même procédé que pour le macaron framboisé, mais remplacer l'esprit framboisé par de l'esprit ou de l'essence de fraise.

Macarons à l'abricot. — *Formule 3,069.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Amandes.....	—	250
Blancs d'œufs.....	nombre	5 à 6
Marmelade d'abricots.		

Procédé. — Monder les amandes et les piler avec blancs d'œufs en ajoutant le sucre; maintenir la pâte ferme. On les moule à la main, de forme ronde, en les jetant sur du sucre grumelé à zéro. On les dresse sur papier puis on fait un trou au milieu en appuyant dessus avec un morceau de bois; on remplit ce trou avec de la marmelade d'a-

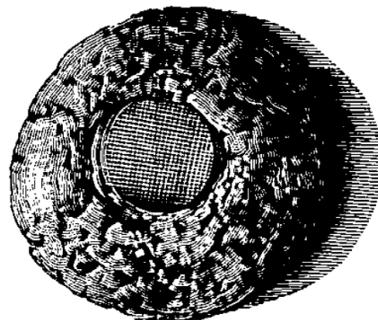


Fig. 752. — Macaron à l'abricot.

bricots; les cuire dans un four moyen. Quelques personnes glacent l'abricot au kirsch en les sortant du four.

Macarons croquants. — *Formule 3,070.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	750
Amandes.....	—	250
Blancs d'œufs.....	nombre	5 à 6
Rhum.....	petit verre	1

Procédé. — Monder les amandes, les piler avec les blancs d'œufs, le rhum et le sucre; bien tra-

vailler la pâte en la laissant un peu ferme. Dresser sur des plaques beurrées et farinées ; les mouiller au pinceau et les cuire dans un four moyen. Il faut se méfier de la chaleur, ils brûlent facilement.

Macarons d'épiciers. — *Formule 3,071.* — Pour les épiciers qui veulent payer peu et vendre très cher, on a créé le macaron suivant.

Employer :

Sucre en poudre	kilos	1,800
Amandes non mondées.	grammes	100
Chapelure	—	200
Blancs d'œufs.....	nombre	10 à 11

Procédé. — Piler les amandes avec leur peau et les 10 à 11 blancs d'œufs ; incorporer le sucre et bien travailler au mortier ; ajouter peu à peu la chapelure et faire une pâte un peu ferme ; les dresser sur papier à la main mouillée et les cuire à four doux et entr'ouvert.

Macarons à la ménagère. — *Formule 3,072.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	375
Amandes.....	—	250
Blancs d'œufs.....	nombre	4
Vanille.		

Procédé. — Hacher les amandes très menues ; les mettre dans une terrine avec le sucre aux blancs d'œufs et la vanille. Bien travailler le tout avec une spatule, fouetter les blancs d'œufs et les incorporer à la masse ; les dresser à la poche ou, à défaut, avec un cornet de papier sur du papier étendu sur des plaques de tôles ; les cuire à feu modéré, dans un four doux, pendant vingt minutes environ.

Cette recette est faite pour les maisons qui n'ont pas de mortier, ce qui arrive généralement dans les maisons particulières.

Macarons aux pignons. — *Formule 3,073.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Pignons.....	—	125
Blancs d'œufs	nombre	5
Vanille.		

Procédé. — Monder et piler les pignons avec trois blancs d'œufs, le sucre et la vanille ; bien travailler et ajouter les deux blancs d'œufs montés ; les dresser à la poche sur papier et les cuire dans un four un peu chaud.

C'est un essai que j'ai fait ne pensant pas réussir, attendu que le pignon fait l'huile. Il faut mettre les blancs d'œufs avant de piler : ils réussissent très bien, ont bon goût et ressemblent aux autres (Pierre LACAM).

Remarque. — Comme on le voit, je n'ai pas publié une seule formule de macarons dans lesquelles on introduit de la fécule ou autre farine ; il se trouvera toujours assez de fabricants peu scrupuleux pour tromper la bonne foi du public, qui croit trouver dans le macaron un produit composé d'amandes, d'œufs, de sucre et d'un arôme.

MACARONÉ, s. m. (Gâteau). — Ainsi appelé à cause de la préparation de sa pâte, qui ressemble à celle des macarons.

Macaroné. — *Formule 3,074.* — Employer :

Glace de sucre	grammes	200
Amandes.....	—	150
Blancs d'œufs.....	nombre	4
Vanille.		

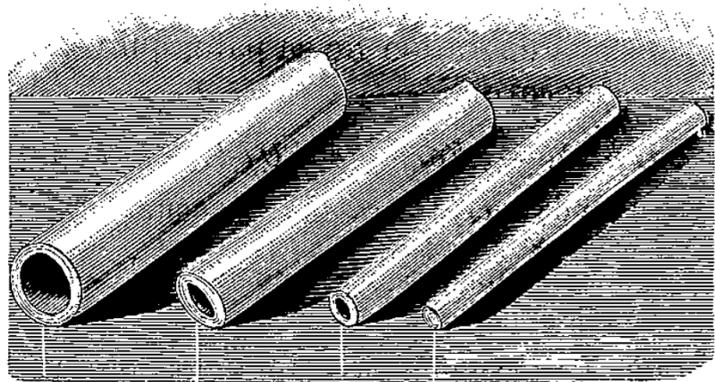
Procédé. — Monder les amandes et les piler avec les blancs d'œufs ; ajouter la glace et la vanille ; bien travailler le tout. Coucher des ronds sur du papier ; les glacer avec la glace à allumettes ; décorer le tout avec de belles moitiés d'amandes ; les faire cuire dans un four moyen un peu ouvert. Mouiller le papier pour l'enlever.

Ces gâteaux ont quelque analogie avec les macarons de Nancy. (LACAM.)

MACARONI, s. m. Etymologie incertaine ; on sait seulement qu'à Venise on faisait, dès la plus haute antiquité, une pâte que l'on appelait *maccare*, qui signifie *bouillie* ou *pétrie* ; mais ces *maccare* devaient être de petits gâteaux faits avec du miel et des amandes, qui seraient les macarons ; tandis que le macaroni, originaire des Deux-Siciles ou de Naples, a probablement une origine de l'idiome de ces anciennes peuplades. Macaronis au pluriel prend un s. — Pâte alimentaire en forme de longue baguette percée au milieu.

Les macaronis fins sont faits avec de la farine de froment, quelquefois mélangée avec de la semoule de maïs, ce qui leur donne cette teinte jaune qui est recherchée ; cette farine, réduite d'abord en forme de semoule, est définitivement écrasée par un cylindre métallique chauffé ; la pâte est légèrement mouillée, et lorsqu'elle a la consistance des nouilles, mais un peu collante, elle passe au travers d'un autre cylindre en forme de seringue dans lequel est fait de petites fentes de façon à permettre à la pâte de sortir en forme de lanière rubanée. Chaque ruban redoublé passe alors dans un autre cylindre troué de petits trous ronds dans lesquels les bords se rejoignent après avoir été légèrement mouillés. Un ouvrier les reçoit et

les plie en forme d'écheveau de fil, les suspend à l'air pour les faire sécher. Plus la farine est fine, plus le macaroni est mince; plus elle est ordinaire, plus le macaroni est gros; c'est la marque de distinction des qualités. Le macaroni grossier est fait quelquefois avec de la farine de froment secondaire mélangée à de la farine de riz.



A B C D
Fig. 753. — Variétés de macaronis.

Chaque grosseur de macaroni a son nom spécial; le plus grand se nomme *zita*, A; le moyen, *mezzani*, B; le fin, *macheroncelli*, C; enfin, le plus petit qui n'a pas de trou, s'appelle *spaghetti*, D, paillette. On trouve encore un autre macaroni, sorte de grand tube de la grosseur d'un boyau, appelé *canelloni*, spécialement destiné à être farci (fig. 754). Le macaroni de Naples a une renommée universelle; ce qui a fait dire à un chansonnier populaire, dans un moment où le roi de Naples n'était pas heureux :

Le Ré di Napio mangia macaroni.
Viva Garibaldi!...

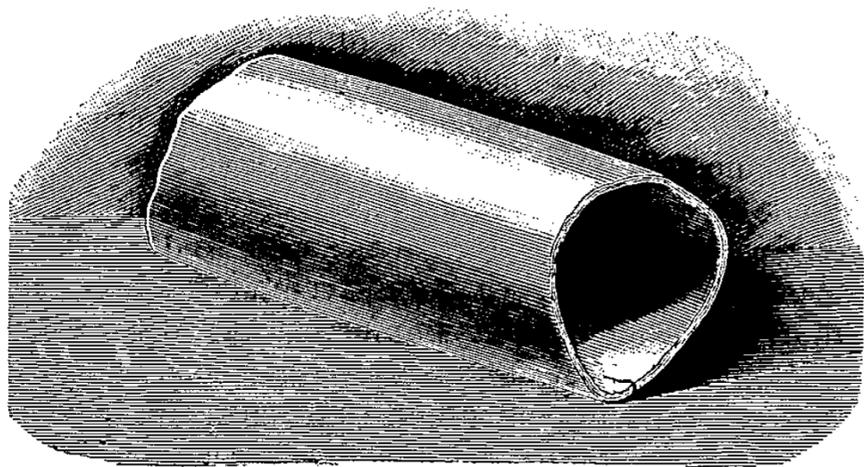


Fig. 754. — Canelloni à farcir.

Importé en France du temps de Marie de Médicis, il a été longtemps avant de se vulgariser. Mazarin en fut un des adorateurs, ce qui contribua à l'acclimater un peu à Paris, dans les maisons

italiennes, d'abord, et du clergé ensuite comme plat maigre.

Aujourd'hui, il y a en France d'importantes fabriques de macaronis; mais les Napolitains semblent être restés maîtres dans l'art de la fabrication. Les lazaroni de Naples ne vivent guère que de macaronis, de figues, d'ail et d'eau glacée. La disparition de ces pâtes, qui remplacent en partie le pain, serait, dans ces pays, une calamité publique.

HYGIÈNE. — Les macaronis ou pâtes d'Italie sont des aliments d'autant plus sains qu'ils n'ont pas subi de fermentation comme dans le pain. Unis à du fromage riche en azote, ils constituent un aliment à peu près complet; ils deviennent parfaits lorsqu'ils sont arrosés de jus de viandes.

Lorsque les pâtes d'Italie, trop souvent faites avec des farines échauffées, deviennent aigres et désagréables, on doit rigoureusement les repousser.

Macaronis à la napolitaine. — *Formule 3,075.*

— Faire cuire des macaronis fins, en ayant soin de les mettre dans de l'eau bouillante et salée; les maintenir un peu fermes de façon à ce qu'ils grossissent dans le corps; *ché cresca in corpo*. Les mettre dans une casserole de terre, avec du fromage parmesan râpé, de la purée de tomates, du beurre, du poivre et du sel; lier le tout.

Macaronis sauce tomates, au gratin. — *Formule 3,076.*

— Le macaroni préparé selon la formule précédente, maintenu un peu plus liquide, peut être mis au gratin. On a qu'à beurrer un plat allant au four, le garnir des macaronis, les saupoudrer d'une forte couche de parmesan râpé, et mettre par dessus des petits tas de beurre. Faire saisir dans un four très chaud.

Minestra à la sicilienne. — *Formule 3,077.*

— Mettre un kilo cinq cents grammes de bœuf dans une braisière; dans laquelle on aura mis une forte couche d'oignons et du beurre; faire roussir le tout à point. Tremper de belles tomates à l'eau chaude et les peler; les égrener, les couper par tranches, les ajouter dans la braisière avec quelques lames de jambon cru, poivre, sel, du bouillon ou de l'eau et un peu de vin blanc; faire braiser le tout jusqu'à parfaite cuisson; c'est-à-dire pendant trois heures.

Faire cuire alors à l'eau bouillante et salée, une quantité relative de macaronis cassés d'une longueur de huit à douze centimètres; les égoutter, les beurrer, et en mettre une couche au fond d'un

légumier; saupoudrer d'une bonne poignée de parmesan râpé, d'une couche d'oignons et de tomates (fond du bœuf); une petite pincée de piment rouge séché et ciselé; recommencer par une couche de macaronis et continuer ainsi de suite jusqu'à ce que le légumier soit plein et arroser le tout. Servir le bœuf à part avec un peu de son jus de façon à ce qu'il soit bien imbibé et terminer par une couche de fromage.

Remarque. — En Italie, on prépare en outre des potages ou soupes en servant le macaroni d'une part et le consommé de l'autre selon la *minestra sicilienne*. Voici quelques méthodes modifiées par la cuisine française :

Macaronis à la purée de volaille (Potage).

— *Formule 3,078.* — Aussi appelé à la *reine*.

Employer :

Macaroni fin de Naples.....	grammes	500
Beurre fin.....	—	250
Fromage parmesan râpé...	—	150
Poulet cuit à blanc.....	nombre	1
Sauce béchamelle.....	décilitre	4
Glace de volaille fondue.		

Procédé. — Piler au mortier les chairs blanches du poulet; y mélanger la sauce béchamelle et passer le tout au tamis; mettre dans une casserole sur un feu doux et y ajouter de la glace de viande fondue.

D'autre part, faire cuire les macaronis selon la règle; les égoutter, les assaisonner aussitôt avec poivre, sel, la moitié de la purée de volaille, beurre et le fromage parmesan râpé; bien lier le tout; dresser le macaroni par couches dans un légumier en arrosant chacune d'elles de la purée de volaille réservée et continuer ainsi jusqu'à épuisement des substances. Terminer en saupoudrant de parmesan et en l'arrosant d'un peu de glace de volaille. Envoyer à part et en même temps une soupière de bon consommé.

Macaronis à la purée de perdreaux (Haute cuisine). — *Formule 3,079.* — Aussi appelé à la *princesse*.

Employer :

Macaroni de Naples.....	grammes	500
Beurre.....	—	250
Fromage parmesan râpé..	—	150
Fond de bœuf braisé.....	décilitres	2
Perdreaux rôtis.....	nombre	2

Procédé. — Piler au mortier, avec un peu de beurre, les chairs des deux perdreaux; passer la purée au tamis, la mettre dans une casserole et ajouter la quantité suffisante de fond de bœuf préparé selon la formule 3,000.

D'autre part, cuire les macaronis selon le procédé plus haut prescrit, les égoutter et les assaisonner de suite pendant qu'ils sont chauds avec poivre, sel, la purée de perdreaux, le beurre et le parmesan râpé; bien lier le tout. Dresser dans un légumier le macaroni par couche en saupoudrant chacune d'elles de parmesan râpé et arrosant du fond préparé. Continuer ainsi jusqu'à épuisement des substances et terminer par une couche de fromage arrosée de jus. Servir à part et en même temps une soupière de bon consommé.

Macaroni aux truffes (Haute cuisine). — *Formule 3,080.* — Aussi appelé à la *Cussy*.

Employer :

Macaroni de Naples.....	grammes	500
Truffes crues.....	—	500
Fromage parmesan râpé....	—	125
Beurre fin.....	—	200
Rognons de coqs.....	douzaines	2
Crêtes de coqs.....	—	2
Madère.....	décilitre	1
Piment de Cayenne.....		

Procédé. — Préparer un fond de bœuf selon la formule 3,000 et le réserver. Eplucher et émincer les truffes; les faire sauter au beurre dans une casserole; assaisonner de poivre, sel et une pointe de piment de Cayenne; ajouter le Madère et laisser cuire jusqu'à siccité; arroser alors d'un peu de fond de bœuf; d'autre part on aura blanchi, selon la règle, les crêtes et les rognons de coqs; les ajouter au ragoût de truffes et maintenir au chaud.

Faire cuire le macaroni selon le procédé ordinaire; l'égoutter, le mettre dans un sautoir et l'assaisonner de suite pendant qu'il est chaud, avec poivre, sel, un peu de fond de bœuf, lui incorporer un peu de parmesan râpé, le ragoût aux truffes, et le restant du beurre par de petites doses; sauter pour bien lier le tout. Dresser le macaroni par couches dans un légumier en alternant chacune d'elles de ragoût aux truffes et saupoudrant de parmesan râpé; continuer ainsi jusqu'à épuisement des substances en terminant par une couche de parmesan qu'on arrosera avec du fond de bœuf. Servir en même temps et à part une soupière de consommé.

Macaroni aux bisques d'écrevisses (Haute cuisine), — *Formule 3,081.* — Aussi appelé à la *cardinale*. — Employer :

Macaroni fin, de Naples....	grammes	500
Beurre fin.....	—	200
Fromage parmesan râpé....	—	150
Champignons de Paris.....	—	125
Sauce béchamelle.....	décilitres	2
Bisques d'écrevisses cuites..	douzaines	3

Procédé. — Hacher menu les champignons et les mettre dans la sauce béchamelle; faire bouillir un instant à feu vif en remuant; ajouter les bisques décarapacées, retirer du feu et incorporer à ce ragout une petite quantité de beurre d'écrevisses.

D'autre part, faire cuire les macaronis selon la règle; les égoutter, les mettre dans un sautoir et leur incorporer une pointe de piment, une partie du parmesan râpé et le beurre par petites doses. Dresser les macaronis par couches dans un légumier en les alternant avec le ragout préparé et le parmesan; continuer ainsi jusqu'à épuisement des substances en terminant par une couche de fromage. Servir en même temps et à part une soupière de consommé.

Macaroni à la Montglas (*Haute cuisine*). — *Formule 3,082.* — Par le même procédé que ci-dessus on prépare le macaroni à la Montglas en préparant un appareil composé de langue écarlate, de truffes, de filets de volailles, le tout arrosé d'une cuillerée de velouté. Terminer comme ci-dessus.

Remarque. — Les macaronis préparés selon toutes ces diverses méthodes peuvent être mis au gratin. Cas échéant on n'aura qu'à les maintenir un peu mollets, à les dresser dans un plat d'argent beurré à mettre dessus une forte couche de fromage râpé et un peu de beurre fin.

Potage aux macaronis (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule 3,083.* — Faire blanchir de gros macaronis aux trois quarts de leur cuisson dans de l'eau bouillante, salée et condimentée; les égoutter et les couper d'un centimètre de longueur et les achever de cuire dans du bouillon; au moment de servir les sortir avec une écumoire, les mettre dans la soupière et verser du consommé bouillant dessus.

Remarque. — Pour toutes les pâtes qui sont destinées aux potages il est indispensable de les faire blanchir à l'eau et de les achever de cuire dans du bouillon. Sans cette précaution, elles communiquent au consommé un goût et une teinte qui diminuent sa qualité et sa limpidité.

On peut faire des potages blancs, bruns, ou à base de purées de légumes, aux macaronis. Telles que potages Parmentier aux macaronis, purées de pois aux macaronis, etc; on procède pour tous ces potages selon les règles ordinaires et on leur ajoute une quantité suffisante de macaroni cuit et coupé comme je viens de l'indiquer.

Macaronis di lazaroni. — *Formule 3,084.* — Un mode spécial que les *lazaroni* ont de pré-

parer leurs macaronis, consiste à les faire blanchir à l'eau bouillante et salée, dans toute leur longueur et à les égoutter. Ils ont une terrine de sauce tomate très épicée et un grand plat de parmesan râpé. Ils se couchent autour de la marmite, prennent le macaroni d'un bout, le trempent dans la sauce tomate et le roulent dans le parmesan râpé, le lèvent perpendiculairement, renversent la tête en regardant le bout du macaroni et l'aspirent dans toute sa longueur. Ils en mangent à satiété, se tournent de l'autre côté et continuent à faire la *siesta*.

Macaronis à l'italienne. — *Formule 3,085.* — Casser les macaronis d'une moyenne longueur et les faire blanchir à l'eau bouillante et salée avec un oignon clouté; les égoutter et les mettre dans une casserole avec quelques petits morceaux de beurre très frais, du fromage parmesan et la même quantité de gruyère râpés, poivre et muscade; les sauter pour le lier et servir.

Remarque. — Telle est la véritable formule du macaroni à l'italienne; l'adjonction de la tomate représente plutôt le macaroni à la napolitaine.

Des auteurs ont mentionné des timbales de macaronis aux crustacés, des macaronis aux clovisces, etc., cette cuisine hétérogène n'étant pas rationnelle ne sera pas mentionnée ici. J'ai d'ailleurs une faible confiance en la délicatesse des macaronis associés aux coquillages, comme je doute absolument de l'excellence des macaronis emplâtrés de farce et desséchés dans une timbale, les macaronis réclamant un apprêt prompt et un service actif.

Macaronis au gratin. — *Formule 3,086.* — Le macaroni préparé selon la formule précédente peut être mis au gratin; on a qu'à le maintenir un peu liquide ou à l'allonger avec une sauce béchamelle. Beurrer un plat allant au four et le garnir de macaronis; saupoudrer en dernier lieu d'une forte couche de fromage parmesan râpé sur lequel on mettra des petits morceaux de beurre frais; mettre quinze minutes dans un four chaud.

Macaronis à la Rossini. — *Formule 3,087.* — Rossini, le célèbre compositeur de musique, qui était un gourmet, a voulu, lui aussi, inventer un mets à sa façon :

Préparer un bœuf braisé avec oignon et beaucoup de tomates fraîches égrenées, mais en conservant leur peau; ajouter six belles truffes du Piémont épluchées et coupées en quatre ou cinq morceaux, un foie gras, une bouteille de vin de

Xérès vieux et faire braiser le tout; passer le fond au tamis les truffes y comprises, puis à l'étamine; cette purée doit être liquide, mais d'un bon fumet. En réserver une partie.

D'autre part, choisir des macaronis *zita* de Naples; les laisser de toute leur longueur, c'est-à-dire de trente à quarante centimètres; casser les deux bouts à plat et, à l'aide d'une petite seringue, introduire dans les macaronis le jus ou fumet de bœuf aux tomates, préparé; aussitôt que le fumet sort à l'autre extrémité, faire une pression avec la seringue pour bien remplir le macaroni et boucher les extrémités avec une pâte au gluten de pain manié. Faire cuire les macaronis avec du consommé dans une petite braisière longue, ayant une grille au fond; les sortir délicatement en levant la grille de façon à ne pas les crever; les passer un à un dans le fumet et les rouler ensuite dans du fromage de Parme râpé. Les dresser sur un plat de longueur suffisante.

Pour cette opération, Rossini s'était fait faire tout exprès une seringue d'argent. Le jour de cette première dégustation *macaronique*, il convia toute la fleur des *dilettanti*, des *primedone*, sans oublier Alexandre Dumas.

L'attribution du convive consistait à ne pas crever le macaroni et à le manger en le tenant d'un bout, ce qui obligeait les charmantes invitées du *maestro italiano*, à les prendre avec leurs doigts pour les suspendre à hauteur de leur bouche, de façon à les aspirer par succion.

Tout à coup Alexandre Dumas se lève en s'écriant :

— Les macaronis de votre invention, cher maître, ne sont qu'une parodie des macaronis des *lazaroni*. Je les ai vus à Naples et voici comment ils les mangent :

Il prit le plat le mit sur une chaise près d'un sofa sur lequel il s'étendit.

— Figurez-vous, dit-il, que je suis sur le gazon. Et, la tête renversée, les yeux fixés sur les macaronis, il les prit délicatement d'un bout, les uns après les autres, en levant le bras, et les aspira avec une telle dextérité, qu'en quelques minutes le plat fut mis à net. Tout cela avec un entrain et une bonne foi, devant les convives extasiés, ébahis, qui ne permirent pas à l'amphitryon de protester. Cependant, il en restait un.

— Il est nu comme un *ver*, dit un dilettante.

— *Solitaire!* ajouta dédaigneusement une étoile.

Le maître d'hôtel présenta vainement aux convives cet unique échantillon, cependant gonflé d'exqu Coast, personne n'y fit honneur.

Voilà comment se termina ce premier essai gastronomique de l'auteur de *Guillaume Tell*.

Macaronis à la milanaise pour garniture (garniture). — *Formule 3,088.* — Choisir la quantité suffisante de macaronis fins de Naples; les casser régulièrement d'une longueur de six centimètres, les faire cuire à l'eau bouillante salée, condimentée d'oignon, de feuille de laurier et ail; les cuire à point, les égoutter, les mettre dans une casserole avec le quart de leur volume de truffes du Piémont épluchées, de langue écarlate, de champignons frais; le tout taillé en julienne et assaisonné à point. Lier le tout avec une bonne purée de tomates et de jus des champignons. Au moment de servir, ajouter du fromage de Parme râpé, sauter pour lier et garnir.

Petite timbale de macaronis à la milanaise. — *Formule 3,089.* — Beurrer et paner des petites timbales ovales et les fonder d'une fine couche de pâte brisée très mince. Emplir l'intérieur avec la garniture ci-dessus tenue un peu moelleuse; saupoudrer de fromage de Parme, mettre un peu de beurre dessus, couvrir d'un papier beurré et faire cuire dans un four très chaud, de façon à saisir la croûte.

Remarque. — Par le même procédé que ci-dessus, on fait, chez les pâtisseries, de petites timbales de macaronis à l'italienne ou de macaronis aux tomates. Ils doivent être bien assaisonnés et pas trop secs; ils peuvent aussi être servis comme hors-d'œuvre chaud, garniture de grosses pièces, même comme deuxième entrée. On pourra aussi les appeler *petites timbales à la piémontaise*; car il est bon de faire remarquer que la vraie garniture de la *timbale à la milanaise* (Voir ces mots) n'est pas composée de macaronis, comme la précédente.

Macaronis sauce tomate pour garniture (Cuis. d'hôtel). — *Formule 3,090.* — Casser des macaronis d'une longueur de huit à dix centimètres; les faire cuire à l'eau bouillante salée, condimentée de feuille de laurier, d'oignon clouté et ail; lorsqu'ils sont cuits à point, les égoutter, les mettre dans une casserole avec poivre, sel, une pointe de cayenne, jus, sauce tomate et fromage de Parme râpé. Les maintenir un peu liquides, couverts, de préférence dans une casserole ordinaire au bain-marie. On s'en sert pour garnir les grosses pièces, quelquefois les entrées.

Remarque. — Dans les restaurants, on sert les

macaronis sur un plat et on met la viande dessus ; mais pour les tables d'hôte, les grands banquets, lorsqu'on sert un bœuf aux macaronis, il est préférable de servir à part les macaronis dans un légumier et de les passer en même temps ; ce mode est plus correct et plus avantageux.

Macaronis au jus pour garniture (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 3,091*. — Casser les macaronis et faire cuire à l'eau condimentée comme les précédents. Les égoutter et les mettre dans une casserole ; les assaisonner et arroser d'un fond de jus de bœuf non dégraissé ou de veau. Le jus doit être un peu gras ; dans le cas contraire, ajouter du beurre très frais. Maintenir au chaud pour s'en servir selon les besoins.

Remarque. — Ainsi cassés de moyenne longueur, les macaronis ont l'avantage de s'imbiber du jus dont on les arrose, ce qui arrive au bout de dix ou quinze minutes en les agitant de temps en temps. Il faut avoir soin de les maintenir un peu fermes ; ils deviennent alors moelleux et succulents.

Macaronis au jus (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,092*. — Casser cinq cents grammes de macaronis d'une longueur de quinze centimètres ; les faire cuire à l'eau bouillante salée et condimentée comme ci-dessus ; les égoutter et les mettre dans une casserole avec sel, poivre et muscade. Passer dessus un bon fond de bœuf braisé ou de veau non dégraissé ; à défaut de graisse, on ajoutera du beurre fin et, au moment de servir, ajouter cent vingt-cinq grammes de fromage de Gruyère râpé. On aura soin de faire ce mets le jour où le lendemain de ce qu'on aura cuit une grosse pièce de bœuf braisé ou de veau rôti, dont on aura conservé le jus nécessaire.

Macaronis à la sauce tomate (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,093*. — Casser d'une longueur de quinze centimètres cinq cents grammes de macaronis et les faire cuire à l'eau bouillante salée et condimentée comme il est dit plus haut ; les égoutter et les mettre dans une casserole avec une bonne sauce tomate ; saler et poivrer à point, et ajouter, au moment de servir, soixante grammes de beurre, cent vingt-cinq grammes de fromage de Gruyère et la même quantité de fromage de Parme râpés. Bien sauter pour lier le tout. On y ajoute quelquefois un peu de bouillon et de jus, si l'on veut les servir plus liquides.

Macaronis au gratin (*Cuis. ménagère*). —

Formule 3,094. — L'un et l'autre des macaronis précédents peuvent servir pour gratiner ; on n'a qu'à beurrer un plat allant au feu, y mettre les macaronis un peu mollets, saupoudrer par dessus d'une forte poignée de fromage de Gruyère ou de Parme râpés, mélangés avec un peu de chapelure ; mettre en dernier lieu des petits morceaux de beurre gros comme des noisettes et faire gratiner dans un four très chaud.

Remarque. — Dans la cuisine ménagère, on peut lier les macaronis avec des restants de sauces blanches ; blanquette, béchamelle ou autres sauces blanches, à condition qu'elles ne soient pas acidulées. A défaut de sauce, un assaisonnement bien à point, une goutte de bouillon ou d'eau, du beurre très frais et du fromage râpé, le tout sauté avec une gousse d'ail qu'on aura soin de retirer, bien liés et servis à point, remplaceront au besoin la sauce tomate et le jus de bœuf.

J'ai indiqué l'ail dans la cuisson des macaronis comme un condiment indispensable. En effet, une petite quantité d'ail, sans qu'il domine, relève la fadeur de la pâte, lui communique une odeur aromatique, vague, qu'on ne peut déterminer. Si les macaronis n'ont pas été cuits dans de l'eau aillolisée, il suffit d'en mettre une gousse pendant dix minutes dans la casserole au moment où on lie le macaroni ; on la ressort aussitôt. J'ai indiqué ce moyen à un de mes collègues qui travaillait dans un restaurant de deuxième ordre, auquel je me plaignis que ses macaronis au gratin n'étaient pas fameux.

— Je n'ai rien, me dit-il ; vous savez comment ces macaronis sont faits : on les sort de l'eau, on les met dans une plaque, poivre et sel, pas de muscade, elle est trop chère, une louche de bouillon, un peu de graisse et de la chapelure en guise de fromage. Quand ça brûle, on arrête la cuisson en ouvrant le four et on attend les commandes.

— Eh ! bien, voici un moyen de les rendre beaucoup meilleurs ; au lieu de les cuire dans de l'eau simplement salée, aromatise cette eau d'oignon fortement clouté et d'une tête d'ail épeluchée mise dans un sachet. Tu égouttes les macaronis sans les rafraîchir, tu les assaisones de suite en mettant la quantité de bouillon et de graisse nécessaires ; et tu verras la différence.

En effet, ces macaronis furent très aromatiques et très demandés, tandis qu'avant ils étaient fades et insipides. Ce qui prouve que c'est le plus souvent dans la cuisine économique, qu'il est nécessaire pour le cuisinier de connaître les propriétés des éléments dont il dispose.

MACAU (*Vin de*). — Vin bordelais rouge de troisième classe, d'une force alcoolique de 11 à 12 degrés.

MACÉDOINE, *s. f.* Etymologie, de *Macédoine*, empire formé de morceaux par les conquêtes d'Alexandre-le-Grand. — Entremets composé de différents légumes ou de différents fruits.

On divise les macédoines en deux principaux genres :

Les macédoines de légumes.

Les macédoines de fruits.

MACÉDOINES DE LÉGUMES. — Les macédoines de légumes servent comme garniture ou comme entremets; elles se préparent de la façon suivante :

Macédoine de primeurs liées au beurre (*Cuis. naturelle*). — *Formule 3,095.* — Ce n'est qu'au printemps et au commencement de l'été que l'on peut préparer cette macédoine, quand les légumes sont frais et tendres.

Tourner de très petites carottes nouvelles; enlever la peau à de très petites pommes de terre; couper en losanges des haricots verts; écosser des petits pois fins et préparer des pointes d'asperges; ces légumes en double proportion des carottes et des pommes de terre. Les faire cuire séparément à l'eau salée; les égoutter, les mettre dans un sautoir, pendant qu'ils sont encore chauds; ajouter le sel nécessaire, une pincée de sucre et les lier en les sautant, et en mettant du beurre fin par petites doses.

Remarque. — Cette opération doit être faite aussitôt les légumes cuits et servir immédiatement, seules conditions de leur conserver toute leur finesse aromatique. Les petites pommes de terre et les carottes dépassent généralement en grosseur les autres légumes, mais cette irrégularité ne gâte rien au charme de la cuisine naturelle.

Macédoine de légumes à la colonne (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 3,096.* — Tailler des tranches de navets et de carottes de l'épaisseur d'un centimètre; les mettre sur un linge et, à l'aide de l'emporte-pièce de la boîte à colonne fig. 735, de la grosseur désirée, enlever des petits morceaux cylindriques de carottes dans la chair rouge, de navets et faire cuire chacun séparément. Tailler en losanges ou en carrés des haricots verts; préparer des petits pois et des pointes d'asperges; les faire cuire séparément à l'eau salée. Quelquefois, on ajoute des haricots blancs ou rouges; assaisonner

et lier le tout au beurre avec un peu de velouté ou de sauce béchamelle.

Remarque. — Lorsque ces macédoines sont préparées l'hiver, on supprime les pointes d'asperges et on ajoute des choux de bruxelles coupés en deux et des céleris raves taillés à l'emporte-pièce.

Macédoine de légumes à la cuillère (*Cuis. d'hôtel*). — *Formule 3,097.* — Au lieu de se servir de l'emporte-pièce on se sert de cuillères à légumes cannelées, selon la figure 734, et on enlève sur les navets et les carottes des petits morceaux ronds unis, ou ovales cannelés; on ajoute les autres légumes en procédant comme il est indiqué dans la formule précédente et on termine selon l'usage qu'on en veut faire.

Remarque. — Lorsque ces légumes sont dressés séparément comme garniture, ils prennent le nom de jardinière (Voir ce mot). Les potages qui en sont composés prennent la dénomination de *printaniers* et à *la jardinière*. A ces derniers on ajoute tous les légumes dont on dispose.

MACÉDOINES DE FRUITS. — Il y a trois genres de macédoines de fruits :

Les macédoines à la gelée, crues ou cuites;

Les macédoines naturelles, à fruits frais ou confits.

Les macédoines en timbales, froides ou chaudes.

Ces entremets sont toujours excellents lorsqu'ils sont bien préparés.

Macédoine de fruits à la gelée et à la fraise. — *Formule 3,098.*

Procédé général. — Incruster d'aplomb dans la glace un moule à gelée, à double fond, et remplir de glace le centre, en ayant soin d'éviter de laisser tomber de la glace dans le vide. Préparer un litre de gelée selon la formule 2,180 à l'essence de fraise (Voir ESSENCE). En remplir le vide du moule, mettre un papier dessus, le couvercle et de la glace; laisser geler. Pendant ce temps, préparer et éplucher des fraises des bois très rouges, des framboises fraîches cueillies, quelques groseilles blanches et quelques petites boules de pêches parfumées levées avec la cuillère à légumes. Tenir ces fruits séparés sur des assiettes. Sortir la glace du double fond en enfonçant le papier au milieu de façon à le conserver sur la gelée; remplir le centre d'eau tiède, dégraffer le double-fond, le sortir et enlever le papier. Dans cet état, on se

trouve en présence d'un moule parfaitement chemisé d'une forte couche de gelée. Remplir le vide avec les fraises, les framboises, les pêches et les groseilles, en les faisant tomber alternativement. Appuyer légèrement et remplir le vide avec de la gelée encore liquide, à l'essence de fraise et légèrement colorée en rose; cela en quantité suffisante pour surnager sur les bords de la gelée blanche, de façon à bien niveler et à dépasser la macédoine de fruits. Mettre le couvercle et laisser glacer pendant une heure.

Au moment de servir, la dresser sur un fond en pastillage, à un gradin peu élevé. Garnir le fond de la gelée d'un cordon de belles framboises naturelles; le gradin avec des moitiés de belles fraises *Vilmorin* ou *Napoléon*, dont on aura affranchi la base en alternant les faces, c'est-à-dire l'une le cœur en dedans, l'autre en dehors; enfin, garnir la base d'une couronne de petites croûtes aux fraises (Voir ces mots) faites, selon la règle, avec des biscottes ou des *zwibach*.

Remarque. — Lorsqu'il s'agit de fruits crus, il faut avoir soin de ne choisir que ceux qui sont très parfumés et de ne jamais colorer beaucoup la gelée qui les enveloppe dans le centre; cela aurait l'inconvénient d'en masquer la transparence.

Il y a beaucoup plus de ressources avec les fruits confits ramollis et préalablement cuits; la variété en est plus grande et on peut mieux en faire ressortir l'arome. Les qualificatifs à la fraise, au marasquin, à l'anisette, au curaçao, à la framboise, à l'ananas, etc., etc., indiquent que la gelée qui enveloppe la macédoine comporte l'arome dénommé. Quel que soit le genre, ces gelées doivent être transparentes et pour cela aromatisées avec des essences, à moins qu'on ait recours aux liqueurs limpides telles que marasquin, kirsch, etc. Cette formule suffira pour permettre au praticien la confection d'une quinzaine d'entremets à la macédoine de fruits, crus ou cuits.

Macédoine de fruits confits à la gelée et au marasquin (*Entremets froid*). — *Formule 3,099.* — Faire ramollir dans un poêlon, avec un sirop à 20 degrés, des fruits confits, la plus grande variété possible: chinois, prunes, poires, cerises, pêches, noix, etc.; les mettre à froid sur le feu et les retirer après le premier bouillon; les verser dans une terrine et les laisser refroidir; couper par le milieu ou en quatre ceux qui sont trop gros; en remplir un moule à gelée ouvragé et garnir les creux du fond du moule avec quelques fruits variés; en remplir le moule et verser une gelée, selon la

formule 2189, limpide ou teintée, selon l'arome qu'on lui donnera: rosée, si elle est à la framboise ou autre fruits rouges; verdâtre, si elle est à l'angélique, aux chinois ou aux noix, et d'un jaune orange si elle est à l'orange, au citron, etc. Sangler et couvrir le moule pendant deux heures.

Au moment de servir, tremper le moule dans l'eau chaude; l'essuyer vivement et le reverser sur un plat froid, garni ou non d'une serviette. Servir en même temps une saucière de sirop parfumé du même arome que la gelée.

Remarque. — On obtient, par ce mode simplifié, des entremets aussi bons que ceux décrits dans la première formule de cet article, et beaucoup plus promptement exécutés. L'essentiel est que les fruits de couleur n'exsudent pas de jus de façon à ce qu'ils ne troublent pas la gelée.

Macédoine de fruits frais à la gelée (*Entremets froids*). — *Formule 3,100.* — Préparer séparément des compotes de cerises guignes, dont on aura extirpé les noyaux, de petites poires rouges, de pêches, ou d'abricots, de prunes reines-Claude, auxquels on enlèvera la peau et les noyaux; les gros fruits parés et coupés en quatre. Tous ces fruits doivent être maintenus fermes et égouttés sur un tamis; les mettre dans un moule à gelée évasé, remplir le moule avec de la gelée selon la formule 2180 et aromatisée d'essence d'abricots (Voir ESSENCE). On pourra l'appeler *macédoine de fruits nouveaux à l'abricot*.

Macédoine naturelle au savarin (*Entremets chaud ou froid*). — *Formule 3,101.* — Préparer des fruits confits comme il est indiqué formule 3,098; les mettre dans un sirop; l'amener à 28 degrés et l'aromatiser avec de l'essence de cerise et colorer en rose; d'autre part faire cuire une pâte à savarin dans un moule rond à bordure, la tremper dans un sirop fortement relevé de kirsch à l'essence de cerises, dresser la bordure sur un plat rond et la macédoine au milieu. Envoyer dans une saucière un léger sirop aromatisé à l'essence de cerises.

Macédoine naturelle au riz (*Entremets chaud*). — *Formule 3,102.* — Préparer des compotes de fruits frais comme il est indiqué plus haut, en ayant soin de faire entrer des framboises simplement trempées dans le sirop bouillant; faire réduire les jus à la nappe et verser sur la macédoine. D'autre part, faire cuire du riz au lait, avec vanille, un grain de sel et sucre; au moment de servir, beurrer un moule à bordure et le remplir avec le

riz. Le démouler sur un plat rond et dresser la macédoine dans le centre. Envoyer séparément une purée de framboises fraîches, légèrement sucrée avec du sucre en poudre. On pourra l'appeler *macédoine au riz à la framboise*.

Macédoine de fruits en timbale (*Entremets chaud ou froid*). — *Formule 3,103*. — Faire ramollir des fruits confits dans un sirop à 28 degrés; le mettre à feu, le retirer au premier bouillon; laisser refroidir. Beurrer, paner et foncer un moule à charlotte uni et évasé avec une forte couche de pâte brisée très ferme. Délayer de la marmelade d'abricots avec une quantité suffisante de sirop de fruits; y mettre la macédoine et faire sauter un peu le tout; aromatiser avec curaçao, marasquin ou kirsch, etc.; garnir la timbale de la macédoine, la recouvrir de pâte en laissant une petite ouverture, pour faire une cheminée comme dans un pâté, en ayant soin que le couvercle soit à plat. Faire saisir la timbale dans un four très chaud; la laisser pendant une heure. Avant de la retirer du four, sortir le papier de la cheminée et boucher l'ouverture avec de la pâte à l'œuf, la laisser un instant pour faire souder et retirer la timbale. L'accompagner d'une purée de fruits ou d'un sirop aromatisé comme la macédoine. Dresser sur un plat rond sans serviette.

Remarque. — Ces timbales peuvent être servies chaudes ou froides; préparées avec des fruits confits ou frais; l'essentiel est de bien lier la macédoine avec une marmelade ou une purée de fruits, d'établir le couvercle d'une façon absolument plate, de bien boucher la cheminée de façon à ce que le jus ne s'écoule pas quand on renverse la timbale.

Il est toujours prudent de renverser la timbale sur un couvercle de casserole pendant qu'elle est encore chaude, sans enlever le moule; cela pour s'assurer que rien ne fuit. Au moment de servir on la dresse sur un plat et au dernier moment on retire le moule. Ces timbales ne sont pas garnies, elles constituent précisément un entremets d'agréable surprise.

Macédoine de fruits frais en compote. — *Formule 3,104*. — Les fruits macérés selon la formule 3,103 peuvent être servis sous forme de compotes crues; dans ce cas la liqueur ne doit pas être économisée.

MACÉRATION, *s. f.* (*Maceratis*). All. *Einweichung*, *macération*; angl. *maceration*; ital. *macerazione*; *maceracion*. — Opération culinaire qui

consiste à mettre un aliment quelconque pendant un temps plus ou moins long, dans un liquide acide et condimenté, du vin fin ou d'alcool, pour l'attendrir et l'imprégner. Ne pas confondre *macération* et *marinade* (Voir ce mot).

Macération au jus de citron. — *Formule 3,105*. — Mettre dans un bol le jus de un ou deux citrons, du poivre blanc entier ou concassé, une feuille de laurier, une branche d'estragon, deux clous de girofle et à volonté une gousse d'ail; y mettre les filets de volaille, de gibier, de bœuf tournedos, escalopes de veau, de porc ou de poisson; les faire sauter de façon à bien les imbiber partout. Cinq minutes après, lorsque le liquide est saturé, arroser d'un peu d'huile d'olive et sauter encore; cette opération a pour but d'envelopper la macération sur les chairs pour l'empêcher d'exsuder. Pour ces raisons il est très important de bien sauter les substances macérées avant de mettre l'huile; mise en premier lieu, elle aurait l'effet contraire au but que l'on se propose: l'huile nappant la substance empêcherait la macération de pénétrer. Dix minutes à un quart d'heure suffisent pour la macération au citron.

Macération aux vins fumeux. — *Formule 3,106*. — Mettre dans un saladier une quantité relative de vieux vin de Madère ou d'Oporto, de Malvoisie, de Malaga naturel, de Xérès, ou tout autre vin fumeux et très alcoolique; ajouter poivre en grains, clou de girofle, feuille de laurier, thym, si elle est destinée à macérer des viandes de boucherie. Au contraire, si elle doit macérer du gibier, on supprimera le thym et on ajoutera de la sauge, des baies de genièvre, de la verveine ou du romarin. Bien sauter les substances dans la macération, en ayant soin qu'il y ait très peu de liquide, et dix minutes après ajouter de l'huile fine. Ces macérations demandent vingt minutes.

Remarque. — Les condiments doivent être en feuilles, le poivre blanc entier ou concassé de façon à pouvoir retirer les escalopes ou les filets, sans que rien n'adhère après; on les retire un à un, en les débarrassant des condiments qui pourraient y rester en les mettant au fur et à mesure sur un plat. Cette précaution est absolument indispensable pour les filets qui ne sont pas panés et qui doivent être grillés ou sautés. Ces macérations sont très avantageuses quand elles sont bien faites.

Macération à l'eau-de-vie. — *Formule 3,107*. — On se sert de kirsch, de rhum, de cognac, de liqueurs aromatiques, telles que: anisette, maras-

quin, etc., pour macérer les fruits crus et frais destinés à faire certains entremets.

La macération pour beignets de pommes doit être composée de kirsch, de sucre et de cannelle, en bâton ou en poudre.

Les macérations pour pêches, abricots, ananas et autres fruits blancs et parfumés peuvent être composées de vanille, de marasquin, d'anisette ou de kirsch.

Les macérations des fruits rouges, tels que fraises, framboises, mûres, groseilles, airelles, etc., peuvent être composées de vanille, de curaçao, de kirsch ou de rhum.

MACERON, *s. m.* (*Smyrniium olusatrum*). — Plante de la famille des ombellifères, aussi appelée *persil noir*, *persil de Macédoine*.

Très usitée autrefois comme herbe potagère, elle a été à peu près complètement remplacée aujourd'hui par le céleri qui a pris place dans tous les jardins.

MACHE, *s. f.* (*Valerianella, locusta, olitaria*). All. *Ackersalat*; angl. *Corn-salad*; ital. *Valeriana*; esp. *Canonigos*; flam. et holl. *Koornsalad*. — Plante annuelle automnale de la famille des valerianées. Aussi appelée, selon les contrées : *blanchette*, *blanquette*, *bourssette*, *gallinette*, *orillette*, *pommette*, *doucette* (Voir ce mot), *rampon*, etc., etc.

La mâche est une de nos plantes potagères les plus répandues; elle croît spontanément dans les prés, dans les champs de blés, pendant l'hiver et au printemps; mais cette variété sauvage est de plus en plus délaissée pour la mâche cultivée, qui a produit plusieurs variétés améliorées qui sont :

- La mâche ronde ;*
- La mâche à grosse graine ;*
- La mâche verte d'Etampes ;*
- La mâche verte à cœur plein ;*
- La mâche d'Italie.*

La mâche ronde. — Aussi appelée *raiponce simple*, *rampon double*; diffère de la mâche commune par la forme beaucoup plus raccourcie de ses feuilles; d'une teinte franchement verte, à nervures plus marquées. Plante très productive, d'un développement rapide. C'est la race que cultivent, presque exclusivement, les maraîchers des environs de Paris.

La mâche à grosse graine. — Feuilles sensiblement plus longues que la précédente, d'un vert grisâtre. Cette variété est surtout cultivée en Hollande et en Angleterre.

La mâche verte d'Etampes. — Aussi appelée *mâche à feuille veinée*. Variété surtout caractérisée par la couleur extrêmement foncée de son feuillage, fréquemment ondulé ou replié sur les bords; plus charnu et plus épais que dans les autres variétés; recherchée à cause de sa rusticité, résistant bien au froid et ayant l'avantage de supporter le transport sans se faner; qualité précieuse pour les plantes qui doivent être portées au marché à des distances parfois considérables.

La mâche verte à cœur plein. — Aussi appelée *mâche verte à petite pomme*. Variété se distinguant parfaitement des précédentes, par ses feuilles cour-

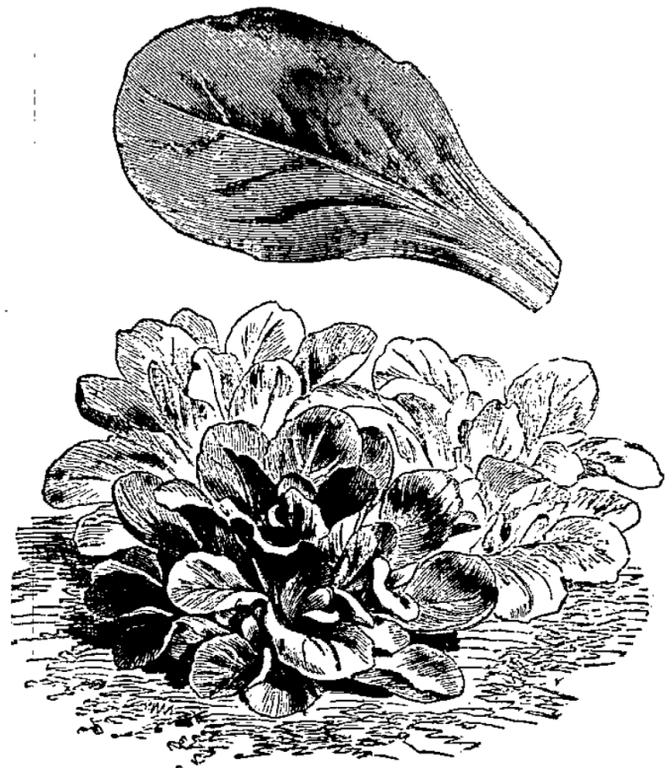


Fig. 755. — Mâche ronde.

tes arrondies, lisses, raides et d'un vert intense. Plus ferme, plus ramassée, plus agréable que la mâche ronde, mais moins productive. Supporte également bien le transport.

La mâche d'Italie. Aussi appelée *régence*, *grosse mâche*; se distingue des précédentes par la teinte beaucoup plus blonde de son feuillage et par la longueur de ses feuilles. Cette espèce est très appréciée dans le Midi; elle a l'avantage de monter plus tardivement à graine que les autres. Un peu sensible au froid.

Il existe des variétés de *mâches à feuilles panachées*, tantôt marbrées de blanc sur les feuilles et de jaune vif au centre, mais la culture potagère de ces variétés a été négligée, cette panachure étant un signe de diminution dans la vigueur de sa végétation.

USAGE CULINAIRE. — La mâche constitue une salade saine, mais un peu indigeste à cause de sa

fadeur; pour la corriger on l'associe à la betterave, au céleri-rave cuit et émincé, ou avec des sommités fraîches, même avec la chicorée et la laitue. On la fait aussi entrer dans la catégorie des plantes herbacées qui composent les soupes aux herbes.

MACINE, *s. f.* — Principe particulier extrait du macis; se boursoufle et se dissout dans l'eau comme la gomme, donne une dissolution mucilagineuse, se colore en pourpre par l'iode, et donne du sucre d'amidon par l'acide sulfurique.

MACIS, *s. m.* All. *Muskatblütthe*; ang. et ital. *mace*; esp. *macis*. — Enveloppe membraneuse, intérieure, de la muscade, qui entoure complètement la base de l'amande; elle est transparente, de couleur rose, pâle ou rouge; jaunit en vieillissant et devient cassante.

Le macis nous vient des îles Moluques, de Bourbon, de Cayenne et de l'île de France. Pour le conserver et le livrer au commerce, on le sépare de l'amande, on le trempe dans de l'eau de mer et on le fait ensuite sécher.

USAGE CULINAIRE. — Le macis est la substance la plus aromatique du fruit du muscadier; sa saveur est chaude, pénétrante, agréable; son parfum plus fin que celui de la noix muscade. En feuille, il est employé dans la macération des liqueurs; en poudre, il entre comme condiment aromatique des bonbons, de quelques petits-fours et dans certains entremets.

MACLURE, *s. m.* — Arbre originaire d'Amérique, de la famille des Morées; son fruit en capitule, de la grosseur et de la couleur de l'oranger, a une saveur assez agréable.

MACON (*Vin de*). — Les vins de Mâcon (Côte-d'Or) sont assez estimés comme vins ordinaires de première et deuxième qualité; ils contiennent de 16 à 17 degrés d'alcool (Voir BOURGOGNE).

MACONNAIS (*Vins du*). — Nom générique sous lequel on comprend non seulement les vins de Mâcon et des environs, mais aussi ceux d'autres départements. On trouvera au mot Bourgogne la classification ordonnée de chaque cru.

Maconnais, se dit de fromages qui ont la forme de petits cônes aplatis, de trois centimètres de hauteur; la pâte en est sèche et salée.

MACONNAISE, *s. f.* — Futaille employée dans le Mâconnais et les pays voisins; sa contenance est

d'environ deux cent douze litres; bouteille *mâconnaise*, bouteille dont la contenance est au maximum de quatre-vingts centilitres.

MACRE, *s. f.* (*Trapa natans*). — Plante aquatique aussi appelée *châtaigne d'eau* (Voir ce mot).

MACREUSE, *s. f.* (*Anas nigra*). — Variété de canard sauvage et aquatique. La macreuse vit sur les étangs et sur les bords des mers; elle se nourrit de coquillages, de petits poissons et d'insectes.

Cet oiseau abonde dans les étangs du Midi, surtout dans celui de Berre et de Marignan, près de Marseille. Le mâle, qui est préféré, a un plumage noir; la femelle, appelée *bizette* par les marins, est grise; sa chair est bien inférieure à celle du mâle.

Pour des raisons que je n'ai pas à expliquer ici, la macreuse fut déclarée *maigre* au concile de Nicée; ce qui a fait la joie des pieux gourmands, qui l'inscrivirent aussi souvent que possible sur leurs menus de Carême.

Les recettes laissés par les couvents pour la préparation des macreuses sont nombreux; les religieux cuisiniers s'ingéniaient avec un art extrême à corriger les défauts de sa chair par la multiplication des méthodes de préparation. On trouve sur leur liste la macreuse au jus de poisson, aux clovisses, à l'anguille, au pot-pourri, au chocolat, etc.

HYGIÈNE. — La chair de la macreuse est dure et coriace; elle a un goût de poisson très prononcé, défaut que l'on corrige par la condimentation et la préparation culinaire. Comme la chair de tous les oiseaux aquatiques, elle est de moyenne digestion, stimulante et aphrodisiaque, propriétés qui, sans doute, doivent être gênantes pour les moines gourmands.

USAGE CULINAIRE. — Je laisse là les amalgames hétérogènes de l'ancienne cuisine, qui ne me disent rien qui vaille, pour m'occuper des seules formules en harmonie avec les qualités et les propriétés de la chair de la macreuse et le goût du jour.

Salmis de macreuse. — Voir formule 785.

Macreuse à la provençale. — *Formule 3, 108.* — Vider la macreuse en laissant un peu longue la peau du cou; retirer le foie débarrassé de son fiel; le hacher, le mettre dans une terrine; hacher également un bel oignon et une gousse d'ail; faire prendre couleur dans la poêle et l'ajouter dans la terrine avec une poignée de mie de pain blanc trempée dans du lait, un œuf entier et quinze anchois épluchés en filets et passés au tamis avec

cent vingt-cinq grammes de beurre. Relever cette farce avec sel, une pointe de piment, de la muscade râpée, en la travaillant et en ayant soin de la maintenir tiède pour amalgamer le beurre. Farcir la macreuse, la brider de façon à boucher les ouvertures et la cuire à la broche en l'arrosant avec un peu d'huile. Lorsqu'elle est cuite, recueillir le jus sans graisse additionné d'un jus de citron, Envoyer séparément une sauce italienne dans laquelle on aura mis une purée d'anchois.

Remarque. — Lorsque cela se peut, c'est-à-dire qu'entre les mains du cuisinier, la macreuse doit être désossée intérieurement sans en altérer les chairs ; on commence par casser les deux extrémités du bréchet, on le détache des chairs avec les doigts ainsi que le dos d'âne de la poitrine ; on brise les os intérieurement de façon à en faciliter l'extraction. Cette opération n'est pas indispensable mais elle a un avantage réel, surtout lorsque la macreuse est rôtie, étant donné la dureté de sa chair.

Macreuses aux cèpes. — *Formule 3,109.* — Plumer, flamber et vider deux macreuses ; les faire braiser pendant trois heures avec couenne de lard, quelques tranches de céleri-rave, deux oignons, la chair rouge d'une carotte ; faire pincer le tout et mouiller avec moitié bouillon, moitié vin blanc ; ajouter de la purée de tomates ; faire réduire de trois quarts en tournant et l'arrosant souvent. Quand elles sont cuites, les sortir sur une planche en les égouttant ; lever les poitrines, que l'on coupera en quatre morceaux chacune ; les mettre dans une casserole et les maintenir au chaud ; piler les carcasses au mortier, les remettre dans le fond ; le dégraisser ; passer le tout au tamis de métal d'abord et ensuite à l'étamine ; maintenir la sauce au chaud.

D'autre part, faire sauter des cèpes frais à l'huile, légèrement relevés d'ail et de piment ; les dresser en pyramide sur un plat rond creux ; dresser autour la macreuse, arroser légèrement de la sauce et envoyer le restant à part.

Macreuses à la grand veneur. — *Formule 3,110.* — Préparer deux macreuses comme il est indiqué dans la formule précédente en les faisant braiser avec eau, bouillon et un peu de vin rouge. Lever les poitrines, piler les carcasses et les passer au tamis de métal et à l'étamine ; lier le fond avec une sauce grand veneur (Voir ce mot). Dresser sur une croustade ; saucer dessus et servir le restant de la sauce à part.

Macreuse rôtie. — *Formule 3,111.* — Plumer, flamber, vider et barder une macreuse. L'assaisonner intérieurement et la garnir de son foie ; la mettre cuire à la broche en l'arrosant souvent avec du beurre fondu. La servir sur une tranche de pain rôtie au beurre et entourer d'autant de moitiés de citrons qu'il y a de convives ; chacun l'arrose de jus de citron sur son assiette.

MACROGNATHE, *s. m.* (*Ophidium aculeatum*). — Petit poisson des eaux douces des Indes, aussi appelé macrognathe *aiguillonné* ou *trompe*. Sa chair, agréable, se mange de préférence frite.

MACROPTÉRONOTE, *s. m.* (*Silurus anguil-laris*). — Poisson du genre silure, anguilliforme, très commun dans le Nil et en Syrie. Sa chair fade et molle, a besoin d'être rehaussée dans les préparations culinaires.

MACROULE, *s. f.* — Nom vulgaire de la foulque (Voir ce mot).

MACUSSON, *s. m.* (*Lathyrus tuberosus*). — Un des noms vulgaires de la gesse tubéreuse (Voir GESSE).

MADELEINE, *s. f.* — Nom d'une espèce de poire précoce qui mûrit en juillet ; d'un goût sucré et agréable. Se dit aussi d'une espèce de pêche et d'une espèce de raisin précoces. Ces fruits sont ainsi appelés parce qu'ils doivent être mûrs à l'époque de la fête de sainte Madeleine.

MADELEINE, *s. f.* (*Pâtisserie*). — Sorte de petit gâteau originaire de Commercy. Ils furent vulgarisés vers 1730, à Versailles, d'abord, et à Paris ensuite, par Stanislas Leczinski, beau père de Louis XV, qui en faisait son dessert favori.

La recette des Madeleines fut longtemps un secret jalousement gardé et vendu fort cher par les fabricants de Commercy. Même aujourd'hui ils affectent de faire un mystère de ces recettes connues de tout le monde ; en voici d'ailleurs un choix.

Madeleines de Commercy (Gâteau sec d'exportation). — *Formule 3,112.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Farine tamisée.....	—	500
Beurre.....	—	500
Œufs.....	nombre	8
Essence de citron.....	gouttes	5
Essence de bergamotte ...	—	5
Vanille.		

Procédé. — Faire tiédir à l'étuve la farine et le sucre en poudre; il faut aussi avoir soin que les œufs ne soient pas froids. Passer le sucre au tamis dans une terrine; ajouter la vanille et six œufs et bien travailler avec deux spatules; laisser reposer la pâte dix minutes à un quart d'heure dans un lieu chaud; continuer de la battre en ajoutant par intervalles les deux œufs qui restent, de façon à ce que la pâte se maintienne ferme; ajouter les essences, faire fondre le beurre à la noisette et l'ajouter en remuant. Laisser reposer la pâte une heure en lieu froid.

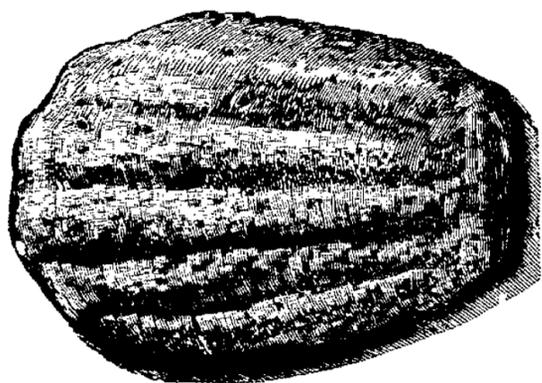


Fig. 756. — Madeleine.

D'autre part, faire fondre du beurre à la noisette; y ajouter de la farine de froment tamisée, amalgamer et en beurrer les moules très légèrement. Coucher à la cuillère la pâte dans les moules et les cuire dans un four chaud.

Ces madeleines sont fermes intérieurement et se conservent bien.

Madeleines des Vosges. — *Formule 3,113.*

-- Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Farine de froment.....	—	125
Farine de riz.....	--	125
Beurre.....	—	250
Œufs.....	nombre	8
Vanille.		

Procédé. — Battre dans une terrine le sucre avec quatre œufs entiers; quand la masse viendra mousseuse, ajouter les quatre autres œufs deux par deux et par intervalles. Quand la pâte est blanche et ferme, on ajoute, avec les précautions d'usage, le beurre fondu et les deux farines tamisées et mélangées ensemble. Ces madeleines sont également de bonne conservation.

Madeleines de Paris. — *Formule 3,114.* — Aussi appelées *moelleuses*.

Procédé. — Mettre sur une balance quatre œufs et de l'autre côté le même poids de sucre; le

retirer et mettre autant de farine; retirer la farine et peser le même poids de beurre; travailler la farine légèrement avec quatre jaunes d'œufs et un œuf entier; ajouter le zeste haché d'un citron. Quand la pâte est bien travaillée, monter les quatre blancs d'œufs et les incorporer dans la masse avec le beurre fondu. Les coucher dans des moules à griffes beurrés et faire cuire dans un four un peu chaud.

Madeleines ordinaires. — *Formule 3,115.*

— Employer :

Farine.....	grammes	250
Sucre en poudre.....	—	250
Beurre.....	—	250
Œufs.....	nombre	8
Vanille.		

Procédé. — Tamiser le sucre et la farine; les travailler avec les huit œufs et la vanille. Quand la pâte est bien homogénéisée, ajouter le beurre fondu. Beurrer des moules, les fariner, coucher la pâte dedans et cuire dans un four chaud.

Remarque. — Cette formule paraît être la première que l'on ait vulgarisée; mais aujourd'hui on en fait de toutes les façons et à tous les aromes. On en fait dans les proportions de huit à vingt œufs par cinq cents grammes de farine et de sucre, soit simplement mêlées ou travaillées à la terrine, soit encore fouettées à froid ou fouettées à chaud. Voici deux exemples :

Madeleines fouettées à froid. — *Formule 3,116.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Farine.....	—	250
Beurre.....	—	250
Œufs.....	nombre	6
Vanille ou citron.		

Procédé général. — Battre avec le fouet le sucre, les œufs et la vanille. Lorsque la pâte est montée, ajouter par petites doses la farine et le beurre fondu. Beurrer et fariner les moules, les garnir de la pâte et les cuire dans un four chaud.

Madeleines fouettées à chaud. — *Formule 3,117.* — Employer :

Farine.....	grammes	250
Sucre en poudre.....	—	250
Beurre.....	—	250
Œufs.....	nombre	6
Vanille.....		

Procédé général. — Mettre le sucre et les œufs dans une bassine; les battre sur un feu doux, comme une pâte gênoise. Aussitôt chaud, retirer

la bassine et continuer de battre hors du feu; y mélanger la farine en pluie et le beurre fondu. Beurrer et fariner des moules à griffes, les garnir et les cuire dans un four un peu chaud.

Madeleines fines. — *Formule 3,118.* — On les appelle aussi *madeleines légères*. Je les dénomme *madeleines fines* pour qu'il n'y ait pas d'équivoque.

Employer :

Farine.....	grammes	250
Sucre en poudre.....	—	250
Beurre fin.....	—	250
Oufs.....	nombre	10
Eau de fleurs d'oranger....		

Procédé. — Battre à froid les œufs avec le sucre; quand la pâte est montée et ferme, y mélanger la farine, l'eau de fleurs d'oranger et le beurre fondu. Beurrer et fariner les moules, les garnir et cuire dans un four chaud.

MADÈRE (*Vin de*), All. *Madeire*; angl. *Madeira*; ital. *Madeira*. — L'île de Madère est située dans l'Océan Atlantique entre le 20^e degré de longitude et le 30^e 33' degré de latitude; fut découverte en 1344 et conquise en 1431 par Juan Gonzalès et Tristan Vaz, Portugais. On prétend qu'ils mirent l'île en feu et que cet embrasement, produisant un amas considérable de cendres, rendit le sol excellent pour le vin. Quoiqu'il en soit, le vin de Madère jouit depuis longtemps d'une réputation méritée; mais si l'on compare la quantité des vins récoltés à celle qui se consomme, on trouvera la consommation cent mille fois supérieure à la récolte; ce qui prouve la difficulté de se procurer des vins de Madère naturels.

A Madère, on fait subir au vin un traitement spécial; pour obtenir une production plus importante, on utilise pour cela du vin de Xérès; on l'alcoolise jusqu'à 25 p. 0/0, et les producteurs renommés envoient leurs foudres faire un voyage aux Indes; par ce trajet, il acquiert un goût tout particulier qui le distingue des autres madères. De retour, on le mélange à d'autre vin auquel ce goût se communique en vieillissant. Ce vin, de premier choix, est surtout déversé en Angleterre et dans le Nord; ce qui explique la difficulté de se procurer en France du vin de Madère authentique. Celui que l'on boit dans les grands cafés de Paris et même de province, est une mixture de vin blanc, d'eau, de raisin de Malaga et d'alcool; quelquefois préalablement cuit, d'autrefois soumis à la fermentation avant l'adjonction de l'alcool. C'est donc une vulgaire boisson alcoolisée qui est loin de réunir les qualités du vin de Madère.

C'est cette liqueur que l'on met à la disposition des cuisiniers et qui gâte les sauces au lieu de les bonifier; voilà les raisons pour lesquelles j'insiste dans cet ouvrage, pour que l'on emploie du vin de Xérès ou du vin blanc, si l'on n'a pas du vin de Madère naturel à sa disposition.

Le vin naturel communique aux sauces un goût et un fumet exquis qui se développent par la cuisson; au contraire, le vin sophistiqué donne un goût d'alcool, de sels, qui devient, par la cuisson, de plus en plus mauvais et finit par altérer complètement le goût de la sauce.

Le cuisinier de maison particulière, comme le chef d'établissement de premier ordre, soucieux de maintenir la renommée de leur cuisine, ne doivent pas hésiter à se procurer pour l'usage culinaire du vin de Madère authentique.

HYGIÈNE. — Le vin de Madère naturel est en même temps un tonique, un apéritif et un excitant; il réchauffe et stimule, mais on ne doit en faire qu'un usage très modéré. Le vin ordinaire ou falsifié produit le sens inverse; charge l'estomac en donnant une sensation de brûlure, paralyse le cerveau et les facultés intellectuelles; en un mot, il joue le rôle de l'alcool.

A défaut de pouvoir se procurer du vin naturel, voici le meilleur mode de donner à un vin blanc le goût du vin de Madère.

Vin de Madère imité. — *Formule 3,119.* — Employer :

Bon vin blanc vieux et sec ...	litres	20
Sucre concassé.....	kilog.	2
Grosses figes sèches récentes.	—	2
Fleurs de tilleul.....	grammes	120
Rhubarbe orientale	—	6
Aloès socotrin	—	6

Procédé. — Piler les figes en pâte avec un peu de sucre; mettre le tout dans un vase étamé sur le feu et faire bouillir trois minutes. Colorer avec du caramel, laisser refroidir et filtrer. Ajouter de l'alcool neutre, de façon à obtenir 24 ou 25 degrés. Mettre dans un tonnelet spécial et laisser vieillir. Ce vin sera meilleur, surtout plus indemne pour la santé que celui que l'on achètera chez les négociants en vins.

USAGE CULINAIRE. — Le vin de Madère entre dans la composition d'une foule d'entremets: gelées, mousses, etc.; mais c'est surtout dans les sauces, macérations, farces pour pâtés, qu'il est le plus employé indépendamment de la sauce madère.

Sauce au vin de Madère (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 3,120.* — Dans les cafés, hô-

tels, restaurants, on ajoute à une sauce demi-glace une quantité relative de vin de Madère; on fait bouillir la sauce et *ça y est*.

Mais si l'on veut obtenir une sauce qui n'a rien d'analogue avec la précédente, et qui se distinguera par la délicatesse de son goût et la finesse de son fumet, on procédera de la façon suivante :

Sauce au vin de Madère (Haute cuisine). — *Formule 3,121.* — Mettre dans une casserole avec du beurre un mirepoix composé d'oignon, de rouge de carottes, de maigre de jambon peu salé, le quart d'une gousse d'ail, une pincée de poivre blanc entier, un peu de muscade et quelques branches de cerfeuil. Faire roussir le tout à l'étouffée; égoutter la graisse et mettre deux décilitres de vin de Madère; faire réduire jusqu'au point d'arriver à siccité. Ajouter alors une louche de bonne purée de tomates, deux décilitres de jus de champignons frais, du fond de veau glacé, du fond de bœuf braisé, une faible quantité de sauce espagnole, s'il était nécessaire, de façon à obtenir deux litres de sauce (si le fond de bœuf était suffisamment corsé, il serait préférable de ne pas employer de sauce espagnole). Faire réduire la sauce, la passer à l'étamine, ajouter deux décilitres de vin de Madère vieux, faire bouillir et la réserver au bain-marie; terminer par l'adjonction de glace de viande, s'il était nécessaire.

On trouvera dans cette sauce un goût et un fumet qui n'ont rien d'analogue avec la sauce madère ordinaire.

Sauce au vin de Madère (Cuis. ménagère). — *Formule 3,122.* — Faire un petit roux dans une casserole; le mouiller avec le fond du bœuf braisé, de la veille ou du jour, ou de la glace de veau rôti et un peu de bouillon; faire cuire. D'autre part, faire sauter à la poêle un oignon coupé en carré; les chairs rouges d'une ou deux carottes, le quart d'une gousse d'ail, fragments de thym et une pincée de poivre en grains. Quand le tout a pris couleur, dégraisser et ajouter dans la sauce; faire réduire, dégraisser et la passer au tamis ou à la passoire; ajouter alors un ou deux verres à bordeaux de vin de Madère, mettre en ébullition et l'utiliser lorsqu'elle sera lisse.

Remarque. — Si l'on pouvait ajouter du jus de champignons frais, ce serait un avantage, quoique ce n'est pas indispensable. Cette sauce peut, d'ailleurs, servir comme sauce aux champignons pour garniture ou pour saucer les entrées.

MADI, s. m. (Madia). — Plante du Chili dont on distingue deux espèces: l'une cultivée, le *madia sativa*, dont on retire de son fruit une huile excellente supérieure, dit-on, à l'huile d'olive. Cette plante se cultive en France pour y prendre une plus grande extension dans les pays où ne croît pas l'olivier.

MADOTE, s. f. — Nom d'une poire aussi appelée *amadote*. Etymologie d'*amondot* ou plutôt *dame Oudet*; nom d'une dame qui eut la première de ces fruits.

MAGISTRAT, s. m. (Confiserie). — On a donné ce nom à un bonbon à base de pomme, de gélatine et d'un arôme.

Magistrats (Bonbons). — *Formule 3,123.* — Employer :

Pâte de pomme.....	kilog.	1
Gélatine.....	grammes	30
Sucre.....	—	300
Sirop à la vanille à 32°..	décilitre	1

Procédé. — Faire dissoudre la gélatine dans le sirop et la passer à la bassine dans laquelle se trouve la pâte de pomme. Faire cuire au lissé ou morve; couler l'appareil dans des empreintes à forme cylindrique évasée à fond plat que l'on aura imprimée dans du sucre cristallisé le plus fin; recouvrir immédiatement les bonbons coulés, avec du sucre cristallisé que l'on tamise au-dessus. Faire cuire le sucre au cassé, dans un poêlon que l'on place incliné sur sa table de travail; remuer avec une petite spatule; au moment de blanchir, tremper les uns après les autres les bonbons à la fourchette jusqu'au rebord de la partie plate; on connaît le point précis du sucre lorsqu'en massant une petite partie sur la paroi du poêlon il devient blanc. On peut varier à volonté la forme, la couleur et le parfum de ces bonbons.

MAGNOLIA, s. m. — Belle fleur blanche d'un arbrisseau de l'Amérique septentrionale; elle est imitée en cuisine avec de la cire pour garniture des socles. Ce nom est également donné au gâteau suivant :

Magnolia (Gâteau). — *Formule 3,124.* — Coucher dans un moule à génoise une pâte génoise fine; la faire cuire et la laisser refroidir. La fendre horizontalement de façon à faire trois tranches; les abricoter avec de la confiture de framboise et l'autre d'abricot; remettre les abaissees à leur posi-

tion primitive, les glacer à la framboise et décorer le tour en tire-bouchon, avec une meringue italienne.

MAGUEY, *s. f.* — Nom d'une boisson enivrante que les Mexicains tirent de la liqueur qui découle de l'*agave mexica*, en la laissant fermenter; ils l'aromatisent avec une racine qu'ils nomment *ocpatli* (Voir ce mot).

Le suc qui découle de l'agave, d'abord doux, devient vineux par la fermentation, alcoolique par la distillation et donne du vinaigre si on le laisse aigrir. Si on le fait réduire par l'ébullition, on obtient un sirop très agréable; si on continue la cuisson jusqu'à la *nappe*, il donne une espèce de miel très recherché; enfin, si l'on pousse encore cette cuisson, on obtient une confiture qui se conserve parfaitement (Voir AGAVE).

MAI (*Maius*). — Cinquième mois de l'année. Il paraît que, de longue date déjà, le mois de mai a quelque peu usurpé sa réputation de plus beau mois de l'année; puisque Voltaire écrivait au roi de Prusse, le 15 mai 1749 : « Je vous supplie, sire, d'en faire aussi (des épigrammes) contre le mois de mai, qui mérite si peu le nom de printemps et pendant lequel nous avons froid comme dans l'hiver... »

Si le mois de mai est souvent froid et humide, si son soleil est parfois bien pâle, que de bonnes choses militent en sa faveur pour lui faire oublier ses torts ! Les légumes frais et les fruits nouveaux ne viennent-ils pas diversifier notre alimentation ? La romaine, les petites carottes et petites pommes de terre hâtives, haricots verts, asperges monstrueuses, pois fins ayant pour adorables compagnons les pigeonceaux dans toute leur succulence; poulets nouveaux, bécasses, cailles, râles de genêt, cerise anglaise, poires précoces et fraises forment un tableau délicieux qui fait venir l'eau à la bouche. Enfin, les fleurs embaumées que l'on ne mange pas, mais que l'on respire, viennent compléter les délices de la table.

MAIE, *s. f.* — Ancienne caisse où l'on préparait la pâte du pain, plus connue aujourd'hui sous le nom de pétrin.

Maie se dit aussi de la pierre creusée en auge destinée à recevoir l'huile au sortir du moulin; elle est inclinée pour donner de l'écoulement à l'huile.

MAILLET, *s. m.* — Marteau de bois à deux têtes dont on se sert en charcuterie pour battre le bœuf,

le veau, le porc pour galantines, les côtelettes et enfin toutes les viandes ayant besoin d'être mortifiées.

Maillet se dit aussi d'un genre spécial de préparation de culotte de bœuf.

Culotte de bœuf sauce maillet. — *Formule 3,125.* — Faire bouillir pendant trois heures une pointe de culotte de bœuf; la faire braiser avec du vin blanc, du vin de Madère et un bon fond de bœuf ou de jus de veau. Pendant ce temps, préparer la sauce suivante :

Sauce maillet. — *Formule 3,126.* — Faire bouillir de la mie de pain avec du madère et du jus; écraser deux jaunes d'œufs durs; faire sauter à la poêle deux échalottes, un peu d'oignon, du cerfeuil, piler et passer au tamis avec un jaune d'œuf cru, ajouter du piment de Cayenne et la monter à chaud avec de la glace de viande, du beurre et du jus de citron.

Dresser la culotte de bœuf sur un plat, la masquer de sa glace et servir la sauce maillet dans une saucière à part.

MAILLY (*Vinde*). — Vin de Champagne (Marne); blanc de première classe et rouge de deuxième classe.

MAIS, *s. m.* (*Zea maïs*). All. *Maïs*; angl. *maize*; ital. *maïs*; esp. *maiz*. — Plante de la famille des graminées, originaire d'Inde; fut apportée en Turquie et de là en Amérique; mais les Péruviens la cultivaient avant l'arrivée des Espagnols. Aussi connue sous les noms de *blé de Turquie*, *blé d'Inde* et *blé d'Espagne*.

Introduit en France au XVI^e siècle, le maïs commun n'a pas produit moins de quinze variétés: on en distingue de blancs, de jaunes, de rouge-sanguin presque noir; il s'est surtout acclimaté dans les zones où croît la vigne.

Analyse chimique. — L'analyse chimique a constaté sur 100 parties de maïs jaune :

Amidon	68
Matières azotées.....	12
Dextrine	4
Matières grasses.....	9
Cellulose	6
Sels divers.....	1
Total.....	100

HYGIÈNE. — Comme on le voit par la quantité d'azote et de matières grasses, cet aliment a, parmi les féculents une supériorité remarquable de

propriétés nutritives. Le seul inconvénient que l'on puisse reprocher au maïs, c'est la présence d'un champignon qui se loge sous l'épisperme, se mélange à sa farine et donne la pellagre à ceux qui en font leur nourriture journalière. Cette maladie du maïs est connue en France sous le nom de *verdet* et en Italie sous celui de *verderame*. On évite l'existence de ce champignon en faisant bien sécher l'épi de maïs après sa parfaite maturité, le maintenant en lieu sec et bien aéré et ne l'égrenant qu'au fur et à mesure des besoins.



Fig. 757. — Maïs sucré.

USAGE CULINAIRE. — On fait trois sortes de farines avec le maïs : la farine faite avec le grain entier, et avec laquelle on prépare la bouillie connue dans l'est de la France sous le nom de *gaudes* (Voir ce mot); la *semoule*, qui comprend la partie cristalline du grain, et qui sert, surtout en Italie, à la préparation de la *polenta* (Voir ce mot); la partie intérieure ou le cœur du grain sert alors à faire une farine blanche et féculente qu'on a appelée *maïzaline*.

Au Chili, l'espèce de maïs la plus renommée est celle qu'on appelle *aminta*; les nègres broient la graine pour en former une espèce de pâte, dans laquelle ils incorporent du beurre et du sucre, et la font ensuite bouillir dans l'eau.

Avec sa farine plus ou moins fine, séchée, ils préparent une soupe au lait ou à l'eau qu'ils dénomment *chuchoca* et qui a une grande analogie avec les *gaudes*. Les paysans moldaves et roumains se nourrissent presque exclusivement d'une bouillie de farine de maïs très épaisse, qu'ils réduisent en boulettes qu'ils dénomment *mamaliga*. Les

jours de fête, ils ajoutent à la *mamaliga* (Voir ce mot) du lait ou du fromage de brebis.

La variété de maïs la plus remarquable est le maïs sucré que les Américains dénomment *stowel's evergreen*; il se distingue par son grain ridé, retraits et presque transparent à la maturité, au lieu d'être dur, renflé et lisse comme celui des autres maïs. En Amérique on en fait toutes sortes de préparations.

Potage au maïs sucré (*Cuis. américaine*). — *Formule 3,127.* — On pourra aussi l'appeler à la *Washington*.

Faire cuire à la vapeur, huit ou dix épis de maïs sucré encore laiteux, c'est-à-dire avant maturité; les égrener, les piler et les mettre dans une presse à fruits pour en extraire tout le suc. Mélanger ce jus avec une égale quantité de crème double; le mettre dans une soupière avec quelques jaunes d'œufs et verser dessus un potage à la crème de riz, à la crème d'orge, ou à la crème d'avoine, sans grains, en remuant de façon à opérer la liaison; l'amener à bon goût; ajouter dans la soupière en guise de croûtons, les grains de deux épis fraîchement cuits à la vapeur et servir.

Epis de maïs sucré à la vapeur (*Cuis. américaine*). — *Formule 3,128.* — Choisir des épis de maïs sucré avant leur complète maturité; les dépouiller de leurs feuilles et les mettre aussitôt dans une caisse à vapeur. Quand ils sont cuits, c'est-à-dire quand les grains sont renflés par un suc laiteux, au point de crever, les dresser vivement sur un plat et les servir.

Les uns les mangent avec sel et poivre, d'autres les poudrent de sucre.

Maïs sucré rôti (*Cuis. américaine*). — *Formule 3,129.* — Cueillir des épis de maïs sucré avant leur maturité, pendant que les grains sont encore laiteux; les dépouiller de leurs feuilles et les faire rôtir devant un fort brasier, ou au four sur un gril. Lorsque les grains sont renflés et dorés, les servir comme les précédents.

Maïs sucré au beurre (*Cuis. américaine*). — *Formule 3,130.* — Egrenier des épis de maïs sucré, laiteux; les faire cuire à la vapeur ou à l'eau salée; les égoutter, les assaisonner avec du poivre, du sel, un peu de sucre et du beurre frais.

On les sert aussi à la sauce béchamelle et à la crème.

Hasty-pudding (*Cuis. américaine*). — *Formule 3,131.* — Ce pudding qui est très ancienne-

ment connu aux Etats-Unis, se prépare absolument comme le pudding de semoule, en remplaçant la farine ordinaire par de la farine de maïs (Voir PUDDING).

Pralines de maïs sucré (*Confiserie*). — *Formule 3,132*. — Egrener les épis de maïs sucré; les faire torrifier et les mettre dans une turbine; faire cuire du sucre au petit soufflé et remuer doucement en arrosant avec le sucre jusqu'à ce que les grains de maïs forment pralines, en suivant les mêmes procédés que pour les pralines ordinaires.

Epis de maïs confits. — *Formule 3,133*. — Aussitôt que les épis sont formés on a soin d'enlever ceux qui surchargent certains plants dont le nombre en est trop abondant; on épluche ces déchets et on les utilise en les faisant confire dans du vinaigre avec une forte quantité de piments frais et on procède comme pour les cornichons (Voir ce mot).

En Angleterre et aux Etats-Unis, on les fait entrer dans la composition des *mixed-pickles*.

Bière de maïs. — Tout récemment, MM. Brillé et Dupré, dans une intéressante communication faite à la Société française d'Hygiène, ont démontré que le maltage du maïs était aujourd'hui facile à obtenir; on peut en faire une bière, par les méthodes ordinaires de brassage, bien supérieure à celle de l'orge.

Les nègres connaissent depuis longtemps une sorte de boisson fermentée obtenue avec le maïs, qu'ils dénomment *chercan* et *ulpe*. Les Indiens d'Amérique en font, eux aussi, une boisson fermentée très alcoolique qu'ils appellent *yolatol*.

Alcool de maïs. — En soumettant à la distillation toutes les formes de boissons fermentées ci-dessus, on obtient un alcool qui ne le cède en rien aux autres alcools de grains.

Huile de maïs. — Un hectolitre de graines de maïs est susceptible de fournir plus de douze litres d'huile limpide agréable au goût et de coloration ambrée; elle rivalise avec la meilleure huile.

Les Etats-Unis exportent chaque année des immenses cargaisons de maïs pour la fabrication de cette huile, dans le but de faire concurrence à l'huile d'olive.

MAITRANK, *s. m.* — Etymologie *Mai*, mai et *trank*, boisson; boisson de mai. En Allemagne, son pays d'origine, on la prépare au printemps, aussitôt qu'il est possible de se procurer des jeunes

pousses d'aspérule (Voir ce mot). Voici son mode de préparation.

Maitrank (*Boisson allemande*). — *Formule 3,134*. — Faire infuser dans une soupière avec une bouteille de vin blanc du Rhin et un verre de cognac, des jeunes pousses d'aspérule préalablement lavées. Laisser infuser une demi-heure dans la soupière couverte. Pendant ce temps, faire fondre cent grammes de sucre en l'imbibant d'un peu d'eau, l'ajouter dans la soupière, mélanger le tout, passer et servir.

Telle est la vraie préparation allemande, mais on peut remplacer le vin du Rhin par du vin de Grave ou autre vin blanc sec.

MAITRE D'HOTEL, *s. m.* — Celui qui est chargé de la direction des repas dans un hôtel public ou privé ou dans un restaurant.

Autrefois, le maître d'hôtel était le chef de cuisine qui, possédant une longue expérience, passait à la salle à manger, offrant lui-même aux convives le choix des ressources culinaires, dont la pratique lui avait acquis la connaissance. Dans les maisons bourgeoises le premier aide passait chef, lorsque celui-ci entraînait dans la salle, revêtu de l'habit noir traditionnel. De sorte que, de père en fils, les familles étaient toujours servies, non seulement par un serviteur dévoué, mais par un vieil ami de la maison; et personne ne s'en plaignait.

Mais, depuis la moitié du second empire, l'intrigue d'une part, l'esprit superficiel de la société de l'autre, ont profondément modifié cet état de choses. Il a fallu aux clients des établissements publics, non plus un maître d'hôtel savant, mais un ganymède, à figure attrayante, à éternel sourire, un confident, enfin, un comédien qui sache satisfaire tout autre désir que celui de bien manger; cela, au grand détriment du convive et de la gastronomie française. Cette période de décadence dura une trentaine d'années, et l'on peut constater, au moment où j'écris, que les seules maisons de premier ordre restées célèbres à Paris, sont celles qui ont eu un maître d'hôtel cuisinier à leur tête.

Pour faire un maître d'hôtel français hors ligne, il faut non seulement connaître à fond la cuisine, parler tout au moins l'anglais, mais avoir des aptitudes spéciales: deviner avec tact tout ce qui peut plaire à celui-ci, ou ne pas plaire à celui-là; ce problème se résout après un examen rapide du tempérament, de la nationalité, de l'âge, du sexe et de la disposition d'esprit de celui qu'il doit

faire manger. Il doit être le conseil, le tentateur et le metteur en scène. Il mettra de côté ou du moins ne laissera pas percer le côté commercial, tout en étant, avant tout, un commerçant hors ligne. Pour cela, il faut être un peu diplomate et un peu artiste dans l'art de dire, afin de colorer le projet de repas que l'on soumet à son client; son but doit être d'agir sur l'imagination, de bien disposer le convive, de le mettre à son aise.

Le maître d'hôtel doit rehausser par tous les moyens et entourer d'attraits les mets qu'il sert. En effet, un mets savamment préparé par un cuisinier hors ligne, peut passer inaperçu ou inapprécié si le maître d'hôtel, qui devient alors un metteur en scène, ne sait présenter l'œuvre de façon à en faire ressortir les avantages et à la faire désirer; de sorte que, si ce même mets est servi par un maître d'hôtel ordinaire qui n'en comprend pas le caractère il lui sera impossible de lui donner tout son relief. Dès lors, l'œuvre du cuisinier sera anéantie.

Il y a aussi dans un déjeuner ou un dîner un rôle très large réservé au maître d'hôtel : les hors-d'œuvre agréablement variés selon l'âge et le sexe des convives, la salade qui accompagne un rôti, la manière de le découper d'une façon élégante et de bien le dresser sur un plat; savoir disposer à point une selle de mouton avec un grain de sel sur une partie grasse, afin de lui donner un goût agréable; se placer pour les découpages ni trop près ni trop loin des convives, afin que ceux-ci voient que tout est observé avec goût et élégance, de façon à tenter les appétits qui n'en peuvent presque plus, mais qui renaissent encore, aiguillonnés par le désir qu'a su leur susciter l'imagination, quand l'estomac capitulait.

Au dessert, le choix d'un bon fromage, les soins de température à donner aux vins; le choix des fruits, la fraise frappée au jus d'oranges, la pêche pochée au parfum de la framboise, mélangée d'un peu de jus acidulé de la groseille, sont autant de traits qui doivent armer le tentateur. Cet artiste qui charme les convives par ses raffinements est semblable à un cavalier sur une monture essoufflée, qui sait encore relever son courage pour obtenir une dernière foulée prodigieuse, qui décide de la victoire.

Tel doit être le vrai maître d'hôtel.

MAITRE D'HOTEL, *s. f.* (*Assaisonnement*). — Beurre pétri avec fines herbes, sel, poivre, muscade et jus que l'on associe à la sauce de différents mets qui prennent le nom : *à la maître d'hôtel*.

Beurre à la maître d'hôtel. — *Formule 3,135*. — Faire couler une quantité relative de jus de citron sur des fines herbes hachées; ajouter poivre, sel, muscade râpée et pétrir le tout avec du beurre fin; le tenir en lieu frais ou dans de l'eau glacée pour s'en servir au besoin.

Remarque. — Il est important de faire couler le jus de citron sur les fines herbes pour les imbiber, avant d'ajouter le beurre, le jus de citron ne s'immiscant pas avec le beurre. Il est tout aussi important, lorsque cela se peut, d'employer des fines herbes et non du persil seul pour la maître d'hôtel.

Ce beurre sert pour les grillades, les poissons et les légumes.

Maître d'hôtel pour châteaubriand (*Sauce*). — *Formule 3,136*. — Faire fondre dans une petite casserole du beurre à la maître d'hôtel; ajouter la moitié de son volume de glace de viande, un jus de citron, un peu de poivre de Cayenne; faire fondre en remuant et servir sur le châteaubriand; le plat doit être très chaud ainsi que la saucière, si on servait séparément.

Remarque. — Il n'y a pas de sauce maître d'hôtel proprement dite faite de toutes pièces; les poissons tels que soles, etc., qui portent le nom de *à la maître d'hôtel*, sont préalablement cuits au vin blanc; leur cuisson liée avec de la sauce allemande ou du velouté est terminée avec du beurre, des fines herbes et du jus de citron, ou, si l'on préfère, avec du beurre maître d'hôtel frais.

Pommes de terre à la maître d'hôtel. — *Formule 3,137*. — Mettre dans un petit sautoir des pommes de terre cuites, épluchées et taillées en rondelles, avec poivre blanc du moulin, sel et muscade râpée. Faire surnager le tout de bon lait frais; faire réduire de moitié, ajouter une forte pincée de fines herbes et bien lier le tout avec du beurre très frais, en agitant le sautoir.

MAJET, *s. m.* (*Majeta*). — Arbrisseau des forêts de Cayenne, dont le fruit est alimentaire.

MAKAREKAN, *s. m.* — Arbre originaire des Indes; son fruit, en forme de citrouille, à écorce dure, renferme des amandes qu'on utilise en alimentation comme les autres amandes.

MALACOPTÉRYGIENS, *s. m. pl.* — Grande division de la classe des poissons, embrassant tous ceux qui ont les rayons de leurs nageoires mous et le squelette osseux.

MALAGA (*Vin de*). — Nom d'un vin liquoreux renommé, originaire de la province espagnole de ce nom.

On distingue deux sortes de raisins de Malaga : le blanc et le rouge. Le blanc donne un vin de couleur jaune d'or; le rouge, jaune brun; tous deux liquoreux, d'une saveur fine et aromatique, d'une force alcoolique de quinze à vingt degrés.

Malaga naturel. — *Formule 3,138.* — La préparation de ces vins demande des soins tout à fait spéciaux; on éclaircit les feuilles, on enlève les grains pourris, ou qui commencent à se gâter, afin de laisser les raisins se flétrir au soleil. Pour cela, on tord la grappe sur le cep afin qu'elle ne reçoive plus de sève.

Alors, le raisin bien mûr et flétri prend un goût doux et sucré; il est mis dans une tine, travaillé avec des bâtons pointus et on le laisse ainsi fermenter pendant le temps nécessaire, pour que la peau du raisin communique sa couleur au vin; on le presse, on le met dans des foudres, et on le transvase à des époques différentes de l'année où il a tendance à fermenter, en ajoutant du nouveau vin s'il est devenu trop liquoreux. On le laisse ainsi vieillir pendant deux ou trois ans, et il est ensuite mis en bouteilles pour la consommation.

Tel était, dans l'origine, le vrai vin de Malaga naturel. Mais la demande ayant de beaucoup dépassé la production, on a eu recours au procédé suivant qui donne plus de rendement et qui a été généralement adopté par les producteurs de vin de Malaga.

Production industrielle du Malaga. — *Formule 3,139.* — Les raisins préparés et flétris comme il est dit plus haut sont foulés dans une tine et, après fermentation, pressés; il se présente alors un liquide sirupeux, trop riche pour être consommé seul; ce liquide constitue la *mère* du vin de Malaga et se mélange dans telle ou telle proportion au vin de Malaga obtenu par les procédés ordinaires.

La qualité du vin est déterminée par les pots de *vin mère*, qu'on ajoute au vin de Malaga ordinaire; ces pots sont nommés *feuilles*, et les négociants classent la qualité des vins par la quantité de *feuilles* contenues dans une barrique; *malaga à six feuilles*, *malaga dix feuilles*, *vingt feuilles*, etc.

Comme on le voit, ce fameux vin n'est que l'œuvre de l'art, comme le vin mousseux de Champagne. Ce plant existe dans les Pyrénées-Orientales, les Hautes-Pyrénées, la Haute-Garonne, le Lot-et-Garonne, la Vaucluse, le Var, etc., et il ne

donne qu'un vin ordinaire qui n'a rien d'analogue avec celui que je viens de décrire.

Il existe cependant un moyen d'arriver à faire du malaga analogue à celui-ci :

Vin de Malaga cuit. — *Formule 3,140.* — Etant donné que nous avons en France des raisins de ce plant, et que ce qui fait ce vin spiritueux n'est que la matière sucrée, de même que l'abondance de cette matière le rend liquoreux, la fermentation, n'ayant pas été complète, on en a conclu que l'on pouvait obtenir le même vin que les Espagnols, en faisant évaporer l'eau du raisin par le feu; pour remplacer le soleil, qui n'est pas assez chaud chez nous pour dessécher le raisin sur cep.

On soumet le moût à l'évaporation sur le feu, jusqu'à consistance de sirop, c'est-à-dire en le faisant concentrer à vingt ou vingt-cinq degrés. De la sorte, on aura obtenu le *vin mère* du vin de Malaga. Ce *vin mère*, après fermentation, contient un quart d'alcool par litre. Pour empêcher le développement de la fermentation, on ajoute un litre d'eau-de-vie par trois litres de moût; la matière n'étant pas décomposée, ce vin a toutes les apparences du malaga d'origine. On l'ajoute alors aux vins ordinaires en le colorant avec du caramel et l'adoucisant avec du sirop de raisin, s'il était nécessaire.

Voici maintenant une formule pour faire en petite quantité, chez soi, un vin de Malaga tonique :

Vin de Malaga imité. — *Formule 3,141.* — Employer :

Sucre concassé.....	kilog.	4
Raisin de Malaga sec.....	—	2
Fleurs de Carthame.....	grammes	32
Cachou.....	—	8
Vin blanc sec vieux.....	litres	13
Vin de Xérès.....	—	12
Alcool neutre.....	—	1

Procédé. — Mettre le vin blanc dans un vase allant au feu; piler au mortier le raisin de Malaga, l'ajouter au vin blanc avec tous les ingrédients ci-dessus, à l'exception de l'alcool; soumettre à l'ébullition pendant une minute, retirer du feu et colorer avec du caramel; laisser refroidir, filtrer, mettre en tonneau et ajouter l'alcool; bien boucher, laisser reposer en cave et mettre en bouteilles après quelques jours.

HYGIÈNE. — Le vin de Malaga, traité selon les deux premières méthodes est onctueux, moelleux, tonique et d'un arôme très agréable; et lorsqu'on y a fait macérer de l'écorce de quinquina, il devient un agent précieux pour les convalescents et les af-

faiblis. Mais il est excessivement difficile d'obtenir du vin naturel de Malaga; la sophistication en a tellement abusé que toute personne soucieuse de sa santé doit hésiter à absorber un verre de liquide servi sous ce nom, si elle n'en connaît la provenance.

Sophistication. — Les moins coupables des falsificateurs préparent ce vin avec moitié eau et moitié vin blanc, des raisins de Malaga sec, le tout alcoolisé et coloré au caramel.

Mais les trois quarts des vins que l'on boit chez ces débitants, que l'on a justement appelés *mastroquets*, sont de vulgaires alcools de grains, édulcorés avec de la mélasse, de la cassonade ou du glucose, aromatisés à l'essence et colorés avec force caramel brûlé. Cet affreux breuvage produit l'effet des mauvais alcools et si l'on en boit un peu, il laisse au gosier un arrière goût âcre et très désagréable.

Raisins de Malaga farcis (*Petits fours*). — *Formule 3,142.* — Choisir de beaux grains de raisin de Malaga pas trop secs; les fendre par le milieu et les épépiner; les farcir avec une bonne pâte d'amande fondante aux pistaches; les envelopper dans la pâte en formant des petites boules allongées; les glacer au sucre cassé à l'aiguille et les mettre dans de petites caisses de papier (P. LACAM).

MALAKOFF, *s. m.* — Nom que l'on a donné à un potage en souvenir de la prise de la tour de Malakoff par nos soldats en 1855.

Potage Malakoff. — *Formule 3,143.* — Employer :

Maigre de jambon cru peu salé..	grammes	500
Feuilles d'épinard sans côtes....	nombre	500
Pommes de terre farineuses.....	kilog.	1
Oignon moyen.....	nombre	1
Carottes.....	—	2
Gousse d'ail.....	—	1
Feuille de laurier... ..	—	1
Tomates belles et égrenées.....	—	8
Consommé limpide non coloré...	litres	4
Poivre en grains.		

Procédé. — Tailler le jambon en petits dés; ajouter l'oignon coupé en deux et piqué d'un clou de girofle, l'assaisonnement; les pommes de terre coupées en tranches, les chairs rouges des carottes coupées en petits dés, la gousse d'ail et le poivre en grains; faire cuire le tout avec un peu d'eau jusqu'à ce que le jambon soit très cuit. Passer la purée au tamis.

Ciseler les feuilles d'épinard en julienne, les

passer à l'eau bouillante et les rafraîchir; les ajouter à la purée avec le consommé et servir chaud.

Ce potage doit être moelleux et parfumé.

MALAXER, *v. a.* — Mélanger, pétrir divers ingrédients de façon à les homogénéiser, à l'aide d'un *malaxeur* mécanique.

MALBECK, *s. m.* — Nom d'un cépage le plus répandu dans les vignobles de France; aussi appelé *Côt de Bordeaux* parce qu'il fait dans cette contrée le fond des vignes dites des *Côtes* et celles des *Graves*. Son grain ovale, à peau tendre, d'un noir violet, contient un suc doux et agréable.

MALIBRAN, *s. m.* (*Entremets*). — En souvenir de la grande cantatrice italienne, son nom a été donné au gâteau suivant :

Gâteau Malibran. — *Formule 3,144.* — Foncer des moules à pain de Gênes, avec de la pâte sèche sucrée et mettre de la marmelade d'abricots au fond; les garnir d'une pâte génoise demi-fine; les faire cuire, les abricoter et les garnir au-dessus en faisant une pyramide avec de la meringue framboisée; bien lisser la pyramide et l'entourer à sa base d'une garniture de points faits avec la douille et à la crème à breton. Semer des amandes grillées autour.

MALIGNY (*Vin de*). — Nom d'un vin blanc de Bourgogne assez estimé.

MALIQUE, *adj.* (*Malum*). — Acide particulier qu'on trouve dans la pomme et dans divers fruits verts et qui donne à ces fruits leur goût aigrelet.

MALMAISON, *s. m.* — Nom donné à un gâteau en souvenir du séjour de l'impératrice Joséphine dans le domaine de ce nom.

Gâteau malmaison. — *Formule 3,145.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Farine fine.....	—	200
Amandes douces mondées..	—	250
Amandes amères.....	—	40
Orangeat.....	—	10
Cédrat.....	—	10
Angélique confite.....	—	10
Œufs entiers.....	nombre	9
Curaçao.....	verre à madère	1
Eau de fleurs d'oranger...	quelques gouttes	

Procédé. — Piler finement l'orangeat, le cédrat

et l'angélique, en ajoutant le curaçao et l'eau de fleurs d'oranger. D'autre part, piler les amandes avec le sucre et un œuf entier; bien travailler en incorporant peu à peu huit jaunes d'œufs; ajouter les fruits pilés, les blancs d'œufs battus, la farine en pluie et mélanger le tout. Coucher la pâte dans des moules à trois-frères; faire cuire, les abricoter et glacer à l'orange en les sortant du four. Décorer à la gelée de pommes. (CH. LE SÉNÉCHAL.)

MALMESBURY, *s. p.* — C'est à lord Malmesbury, que reviendrait l'honneur de la création d'une soupe de tête de daim, très estimée en Angleterre où elle est connue sous les noms de *malmesbury soup* ou de *deer's head soup*.

Soupe à la tête de daim (*Deers head soup*). — *Formule 3,146.* — Aussi appelée *soupe à la malmesbury*. — Se procurer une belle tête de jeune daim, très fraîche; l'échauder comme une tête de veau; la désosser, la faire légèrement blanchir en la mettant à l'eau froide; l'essuyer, la flamber à l'esprit de vin et la couper en quatre. La mettre dans une casserole avec la quantité suffisante de bon consommé, une bouteille de vin blanc, un jarret de jambon cru, quelques débris de veau, carotte, oignon piqué et garnir le porte-épices de poivre en grains concassés, de marjolaine, de sauge, d'une feuille de laurier; amener le liquide à ébullition et l'écumer; laisser cuire doucement jusqu'à ce que la tête de daim soit complètement cuite. Sortir la tête en l'égouttant sur une planche; la tailler en petits dés, la mettre dans une casserole et la maintenir au chaud au bain-marie avec du vin de Madère.

D'autre part, tailler en petits dés un oignon, le rouge d'une carotte, la moitié d'une tête moyenne de céleri-rave et une tranche de jambon cru; mettre le tout, avec un morceau de beurre, dans une casserole suffisamment grande; faire prendre une belle couleur et saupoudrer avec trois cuillerées d'arrow-root; remuer un peu et mouiller avec trois litres de cuisson de la tête; remuer jusqu'à l'ébullition et laisser cuire pendant une demi-heure; sortir le porte-épices; la dégraisser et la passer.

Ajouter alors le contenu du bain-marie, six belles têtes de champignons taillées en julienne; rehausser la soupe avec une légère pointe de piment de Cayenne et éviter surtout qu'elle soit trop forte; amener à bon goût et servir.

MALPIGHIER, *s. m.* (*Malpighia*). — Genre type des malpighiacées, établi en l'honneur du

naturaliste Malpighi. Parmi les nombreuses espèces de ce genre, nous mentionnerons :

Le *malpighier glabre*, aussi appelé *moureiller* et *cerisier* des Antilles. Cet arbrisseau, de quatre à cinq mètres de hauteur, toujours vert, produit des baies à pépins, semblables à des cerises rouges, acidulées, sucrées; on les mange seules ou en compotes, comme les cerises; une autre variété, le *malpighier macrophyllé*, donne un fruit gros comme un œuf, également alimentaire.

MALT, *s. m.* — Grains, plus communément d'orge ou de maïs, qu'on a fait gonfler dans l'eau et germer, puis sécher, et dont on a séparé les germes pour l'employer à la fabrication de la bière (Voir ce mot).

MALVINA, *s. m.* (*Entremets*). — Nom d'un gâteau qui se prépare de la façon suivante :

Gâteau Malvina. — *Formule 3,147.* — Cuire une pâte à savarin dans un moule à génoise; la siropier au kirsch; former une boule de meringue au café que l'on pose dessus; la glacer à l'abricot cuit, de même que le restant du gâteau; garnir le tour avec des amandes grillées (P. LACAM).

MALVOISIE (*Vin de*). — Presqu'île de la Grèce (Laconie) qui produit des vins liquoreux renommés.

On distingue trois principaux plants de malvoisie : la *malvoisie à raisin blanc*, à grains moyens, qui deviennent légèrement teintés à maturité; la *malvoisie à raisin rose*, dont les petits grains sont d'un blanc rosé tirant sur le jaune et devenant un peu plus foncés lorsqu'ils sont mûrs; d'un goût sucré et aromatique; la *malvoisie à raisin rouge*, d'une jolie couleur rouge, qui devient foncée à maturité. Ces trois types ont fourni plusieurs sous-variétés selon les pays où ils ont été importés : il y en a en Espagne dans l'Andalousie, en Portugal, en Italie, en Afrique, en France (dans les Pyrénées, la Savoie, le Tarn-et-Garonne, etc.), et un peu partout dans le midi de l'Europe, qui portent les noms des contrées où on les a importés.

L'un de ces plants, le rose à petits grains, qui a été importé à Sion (Suisse), paraît être celui qui a le mieux conservé son type primitif, le terrain, le climat se rapprochant le plus de ceux de la presqu'île de Malvoisie. Quelques propriétaires le préparent encore d'après les principes primitifs : en débarassant la grappe des grains pourris, le laissant se flétrir sur la vigne et achevant de les traiter comme il est indiqué dans le premier

article du Malaga. Ainsi traitée par la méthode naturelle, elle est d'un si faible rendement que les propriétaires, eux-mêmes, vendent ce vin cinq à six francs la bouteille, c'est-à-dire dix à douze francs le litre. Il est chaud, fumeux, tonique, d'un goût particulier des plus suaves et d'un fumet très agréable.

En général, la malvoisie produit un vin excellent, surtout quand il est vieux ; mais son peu de fertilité et sa tendance à la coulure pendant les années humides nuisent à l'étendue de sa culture.

Production industrielle de la malvoisie.

Formule 3,148. — La malvoisie se traite comme par la deuxième méthode du vin de Malaga ; il est même plus difficile d'en obtenir d'authentique, les Grecs ne s'étant pas adonnés à la modification de leurs vins.

On peut imiter, d'une façon inoffensive, le vin de Malvoisie par le procédé suivant :

Malvoisie imitée. — *Formule 3,149.* — Employer :

Moût de vin blanc.....	litres	18
Vin blanc vieux.....	—	30
Liqueur de brou de noix.....	décilitres	2 1/2
Alcool neutre.....	—	2 1/2
Méclasse.....	—	1 1/2
Forte infusion de café.....	—	1
Infusion de clous de girofle... centilitres		5

Procédé. — Soumettre le moût à l'ébullition, l'écumer et le laisser réduire d'un tiers, c'est-à-dire jusqu'à douze litres. Laisser refroidir et le mettre dans un tonneau avec les trente litres de vin vieux, les deux infusions, l'alcool et le brou. Fermer hermétiquement le tonneau, le rouler afin de bien mélanger les substances. Laisser reposer quelques jours et, s'il y avait tendance à fermenter, donner un peu d'air. Lorsque la fermentation sera achevée, si elle a lieu, soutirer, et lorsqu'il sera limpide, mettre en bouteilles.

MAMAGU, *s. f.* — Espèce de fougère de la Nouvelle-Zélande, dont les habitants de ces contrées mangent la racine rôtie.

MAMALIGA, *s. f.* — Nom que les paysans moldaves et roumains donnent à la bouillie de maïs (Voir ce mot), que les Bourguignons et les Francs-comtois appellent *gaudes*, les Italiens *polenta* et les nègres du Chili *aminta*.

MAMBRINE, *s. f.* — Nom d'une variété de la chèvre sauvage ægagre (Voir ce mot).

MAMEI, *s. m.* — Abricotier des Antilles ; son fruit est gros comme une boule de quilles, d'un goût délicieux, aromatique et fort estimé à Saint-Domingue.

MAMILLÉ, *adj.* — Qui porte des tubercules arrondis ; on dit aussi *mamilieux*.

MANCHONS, *s. m. pl. (Petits-fours).* — On appelle ainsi des petites pâtisseries qui se préparent de la façon suivante :

Manchons. — *Formule 3,150.* — Prendre cinq cents grammes de pâte d'amande ; la mouiller au mortier avec deux blancs d'œufs pris et une pincée de farine ; coucher sur des plaques beurrées, à l'aide d'un carton découpé, une couche mince de cet appareil en forme de petit rectangle ; cuire à four doux et rouler aussitôt sortant du four sur le manche d'une cuiller de bois, ce qui forme un petit manchon que l'on garnit, lorsqu'il est refroidi, avec une crème au beurre pralinée et l'on trempe chaque extrémité dans du vermicelle vert en pâte d'amandes.

MANDARIN, *s. m. (Gâteau).* — Nom que l'on donne à différentes pâtisseries que l'on prépare de la manière suivante :

Gâteau mandarin. — *Formule 3,151.* — Cuire un biscuit dans un moule à charlotte uni ; en couper transversalement quatre tranches ; les masquer deux à l'abricot, deux à la groseille en alternant ; les remettre à leur juxtaposition ; poser le gâteau sur un fond de pâte sèche, le masquer à la meringue italienne en faisant des rosaces dessus et autour ; le passer une minute au four et le saupoudrer à la pistache entre les décors.

Gâteaux mandarins (Pâtisserie de détail). — *Formule 3,152.* — Employer :

Amandes mondées.....	grammes	250
Sucre en poudre.....	—	500
Beurre.....	—	125
Farine.....	—	60
Œufs.....	nombre	6
Zeste de citron.....		

Procédé. — Piler les amandes au mortier avec les œufs ; ajouter le sucre et le citron. Sortir la pâte sur le tour et la travailler avec le beurre et la farine ; elle doit être un peu ferme. L'abaisser avec le rouleau et couper des petits gâteaux, à l'emporte-pièce uni, que l'on met sur des plaques beurrées et farinées ; les dorer deux fois ; mettre au milieu, sur

chacun d'eux, un losange d'écorce d'orange et les cuire dans un four moyen.

MANDARINE, *s. f.* — Fruit d'une espèce d'orange, originaire de la Chine; cultivée dans le midi de l'Europe, surtout à Malte. Elle est grosse comme une pomme de reinette un peu déprimée; sa peau est molle et peu adhérente à la pulpe, son zeste odorant; sa chair est d'un goût agréable et d'un parfum aromatique.

Mandarine (Petits-fours à la). — *Formule 3,153.* — Employer :

Amandes mondées.....	grammes	200
Sucre.....	—	250
Ecorces de mandarines confites et hachées.....	—	60
Blancs d'œufs.....	nombre	4

Procédé. — Piler les amandes avec quatre blancs d'œufs et le sucre; mettre la pâte dans un poêlon et la chauffer en remuant; ajouter les écorces d'oranges, piler encore et les coucher sur papier; mettre un dé d'écorce de mandarine au milieu de chacun et les cuire le lendemain à four doux et ouvert; les gommer.

Gâteau à la mandarine. — *Formule 3,154* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	125
Amandes.....	—	125
Œufs.....	nombre	4
Ecorces confites de mandarines hachées très menues.....	—	2
Essence d'amandes amères.....	gouttes	2
Marmelade d'abricots passée au tamis.....	cuillerée	1
Vanille.....		

Procédé. — Piler les amandes avec les quatre œufs en les mettant un par un; ajouter les zestes de mandarines, le sucre, la vanille, l'essence, l'abricot et bien faire mousser le tout au mortier.

D'autre part, foncer un cercle à flan d'une pâte sucrée; la garnir au fond d'une couche de marmelade d'abricots et remplir avec l'appareil; faire cuire à four moyen. Lorsqu'il est froid, l'abricoter et le garnir dessus d'une couche d'amandes effilées et pralinées. Passer au four pour colorer les amandes, l'abricoter autour sur le bord, avec de l'abricot un peu réduit.

MANDRIN, *s. m.* — Pièce de bois sur laquelle on monte les pièces montées. Tout en étant aussi légers que possible, les mandrins doivent être très solides, d'aplomb et contenir dans le haut une ficelle, ou

une boule vissée, capable de supporter le poids de la pièce de façon à pouvoir la déplacer sans toucher la base.

MANÈQUE, *s. f.* — Un des noms vulgaires de la *noix muscade*.

MANGA, *s. m.* — Arbre des Indes orientales, dont le fruit a la grosseur d'un œuf d'oie; d'un goût agréable; on le mange cru ou cuit.

MANGAIBA, *s. m.* — Le mangaïba est un arbre du Brésil, dont le fruit, de la grosseur d'un abricot, est rafraîchissant et d'une saveur agréable.

MANGE-TOUT, *s. m.* — Variété de haricots (Voir ce mot), aussi appelés *H. sans parchemin* et *H. beurre*, dont la gousse succulente se mange avec le grain presque jusqu'au moment de sa maturité.

MANGOUSTAN, *s. m.* (*Garimia mangostana*). — Bel arbre originaire des Moluques; son fruit, appelé *mangouste*, est de la grosseur d'une orange, est d'un vert jaunâtre; sa pulpe blanche, fondante a une saveur délicieuse tenant à la fois du raisin et de la fraise avec le parfum de la framboise; c'est un des meilleurs fruits.

MANGUIER, *s. m.* (*Mangifera iudica*). — Grand arbre des Indes que l'on cultive aussi au Brésil, aux Antilles, à la Jamaïque, etc.; ses fruits sont appelés *mangues*; il y en a plusieurs espèces dont les plus estimées sont : la *M. verte*, qui atteint quelquefois le poids d'un kilogramme; la *M. prune*; la *M. pêche* et la *M. abricot*; ils se mangent crus ou cuits en compotes ou en confitures. Confits au vinaigre les Indiens les appellent *atchar de mangue*.

MANIEMENTS, *s. m. pl.* (*Terme de boucherie*). — Saillies plus ou moins accusées que forment sur différents points du corps, les dépôts de graisse sur l'animal en voie d'engraissement; ces signes s'appellent *maniements* ou *manets* parce qu'ils s'explorent avec la main qui en constate la situation, le développement, la résistance; ces protubérances sont en rapport avec l'état général de la bête de boucherie et ont un siège constant; c'est surtout le flanc que les bouchers manient pour connaître l'état de la graisse de l'animal.

Maniement se dit aussi de l'action du pétrissage des farces avec les mains; il a pour but de les amalgamer avec leur assaisonnement et de bien les

lier entre elles. Le maniement mérite une attention toute spéciale; surtout de la part des personnes dont les mains chaudes échauffent souvent les substances; de la bonne exécution de cette opération dépend souvent la réussite des produits.

MANIGUETTE, *s. f.* — Un des noms vulgaires de l'Amone (Voir ce mot).

MANIOC, *s. m.* (*Jatropha Manihot*, L.), all. et angl. *Manihot*; ital. *manioca*; esp. *manioc*. — Arbrisseau de l'Amérique du sud, dont la feuille ressemble un peu à celle du chanvre; sa racine formée de gros tubercules charnus et ovales, contient une fécule alimentaire (Voir CASSAVE, CIPIPA et TAPIOCA).

MANIPULATION, *s. f.* — En cuisine, action d'opérer manuellement sur les substances que l'on prépare.

MANNE, *s. f.* (*Manna*). All., angl. et ital. *manna*; esp. *mana*. — Suc concret ainsi appelé parce que, lorsque les israélites la virent pour la première fois, ils s'écrièrent: *Mannhou!* qu'est-ce que c'est que cela? Quand on voulait la garder pour le jour suivant, elle se remplissait de vers et devenait la proie de la pourriture; il fallait en faire provision avant le lever du soleil (Exode, XVI, 20).

La manne tombée du ciel est une substance alimentaire qui se développe rapidement sous certaines influences atmosphériques dans le voisinage du mont Ararat; elle contient des lichens, ce qui fait supposer qu'elle est apportée par les vents. Cette manne est une espèce de gomme menue, ronde comme le grésil ou la coriandre; on la moule, on la pile au mortier, on la cuit dans un chaudron et on en fait des gâteaux qui ont la douceur du miel.

La manne qui nous vient de la Sicile et de la Calabre est récoltée sur une espèce de frêne, mais n'a qu'un usage pharmaceutique.

MANNE, *s. f.* — Panier d'osier à fond plat, assez profond, muni de deux anses. Il sert aux maraîchers pour transporter les produits aux Halles.

MANON, *s. m.* — Petite pâtisserie de détail qui se sert chaude.

Manons à la vanille. — *Formule 3,155*. — Faire une pâte à feuilletage à gâteau de roi à six

tours. Abaisser des bandes à trois millimètres d'épaisseur de la longueur de la plaque et larges de dix centimètres. Pour couvrir, faire autant d'abaisses exactement de la même façon, mais de quatre millimètres d'épaisseur.

D'autre part, faire une crème fanchonnette à la vanille (Voir formule 1,284). Garnir les bandes minces d'une couche de crème d'un centimètre de hauteur et à un centimètre des bords; les mouiller et couvrir le tout avec la bande plus épaisse; appuyer sur les bords avec la gaufreuse Lacam, pour les souder; les rayer, les dorer et les faire cuire. Glacer à la glace de sucre légère; les parer; en couper transversalement des bâtons et servir chaud.

Remarque. — L'arome peut être très varié: au chocolat, à la pistache, au citron, à l'orange, à la vanille, aux noisettes, etc.

MANOTE, *s. f.* — Un des noms vulgaires de la clavaire (Voir ce mot).

MANQUE, *s. m.* (*Gâteau*). — Ce nom lui a été donné parce qu'en faisant un biscuit de Savoie, un ouvrier de la maison Félix, avait tellement mal travaillé les blancs qu'ils grénèrent.

— Malheureux! s'écria le patron, c'est un gâteau *manqué*.

Mais comme il fallait le servir à l'heure, on l'acheva le mieux possible en ajoutant du beurre et en mettant dessus une couche de pralin. On le livra ainsi au client.

Quelques jours après, la dame qui vint régler la note prodigua ses félicitations sur l'excellence du gâteau.

— Comment l'appellez-vous, dit-elle?

Le patron et les caissières se jetèrent, en souriant, un coup d'œil interrogatif.

— Nous allons le demander au chef, lui répondit-on.

— Immédiatement, une des petites soubrettes de comptoir s'en va au laboratoire et s'écrie:

— Chef, quel gâteau avez-vous servi à Madame X... tel jour?

— Le *manqué*, parbleu.

Et, revenant au magasin:

— Madame, dit-elle, il s'appelle *gâteau manqué*.

Dès lors, la renommée de ce gâteau fut acquise. Personne ne voulait plus que du *manqué*.

Voici sa formule primitive:

Gâteau manqué (Originel). — Formule 3,156.

— Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	375
Farine.....	—	250
Beurre fin.....	—	125
Œufs.....	nombre	9
Un grain de sel fin.		
Vanille.		

Procédé. — Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre, le sel et la vanille ; faire mousser dans la terrine en travaillant. Ajouter le beurre fondu, la farine et les blancs d'œufs battus en neige ; bien incorporer et le coucher dans un moule à brioche. (Plus tard on a modifié ces moules et on les a appelés moules à manqués). Le cuire dans un four un peu ouvert ; le praliner ; mettre la moitié d'un chinois ou une prune au milieu ; poudrer de sucre.

Remarque. — Depuis on a étendu à l'infini la variété de manqués : on en fait au cédrat, au citron, aux pistaches, à l'anis, au cumin, à l'abricot, aux noisettes grillées, aux raisins de Corinthe, etc., tantôt en variant simplement l'arome, d'autrefois en modifiant aussi la couche de pralines qui doit le recouvrir. Je laisse au praticien le soin d'en choisir le genre selon l'opportunité.

MANSART, s. m. — Un des noms vulgaires du pigeon ramier.

MANSSANAS, s. f. — Arbre de la Nouvelle-Guinée dont le fruit contient un noyau rempli de deux amandes vertes ; c'est un fruit des meilleurs.

MANTEGRASSE, s. f. — Nom d'une figue de Provence, très secondaire, blanche et à peau dure.

MANTÈQUE, s. f. — Graisse de différents animaux dont les Arabes et les Barbaresques font un grand usage, en guise de beurre, pour préparer leurs mets. La ligature étant défaits, il sort par le trou fait à la gorge (de l'autruche) une quantité considérable d'huile figée... Cette mantèque n'est autre chose que le sang de l'animal mêlé, non avec sa chair, comme on l'a dit, mais avec cette graisse qui, dans les autruches grasses, forme une couche épaisse de plusieurs pouces sur les intestins. (Buffon).

MANUEL DES GOURMETS, s. m. — Gâteau en forme de livre, créé par Albert Coquin, pâtissier à Troyes, et qui se prépare de la façon suivante :

Manuel des Gourmets (Modèle déposé). — Formule 3,157 — Faire une pâte génoise fine de Troyes parfumée à la prune de Champagne ; la cuire dans une caisse en fer-blanc de forme rectangulaire et d'environ quatre centimètres d'épaisseur ; tailler cette génoise en tranches transversales d'environ un demi-centimètre d'épaisseur ; c'est-à-dire que l'on doit former environ six tranches. Arroser ces tranches avec quelques gouttes de bon kirsch, puis les garnir d'une mince couche de crème fine au beurre et aux amandes fraîches mondées, pilées et passées au tamis. Cette crème doit être très vanillée et parfumée au kirsch et à la liqueur Sester.

Reformer le gâteau et l'introduire dans une croûte en nougat fin vanillé, abaissée très mince et représentant la couverture d'un livre, c'est-à-dire les deux plats et le dos. On donne la forme à l'abaisse de nougat pendant qu'elle est encore chaude, sur une forme en bois, en carton ou en fer-blanc représentant un livre fermé.

Avec la même crème dont on a garni les tranches, mais un peu plus beurrée, on imite les feuilletés du livre en la lissant bien sur les trois côtés et marquant ensuite des rayures avec le taillant d'un couteau, de façon à représenter, aussi parfaitement que possible, les feuilletés d'un véritable livre. Glacer le dessus et le dos au chocolat et décorer à la glace royale en inscrivant le titre : *Manuel des Gourmets*.

MAQUEREAU, s. m. (Scomber scombrus, L.) — D'après Léméry, « on a donné ce nom à ce poisson parce qu'au commencement du printemps il suit les petites aloses, pucelles ou vierges, et les conduit à leurs mâles ». A Marseille, sur toutes les côtes de la Méditerranée, on le nomme *auriol*, *macarel*, *verrat*, et *chevillé* sur les côtes de l'Océan quand il est encore plein de lait et d'œufs, et sur les côtes de Normandie lorsqu'il est encore petit et non laité on l'appelle *sansonnet*.

Ce poisson, du genre acanthoptérygien, que tout le monde connaît, est un des plus jolis et des plus agréables à la vue. Outre le maquereau commun, qui nous occupe, on en distingue une dizaine d'espèces.

Les maquereaux sont comme les harengs, ils se rassemblent par troupes et forment, pour leurs pérégrinations à travers les océans, des colonnes immenses. Du fond des mers où ils passent l'hiver, ils s'élèvent vers le printemps et côtoient l'Islande, le Hittland, l'Ecosse, l'Irlande et se jettent dans l'Océan Atlantique, où la colonne se partage et dont

l'une des moitiés, passant par devant le Portugal et l'Espagne, va se rendre dans la Méditerranée, pendant que l'autre moitié, entre dans la Manche en avril et en mai et passe de là, en juin, devant la Hollande et la Frise.

C'est en juin que le maquereau abonde sur les marchés de Paris; le mâle est plus recherché à cause de sa laitance qui est un aliment délicat.

Analyse chimique. — L'analyse chimique a constaté sur 100 parties :

Azote.....	3,7
Carbone.....	19,
Graisse.	6,7
Eau.....	6,8

HYGIÈNE. — La chair blanche du maquereau a un aspect assez appétissant; mais elle est sèche et filamenteuse lorsque l'individu n'est pas très gras; dans un cas comme dans l'autre elle est indigeste et a besoin d'être relevée par la condimentation dans la préparation culinaire. Par contre, sa laitance est un aliment de premier ordre (Voir LAITANCE).

USAGE CULINAIRE. — Le maquereau est un aliment de la cuisine populaire; il entre rarement dans la composition des menus de la haute cuisine. Je décrirai donc les formules les plus appropriées à la cuisine ménagère et au petit restaurant.

Maquereau à l'anglaise. — *Formule 3,158.*

— Aussi appelé *maquereau aux groseilles vertes.*

Couper les nageoires et la queue à deux ou trois maquereaux frais; les vider par les ouïes en retirant le boyau, en ayant soin d'y laisser la laitance s'il y en a; les ciseler légèrement du côté du dos. S'il n'y avait point de laitance, les vider complètement et les farcir avec quelques groseilles vertes, fendues en deux, épépinées et mélangées avec un peu de mie de pain trempée dans du lait; assaisonner de muscade râpée, d'un peu de poivre de Cayenne et de beurre. Le coucher sur une grille de poissonnière garnie d'un lit de feuilles de fenouil vert; mouiller à hauteur avec de l'eau, saler et condimenter de poivre en grains concassés. Les marins se servent de moitié eau de mer. Amener à ébullition, laisser mijoter sur l'angle du fourneau pendant vingt minutes et d'autre part, procéder à la sauce suivante :

Sauce aux groseilles vertes. — *Formule 3,159.*

— Faire cuire à blanc dans cent vingt cinq grammes de beurre, une forte cuillerée de farine; mouiller avec du bouillon et un peu de la cuisson du poisson; nettoyer, ouvrir et épépinier un grand bol de

groseilles vertes, c'est-à-dire qui ne soient pas complètement mûres; les mettre dans une grande passoire; les tremper à l'eau bouillante; les retirer aussitôt et les ajouter dans la sauce. Garnir le porte-épices de poivre en grains concassés, d'un petit morceau de piment rouge, d'un clou de girofle et le faire cuire avec. D'autre part, hacher des feuilles fraîches de fenouil, les jeter dans la sauce et laisser cuire encore cinq minutes. Indépendamment des grains de groseilles, cette sauce doit être à ce moment, claire, bien relevée et légèrement acide; si elle ne l'était pas assez, on y ajouterait un jus de citron.

Préparer dans un bol une liaison composée d'un décilitre et demi de crème double et d'un jaune d'œuf; sortir le porte-épices de la sauce et opérer la liaison. Dresser les maquereaux sur serviette et envoyer la sauce dans une timbale d'argent.

Remarque. — C'est ce mode de préparation qui a fait donner aux fruits du groseiller épineux le nom de *groseilles à maquereau.*

Maquereau à la Paul Bert. — *Formule 3,160.*

Faire bouillir des maquereaux laités, comme il est dit dans la première formule; les dresser sur serviette; les garnir de crevettes et de petites pommes de terres bouillies, taillées en demi-lunes; les accompagner d'une sauce béarnaise à la tomate, légèrement relevée de piment.

Maquereau à la maître-d'hôtel. — *Formule 3,161.*

— Couper les nageoires et la queue à deux ou trois maquereaux et les vider par les ouïes, en retirant le boyau; y laisser la laitance, s'il y en a. Les ciseler des deux côtés sur le dos et les faire macérer avec citron, poivre, sel, muscade, fragments de basilic et huile d'olive. Les faire griller doucement pendant quinze à vingt minutes; les dresser sur un plat très chaud et les garnir d'un beurre à la maître d'hôtel au piment de Cayenne. Servir.

Remarque. — Dans les restaurants, on coupe les maquereaux par le milieu, on les fait légèrement macérer, on les sale, on les poivre et on les étend sur une plaque beurrée à l'huile, ou le plus souvent à la graisse, et on les fait cuire au fur et à mesure du service.

Maquereau frais à l'indienne. — Voir la formule 2,615.

Maquereau frais au raifort. — Procéder comme pour le hareng, formule 2,616

Maquereau frais à la moutarde. — Même procédé que pour le hareng, formule 2,612.

Maquereau à la poêle (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,162.* — Couper la tête, la queue, les nageoires et vider les maquereaux en laissant à l'intérieur la laitance, s'il y en a; les ciseler des deux côtés du dos. Les faire cuire dans la poêle avec du beurre; les dresser sur un plat très chaud. Mettre dans la poêle un peu de bouillon, de la moutarde, le jus de deux citrons, du persil haché, lier avec un peu de beurre et saucer les maquereaux.

Remarque. — Les filets de maquereaux au gratin, les filets de maquereaux marinés se traitent comme les filets de harengs (Voir ce mot).

MAQUI, *s. m.* (*Cornus chilensis*). — Arbre du Chili; son fruit est une baie de couleur violette avec laquelle les Indiens préparent une liqueur qu'ils dénomment *técu*.

MARAICHER, *s. m.* — Nom donné aux jardiniers qui font spécialement la culture des légumes. Culture *maraiçhère*.

Ce nom leur a été donné parce que dans l'origine ils se mirent à cultiver les plantes potagères dans les marais des environs de Paris.

MARAICHIN, *s. m.* — Nom donné au bœuf élevé et engraisé dans les prairies basses, élevées sur les marais desséchés du Poitou et de l'Aunis.

MARANTA, *s. f.* (*Maranta indica*). — Un des noms vulgaires de l'*arrow-root* (Voir ce mot).

MARASQUE, *s. f.* — Variété de cerise griotte appelée en Italie *marasca*, et avec laquelle on prépare le marasquin.

MARASQUIN, *s. m.* — Liqueur fine et suave originaire d'Italie, que l'on fait avec la marasque griotte aigre, appelée *marasca* par les Italiens.

Voici comment elle se prépare à Zara en Dalmatie, à Bologne, à Trieste et à Venise; localités qui ont conservé leur réputation pour le marasquin. Le vrai marasquin d'Italie se vend de huit à dix francs la bouteille.

Marasquin de Zara (*Distillerie*). — *Formule 3,163.* — Employer :

Cerises marasques	kilog.	150
Miel frais	—	2

Procédé. — Mettre le tout dans une tine et faire

fermenter et distiller avant que la fermentation soit achevée; le rectifier deux fois; mêler alors l'eau-de-vie de marasque avec un sirop bien clarifié. On règle la dose du sirop selon le degré plus ou moins sucré qu'on veut lui donner. On laisse alors vieillir le marasquin.

HYGIÈNE. — Le marasquin est une liqueur douce, moelleuse, agréable et stomachique. Comme dans le kirsch, le marasquin doit son goût et son arôme exquis à la faible quantité d'acide prussique que contient le noyau de la cerise. C'est une liqueur tonique dont il faut d'autant moins faire abus qu'elle est très active.

Falsification. — Il est excessivement difficile de se procurer du marasquin d'origine; sa cherté, sa rareté en sont les causes. Pour satisfaire aux exigences du public qui veut une grande quantité et pas cher, la sophistication s'est emparée de ce produit et aujourd'hui on en fabrique pour toutes les bourses, mais qui n'ont de commun avec le précédent que le nom.

Toutefois, à défaut du véritable, pour ne pas en avoir de moindre, on pourra imiter, à peu de chose près, cette excellente liqueur par les deux formules suivantes qui, d'ailleurs sont absolument indemnes au point de vue hygiénique.

Marasquin par macération. — *Formule 3,164.* — Employer :

Alcool rectifié	litres	4
Kirsch	—	4
Eau	—	6
Framboises écrasées ...	kilog.	2
Sucre concassé	—	6
Myrrhe	grammes	2

Procédé. — Ecraser les framboises et les faire macérer dans l'alcool avec la myrrhe jusqu'à ce qu'on ait obtenu toute la partie sirupeuse; clarifier le sucre dans les six litres d'eau et le mélanger avec la macération et les quatre litres de kirsch. Filtrer et mettre en bouteilles.

Marasquin par les essences. — *Formule 3,165.* — Employer :

Sucre	kilog.	10
Alcool neutre à 85°	litres	7
Eau	—	5
Essence de noyau	grammes	7
Essence de Néoli	—	1
Extrait de jannin	—	2
Extrait de vanille	—	2

Procédé. — Faire un sirop avec l'eau et le sucre; lorsque le sirop est froid, ajouter l'alcool et les essences; filtrer et mettre en bouteilles.

MARATHON (*Vins de*). — Village de l'Attique, dans l'ancienne Grèce, sur le territoire duquel est cultivé le raisin sans pépin appelé *sultantina*, qui produit les vins blancs renommés de Marathon, pouvant être comparés à nos vins de Sauterne après quelques années d'âge.

MARAYE, *s. m.* — Oiseau de la Guyane, de la grosseur d'une poule, que l'on prépare selon toutes les méthodes culinaires appliquées au faisan, mais dont la chair n'est pas aussi recherchée que celle de ce dernier.

MARBRÉ, *s. m.* — En charcuterie, on désigne sous ce nom différentes préparations très secondaires : *marbré de porc*, *marbré de veau*, *marbré de sanglier*, etc. ; ces marbrés plus soignés sont représentés par la tête de porc marbrée (Voir FROMAGE DE PORC) et la langue de porc marbrée (Voir formule 2,925). En cuisine, on peut faire le marbré suivant pour donner une variante aux viandes froides.

Marbré de volaille à la gelée (*Haute cuisine*). — *Formule 3,166*. — Flamber et vider trois petits poulets et en enlever la peau ; avec les chairs, faire une farce de volaille, avec moitié veau et autant de lard frais et de panade ; travailler selon les procédés ordinaires. D'autre part, hacher menu deux ou trois langues de porc ou une langue de bœuf rouges ; les mêler avec un peu de farce et de riz cuit pilé pour bien la lier ; le tout coloré avec un peu de carmin. Enfin, confectionner une farce avec les chairs d'un gros gibier à poil et des truffes, de manière à ce qu'elle soit noire. On obtient de cette façon trois farces : une *blanche*, une *rouge* et une *noire* ; toutes ces farces doivent être assaisonnées selon leur genre ; la farce de volaille avec poivre, sel, muscade seulement ; la farce à la langue écarlate avec un peu de piment ; enfin, la farce truffée avec un peu d'épices fines pour gibier. Étaler les peaux des volailles sur une serviette, sur lesquelles on met une couche de farce blanche, sur laquelle on étend une poignée de pignons mondés : une couche de farce de gibier garnie de petits quartiers de truffes ; une couche de farce à la langue écarlate parsemée de pistaches vertes et terminer par une couche de farce blanche. Bien envelopper le tout en procédant comme pour la confection d'une galantine ; la cuire dans un bon fond de gelée au vin de Xérès pendant deux heures environ ; la réemballer, la presser légèrement en la laissant

refroidir jusqu'au lendemain. Dégraisser le fond et en faire une gelée pour croûtonner le marbré.

Cette sorte de marbré ne manque pas d'attrait dans le dressage des viandes froides.

MARC, *s. m.* (*Magma*). All. *Trester* ; angl. *mark* ; ital. *feccia* ; esp. *heces*. -- Résidu de fruits, d'herbes ou de toute autre substance qu'on a pressurée ; on fait bouillir pour en retirer le suc, les essences ou l'esprit. *Marc de raisins*, *marc d'olives*, *marc de café*, etc.

Marc se dit aussi de l'eau-de-vie obtenue par la distillation des marcs de raisin.

MARCASSIN, *s. m.* — Se dit du petit du sanglier jusqu'à l'âge d'un an ; il prend dès lors le nom de jeune sanglier jusqu'à deux ans.

C'est ordinairement au mois d'août, qu'il apparaît sur nos tables. Cet héritier présomptif du roi des cochons, malgré sa noble et sauvage origine, ne vaut pas les frais d'une indigestion. Il faut donc rehausser la fadeur de sa chair par la condimentation dans la préparation culinaire.

Râble de marcassin sauce poivrade à la crème aigre. — *Formule 3,167*. — Tailler un râble de marcassin dans la règle ; lui enlever la couenne et le faire mariner pendant deux jours dans une marinade cuite très épicée ; le faire cuire à la broche, bardé de lard ou dans une lèchefrite au four en ayant soin de l'arroser souvent.

Lorsqu'il est cuit, dégraisser la lèchefrite, la déglacer avec une demi-bouteille de vin de Xérès ; ajouter une poignée de baies de genévrier ; laisser réduire un instant et ajouter une quantité relative de sauce poivrade ; faire réduire la sauce en plein feu et, au dernier moment, y verser un demi litre de crème aigre, appelée *smitane* en Pologne et en Russie. La passer et la réserver au bain-marie. Au moment de servir, glacer légèrement le râble et servir la sauce à part.

Jambon de marcassin à l'allemande. — *Formule 3,168*. — Aussi appelé à la sauce aux cerises.

Faire mariner pendant deux jours un jambon de marcassin ; l'essuyer et le faire cuire dans une lèchefrite avec beaucoup de graisse en l'arrosant souvent.

Ecraser au mortier un fort bol de cerises noires, sèches ; les faire cuire avec un demi-litre de vin de Bourgogne ; un clou de girofle, un bâton de cannelle, un zeste de citron et une pincée de sucre ; ajouter le jus de la lèchefrite et du pain d'épices

broyé en quantité suffisante pour lier la sauce; la saler et la beurrer; lorsqu'elle sera liée à point, la passer à l'étamine.

Saupoudrer le gigot de chapelure de pain d'épices broyé; l'humecter de sa graisse; le dresser sur un plat long en y mettant un manche d'argent. Servir la sauce à part.

Quartier de marcassin à l'aigre-douce. —

Formule 3,169. — Faire mariner le quartier pendant vingt-quatre heures; le faire braiser, selon la règle, dans une braisière et terminer la sauce à l'aigre-douce selon la formule 2,944.

Côtelettes de marcassin. — Voir CÔTELETTES. Voir aussi les mots HURE, JAMBON et SANGLIER.

MARCELIN, s. m. — Nom donné à un gâteau qui se prépare de la façon suivante :

Gâteau Marcelin. — *Formule 3,170.* — Employer :

Amandes fraîches.....	grammes	250
Sucre	—	300
Œufs.....	nombre	5
Kirsch	décilitre	1/2
Anisette.....	—	1/2

Procédé. — Piler les amandes fraîches avec cinquante grammes de sucre pour qu'elles ne fassent pas d'huile; les mettre dans une terrine; ajouter le kirsch, l'anisette, le sucre en poudre et cinq jaunes d'œufs. Faire mousser le tout. Fouetter les blancs et les y mélanger.

Pendant ce temps, on aura foncé trois moules à manqués en pâte sèche et sucrée; les garnir de l'appareil jusqu'à hauteur, les poudrer de sucre et les cuire à four doux moitié ouvert.

Ce gâteau est la création de la maison Flon. Est aussi connu sous le nom de *réal* et *friand*.

MARCHAIS, s. m. — Se dit du maquereau qui n'a pas de taches et du hareng qui a frayé.

MARCHÉ, s. m. — Lieu public où l'on vend et achète la marchandise.

Pour la ménagère, la cuisinière et surtout pour le cuisinier, l'approvisionnement est la pierre fondamentale de la cuisine; de la qualité des produits dépend le succès des travaux; en un mot, l'approvisionnement est à la bonne cuisine ce qu'est l'arme au soldat, l'instrument au musicien, l'ébauche au peintre et la préface à un ouvrage. Ces principes sont immuables, comme le dit Carême: on peut avoir des systèmes spéciaux dans le mode d'opéra-

tion, mais on n'a jamais vu et l'on ne verra jamais 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 talents rejettent tout ce qui est mauvais; car on ne peut réellement pas remédier au manque de qualité des produits 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 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 (1); des épicerie 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 fraîcheur de leurs achats, et cela est tout simple: les marchands, jaloux de conserver et de fournir les bons cuisiniers des vrais amphitryons, 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 fraîcheur et la finesse des objets font beaucoup pour la variation des prix.

Tous ces soins et toutes ces préférences se payent et cela est fort juste. Il en est ainsi en toute chose: la préférence à son prix (2).

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 con-

(1) A l'époque de Carême on n'avait pas du sucre raffiné à volonté; ce qui ne lui a pas empêché de faire des chefs-d'œuvre (J. F.)

(2) Ce qui était vrai, il y a un demi-siècle, est encore de l'actualité et ces principes seront longtemps immuables (J. F.).

fectionnées, et en même temps, font peu d'honneur à l'amphitryon 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 assidus, et surtout 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 (A. CARÈME.)

MARCOLIÈRES, *s. f. pl.* — Pièges ou filets que l'on dresse la nuit pour prendre des oiseaux marins.

MARÉE, *s. f.* — Ensemble des poissons de mer frais que l'on vend aux marchés. Toutes les côtes de France nous fournissent de la marée ; mais celles de la Normandie, de la Bretagne et de la Picardie sont celles qui en envoient le plus à Paris, à cause de la proximité de la capitale.

MARÈNE, *s. m.* — Poisson d'eau douce qui vit dans la profondeur des lacs du Bourget, en Savoie ; sa taille varie de vingt à soixante centimètres ; il se prépare culinairement comme le brochet (Voir ce mot).

MARENGO, *s. f.* — Non donné à la préparation culinaire d'un poulet, qui fut improvisée et servie au général Bonaparte après la bataille de Marengo, en 1800.

La bataille avait été très mouvementée et Bonaparte, qui s'avancait à l'improviste, s'était détaché de son état-major et se trouvait à une distance considérable de son fourgon d'approvisionnement. Les jours de grande bataille il ne mangeait qu'après la décision ; mais alors son appétit était impérieux et demandait à être promptement satisfait et ce n'était pas tout rose que de le servir.

Après avoir mis en fuite les Autrichiens, il descendit de cheval et donna l'ordre à Dunand, son cuisinier, de lui servir à dîner. Il se trouvait alors sur une hauteur assez éloignée du village de Marengo. Dunand mit aussitôt sur pied tous les fourriers et ordonnances pour aller à la recherche de quelques provisions. L'un rapporta trois œufs, un autre quatre tomates, un troisième six écrevisses et un quatrième une poulette et pour toute batterie de cuisine une poêle.

Avec tout cela il était impossible de composer

un menu, même rudimentaire, pour Bonaparte et les deux officiers qui l'accompagnaient. Mais, à défaut de mieux, Dunand improvisa aussitôt sa cuisine champêtre ; il confectionna d'abord un potage, qui était une panade sans beurre, à l'eau, à l'ail et au sel ; fit nettoyer le poulet, le découpa, et comme il n'avait ni beurre, ni oignons, il assaisonna les morceaux de sel, de poivre, les fit grésiller dans l'huile chaude, avec deux ou trois gousses d'ail ; fit frire également les trois œufs dans l'huile et les retira ; égoutta la graisse et arrosa le poulet avec de l'eau ; il éplucha, égrena et cisela les tomates et les ajouta au poulet ; il châtra les écrevisses, leur fit faire la gymnastique en leur repliant les pattes à la queue et les mit cuire à la vapeur sur le poulet ; aussitôt cuites, les retira, et, comme il n'avait pas de vin pour rehausser la sauce, il ajouta un peu de cognac de la gourde du général, dressa ensuite le poulet dans un plat d'étain, versa la sauce dessus et le garnit des écrevisses et des œufs frits.

Tel a été, dans son origine, le *poulet à la Marengo* (1).

Le général, qui était de bonne humeur, s'en régala et dit à Dunand : « Tu m'en serviras comme ça après chaque bataille. »

Dunand perfectionna ce mets en ajoutant du vin blanc, des champignons et en supprimant les écrevisses, qui ne concordaient pas. Mais un jour qu'il lui servit ce poulet, Bonaparte devint tout à coup furieux, agita le plateau, frappa sur la table en appelant Dunand. « Tu as supprimé les écrevisses au poulet à la Marengo, dit-il, cela me portera malheur, je n'en veux pas. » Voilà pourquoi on continua, en dépit de la discordance, à mettre des écrevisses autour du poulet à la Marengo.

Poulet à la Marengo. — *Formule 3,170.* — Tailler un chapon ou un poulet comme pour sauter ; poivrer, saupoudrer les morceaux du côté des chairs, les mettre dans un sautoir contenant de l'huile chaude et une gousse d'ail, en commençant par mettre les morceaux de carcasse, les cuisses, les ailes et en dernier lieu les filets ; faire prendre couleur et égoutter l'huile ; mouiller avec une demi-

(1) Ces détails absolument inédits, ont été communiqués par Dunand lui-même, lorsqu'il rentra en Suisse, à mon arrière-cousin A. Bovier, intendant du Valais (ancien département du Simplon), qui accompagna Napoléon lors de son passage à travers le Mont Saint-Bernard. Ce repas champêtre avait tellement impressionné Dunand, que, quelques années plus tard, il ne put résister au désir d'aller voir le lieu où ils avaient implanté leur tente. Que de souvenirs, disai-je, que de changements ! (J. F.)

bouteille de vin de Sauterne; ajouter de la purée de tomates très réduite et compléter l'assaisonnement par une gousse d'ail, un peu de sel, une pointe de piment de Cayenne; mettre un peu d'eau, s'il était nécessaire; ajouter aussi le jus de deux cent cinquante grammes de champignons de Paris, dont on aura tourné les têtes et séparé les queues et qu'on aura fait cuire, pendant trois minutes avec un peu de beurre, du sel et le jus d'un citron.

Faire cuire le poulet, le dresser sur un plat creux ou dans une timbale d'argent. Mettre les champignons dans la sauce avec un petit verre de vieux vin de Madère; laisser donner un bouillon et lier la sauce avec un bon morceau de beurre d'Isigny. Saucer sur le poulet, le garnir de trois œufs frits coupés en quartiers et de trois écrevisses bouillies.

Remarque. — Tel était le poulet à la Marengo que l'on faisait chez Chevet, sous l'empire, pendant que j'y étais et que font encore tous les bons cuisiniers. A l'exception des écrevisses, qui doivent être supprimées, la formule est encore la seule et la meilleure que l'on puisse faire. Ce poulet doit être légèrement relevé par l'ail et le piment; il se distinguera surtout par son bon goût si on n'y ajoute ni glace de viande, ni sauce espagnole.

Veau sauté à la Marengo (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,172.* — Couper en morceaux de trois centimètres de surface une poitrine ou tendron de veau; les assaisonner, poivrer et les faire roussir au beurre dans un sautoir, sur un feu vif, avec ail et fragments de thym; mouiller avec une demi-bouteille de vin blanc, du bouillon ou de l'eau et de la purée de tomates; assaisonner d'un oignon clouté, de sel, ail, pointe de piment de Cayenne et faire cuire. Dix minutes avant de servir, ajouter, selon l'opportunité, quelques douzaines de petits oignons ou des champignons frais avec leur jus et en quantité suffisante.

Remarque. — Le véritable veau marengo ne doit pas comporter d'oignons, mais seulement des champignons; j'ai indiqué le tendron de veau pour la cuisine ménagère; ce morceau fournissant un bon fond à la condition qu'il soit très cuit. Mais, pour la cuisine de restaurant, on pourra utiliser le cou, l'épaule, les chairs du jarret, le tout sans os et convenant mieux pour le détail; il est aussi important de ne pas confondre le veau à la Marengo avec le veau à la Hongroise (Voir ce mot), qui sont tous deux à base de sauce tomate.

MARENNES (*Géog. gastronomique*). — Chef-

lieu d'arrondissement de la Charente-Inférieure, renommé pour la production des huîtres, qui portent le nom de la localité. On cultive des huîtres de Marennes blanches et vertes; ces dernières sont les plus estimées.

MARET (*Vin de*). — Nom d'un cru de l'Hermitage (Drôme), produisant un vin rouge de première classe, contenant 12 à 13 degrés d'alcool.

MAREUIL (*Vin de*). — Commune de l'arrondissement d'Epernay (Champagne), produisant des vins blancs de première classe et des rouges de deuxième.

MAREYEUR, *s. m.* — Nom donné aux marchands de marée.

MARGARINE, *s. f.* All. *Margarinfett*; angl. *margarine*; ital. et esp. *margarina*. — En chimie, principe qui se trouve dans les huiles végétales et dans la graisse des animaux; mélangé avec la stéarine, la graisse et l'oléine (Chevreul, 1813). *Acide margarique*; acide produit par la margarine (Chevreul, 1816).

La margarine qui nous occupe ici est une graisse alimentaire dont la création est due à M. Mège. Ce savant ayant observé que les vaches mises à la diète donnaient une moins grande quantité de lait, mais que ce lait donnait toujours du beurre, a pensé que ce produit se formait au dépend de la graisse de l'animal, qui, étant résorbée et entraînée dans la circulation, se dépouillait de la stéarine par la combustion respiratoire et fournissait son oléomargarine aux mamelles, où, sous l'influence de la pepsine mammaire, elle était transformée en oléomargarine butireuse.

Partant de ce principe, il chercha à préparer artificiellement un beurre ayant les éléments naturels; dans ce but, il employa :

Graisse de bœuf fraîche hachée...	kilog.	1000
Carbonate de potasse.....	—	1
Eau.....	grammes	300
Estomacs de moutons coupés en morceaux.....	nombre	3

Il chauffa la graisse à 45 degrés et la fit ainsi digérer, c'est-à-dire que, sous cette influence, la graisse se sépare des membranes animales. Elle est alors portée dans une chaudière à vapeur, chauffée à 30 ou 40 0/0 et additionnée à 10 0/0 de sel marin, et la couleur, qui généralement est du rocou ou du cucurma. La graisse se sépare de l'eau et des membranes qu'elle renfermait encore,

on la met ensuite dans des cristallisoirs, entretenus à la température de 30 ou 35 degrés. Le lendemain, lorsqu'elle est à l'état demi-solide, on la place dans des sacs de toile que l'on soumet à une légère pression. Dans ces conditions, il reste dans la toile 49 à 50 0/0 de stéarine, et il passe de l'oléo-margarine en proportion équivalente de 5 ou 6 0/0 de la graisse employée.

L'oléo-margarine ainsi obtenue, passée en cylindre sous une pluie d'eau, constitue, d'après le rapport de M. Félix Boudet, une graisse de ménage parfaitement saine (1).

Le plus grand tort des industriels a été de vouloir, selon les théories de son inventeur, poser ce produit comme succédané du beurre, ce qui a été la cause de fraudes permanentes dans la vente du beurre. D'ailleurs, d'autres industriels se sont mis à fabriquer de la margarine, dans laquelle les huiles entrent pour une large part.

USAGE CULINAIRE. — Dans la pratique culinaire, la margarine constitue une très bonne friture ; elle sert avantageusement pour les rôtis et les soupes ; mais sous forme de maître d'hôtel et pour lier les légumes, tels que les *petits pois à la française*, elle devient huileuse en se fondant au lieu de former crème comme le beurre ; on ne peut également l'employer pour la liaison des sauces que l'on beurre au moment de servir. La sauce hollandaise, montée avec la margarine, tourne facilement en huile ; et il est impossible de monter avec ce pseudo-beurre une sauce béarnaise. En pâtisserie, elle joue le rôle de l'huile ou de la graisse d'oie, c'est-à-dire qu'elle est très désavantageuse.

Que l'on nous vende la margarine comme graisse, rien de mieux ; mais quant à vouloir la substituer à nos beurres de Gournay et d'Isigny dans nos préparations culinaires, c'est un défi grossier porté à l'intelligence du cuisinier et à la cuisine française, qui doit surtout sa renommée à l'excellence de ses produits.

MARGAUX (*Château*). — Nom d'un grand cru du Bordelais. (Voir BORDEAUX.)

MARGUERY. — Cuisinier et restaurateur contemporain ; se distingue par une cuisine spéciale et notamment par la création de la sole suivante :

Filets de sole à la Marguery. — *Formule 3,175.* — Lever une quantité suffisante de filets de soles ; les aplatir légèrement ou les piquer avec la pointe du couteau pour rompre les nerfs et en empêcher le rétrécissement ; les parer et les étendre dans un plat long à gratin, et les faire cuire avec un peu de cuisson des arêtes.

Pendant ce temps, on aura mis les arêtes et débris dans une casserole avec eau, oignons émincés, poivre en grains, persil et très peu de sel. Faire cuire.

D'autre part, faire une colle assez épaisse avec farine, poivre en grains concassés et eau froide ; la soumettre à l'ébullition en remuant au fond pour ne pas qu'elle s'attache, la retirer sur l'angle du fourneau et la laisser mijoter pendant deux heures. Lorsqu'elle est cuite, la transvaser dans une grande casserole ou une terrine émaillée ; ajouter alors du beurre fin par morceaux, dans la proportion de quatre fois plus de beurre que de colle ; laisser reposer au chaud de façon à faire fondre le beurre.

Passer alors dans une grande casserole la cuisson des arêtes ; la faire réduire jusqu'à ce qu'elle devienne collante ; à ce point, y ajouter du vin blanc et des jaunes d'œufs dans une proportion d'un jaune d'œuf par demi-livre de beurre contenu dans la colle ; mélanger le tout ensemble et monter sur le feu avec le fouet comme une sauce hollandaise ; lorsqu'elle est de bon goût, la passer à l'étamine. Elle ne doit pas être trop épaisse.

Étendre les filets sur un plat d'argent ou autre allant au four ; les garnir copieusement de crevettes décarapacées et de moules décoquillées, préalablement cuites au naturel ; masquer entièrement avec la sauce et faire glacer dans un four très chaud en ayant soin de mettre le plat sur un triangle ou une brique de façon à ce qu'il se gratine surtout superficiellement. Aussitôt gratiné, servir sans faire attendre.

Remarque. — On prépare aussi de cette façon la sole entière ; mais les filets sont préférables pour le service. Les queues de crevettes sont avantageusement remplacées par des bisques d'écrevisses ; mais il importe surtout qu'elles soient fraîches.

On peut aussi, ce qui ne gâte rien, bien au contraire, y faire l'adjonction de champignons blancs cuits selon la règle, dont on ajoute le jus à la sauce.

(1) Voir Housson de Toul : *Le lait, la crème et le beurre*, chap. VII, auquel j'emprunte ces détails.

MARIE-LOUISE (*Gâteau*). — Nom que l'on a donné à un gâteau qui se prépare de la manière suivante :

Marie-Louise (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,176*. — Employer :

Noisettes grillées.....	grammes	250
Sucre en poudre.....	—	500
Farine.....	—	250
Œufs.....	nombre	12
Un grain de sel.		
Vanille.		

Procédé. — Piler les noisettes avec le sucre, les travailler dans une terrine avec les douze jaunes et la vanille. Quand la masse sera mousseuse, incorporer les blancs d'œufs battus en neige, en même temps que la farine que l'on fera tomber en pluie. Beurrer deux moules à brioches et les poudrer d'amandes hachées fines; coucher la pâte dedans et faire cuire dans un four moyen. Les praliner au pralin à manqué en les sortant du four.

MARIE-ROSE (*Gâteau*). — On a donné ce nom à un gâteau que l'on prépare de la façon suivante :

Marie-Rose (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,177*. — Employer :

Amandes.....	grammes	250
Sucre.....	—	350
Fécule.....	—	50
Abricots confits.....	nombre	6
Blancs d'œufs.....	—	6
Essence de noyau.....	gouttes	3

Procédé. — Piler les amandes avec trois blancs d'œufs; y ajouter le sucre, les abricots coupés en petits dés et l'essence de noyau; travailler le tout dans une terrine; battre les trois autres blancs d'œufs en neige et les incorporer à la masse en même temps que la féculé; coucher la pâte dans des caisses de papier, poudrer de sucre dessus et cuire dans un four moyen et ouvert.

MARIE-TUDOR (*Petits fours*). — En souvenir d'une des reines d'Angleterre, on appelle ainsi des petits-fours dont la préparation est la suivante :

Marie-Tudor. — *Formule 3,178*. — Faire des macarons ovales selon la formule 3,062; coucher dessus un pralin au chocolat, les abricoter fortement en les sortant du four et les glacer au marasquin.

MARIGNAN (*Gâteau*). — Nom qu'un pâtissier nommé Gay, a donné au gâteau suivant, en souvenir de la bataille de *Melegnano*, qui eut lieu en Italie en 1515.

Marignan (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,179*. — Faire cuire une pâte à savarin dans un moule à génoise; le siroper, l'ouvrir par le haut en coupant une tranche d'un centimètre d'épaisseur jusqu'à la moitié du gâteau, répéter cette opération de l'autre côté jusqu'à un centimètre près de l'autre tranche; lever les deux ailes de façon à ce qu'elles imitent les couvercles d'un panier trop plein. Garnir les deux ouvertures avec la meringue italienne que je vais décrire. Bien lisser et abricoter fortement le gâteau partout, excepté où il y a la meringue. Avec une longue branche d'angélique confite que l'on pique aux deux extrémités on fait figurer l'anse du panier. Décorer les bords du panier en imitant les tresses de jonc.

Meringue à Marignan. — *Formule 3,180*. — Employer :

Sucre.....	grammes	500
Kirsch, anisette, marasquin mélangés.....	décilitre	1/2
Blancs d'œufs.....	nombre	5

Procédé. — Mettre le sucre avec un peu d'eau sur le feu et le faire cuire au *boulé*; ajouter les liqueurs et le ramener au *boulé*; le verser alors doucement sur les blancs d'œufs en neige très fermes en remuant vivement. S'en servir de suite.

Tartelettes à la Marignan. — *Formule 3,181*. — Garnir de petits bateaux avec de la pâte à savarin, les laisser lever et les cuire, les siroper à l'anisette; les fendre, enlever le couvercle d'un côté et les garnir avec de la meringue à l'italienne à l'anisette; bien abricoter le restant du gâteau.

MARIGNY, *s. m.* (*Garniture*). — On a donné à la garniture suivante, le nom du chef-lieu de canton du département de la Manche.

Marigny (*Garniture à la*). — *Formule 3,182*. Cette garniture se compose de fonds d'artichauts garnis de petits pois fins à la française.

MARINADE, *s. f.* All. *Marinade*; angl. *pickle*; rus. *marinade*; ital. *marinata*. — Liquide condimenté dans lequel on fait baigner les viandes pour leur donner un goût de venaison ou pour les conserver.

Jusqu'à ce jour, les marinades ont été mal décrites et mal définies. L'étude et l'expérience pratique m'ont démontré qu'on pouvait diviser les marinades en trois sortes :

Marinade crue.

Marinade cuite, au vinaigre, et au vin.

Marinade cuite pour imiter le gibier.

Marinade crue. — *Formule 3,183.* — Les marinades crues sont improvisées chaque fois que l'on fait mariner une ou plusieurs pièces de viande, et qu'elles doivent servir à en mouiller la cuisson. Ces viandes sont généralement braisées, tel que le *bœuf à la mode*. Cette marinade se compose de vin blanc, de vin rouge, de vin fumeux d'Espagne, Madère, Xérés ou Marsala ; condimenté d'ail, oignon clouté, estragon, poivre blanc en grains concassés, feuille de laurier, basilic ou thym ; on fait tremper les viandes dedans pendant une nuit et on se sert de la marinade pour en arroser la cuisson.

Marinade de conserve pour hôtels et restaurants. — *Formule 3,184.* — En procédant exactement comme je vais l'indiquer, on obtiendra une excellente marinade et de bonne conservation.

Employer :

Vinaigre à l'estragon.....	litres	3
Bon vin blanc sec.....	—	5
Eau.....	—	9
Sel.....	grammes	500
Carottes.....	—	500
Poivre blanc en grains concassés..	—	60
Fragments de thym.....	—	30
Sauge.....	—	20
Coriandre.....	—	20
Acide borique.....	—	30
Clous de girofle.....	nombre	4
Feuilles de laurier.....	—	4
Citron.....	—	2
Ail écrasé sans être épluché.....	tête	1
Céleri-rave aminci.....	—	2

Procédé. — Faire cuire dans un litre de vinaigre et deux litres d'eau, les carottes et le céleri émincés, l'ail écrasé. Après une demi-heure de cuisson, sortir les légumes et ajouter dans le liquide les condiments et les citrons coupés en rondelles ; mettre le vin, le vinaigre, les six litres d'eau qui restent et faire donner un bouillon ; au premier bouillon, décanté la marinade dans un vase émaillé ou dans un vase de bois ; ajouter alors, pendant qu'elle est encore chaude, l'acide borique qu'on aura fait dissoudre, remuer et laisser refroidir avant de mettre tremper les viandes. On obtient ainsi seize à dix-sept litres de marinade.

Remarque. — La dose du vinaigre peut varier selon sa force ; surtout aujourd'hui que l'on vend du vinaigre où l'acide acétique domine largement. C'est à dessein que je ne mets pas d'oignon dans les marinades ; car l'expérience pratique m'a démontré que c'est par son action que la fermenta-

tion se produit ; comme il est préférable de ne pas y laisser séjourner les légumes ; seuls, les condiments et le citron peuvent rester. Il est très important, si l'on désire conserver longtemps une marinade, de ne pas tremper les mains dedans ; lorsqu'on veut sortir une pièce, on doit la soulever avec une longue fourchette à pot-au-feu. La chaleur des mains seule suffit pour provoquer la fermentation.

Quelques cuisiniers recuisent les marinades et les rallongent après un certain temps dans le but de neutraliser les sucs des viandes qui corrompent la marinade ; malgré cette opération, elle perd toujours une grande partie de son arôme et conserve un goût de viande halée. Avec le concours de l'acide borique, d'ailleurs, absolument inoffensif si l'on a soin d'en préciser la dose, la marinade se conserve un temps suffisamment long pour être complètement changée à sa première opération.

Dans les pays chauds, on met de préférence les marinades dans des tonnelets hauts et on les recouvre d'un litre d'huile, afin de former une nappe constante dessus, qui intercepte l'air. Ce mode de conservation est excellent.

Marinade cuite pour imiter le gibier. — *Formule 3,185.* — Employer :

Vinaigre à l'estragon.....	litres	3
Bon vin blanc sec.....	—	6
Vin de Madère ou de Xérés.....	—	1
Sel.....	grammes	250
Poivre blanc en grains concassés..	—	30
Baies récentes de genévrier.....	—	50
Basilic.....	—	15
Mélilot aromatique.....	—	50
Baume.....	—	30
Sauge.....	—	15
Ecorce verte de noix.....	—	200
Ail.....	—	4

Procédé. — Mélanger le tout et faire donner un bouillon ; laisser refroidir la marinade avant d'y mettre les viandes. On obtient ainsi dix litres d'excellente marinade. Si on voulait la conserver, on aurait qu'à y ajouter un gramme par litre d'acide borique pendant qu'elle est encore chaude.

Remarque. — Après huit jours d'imbibation, les viandes acquièrent un goût et un arôme de gibier à s'y méprendre. Le porc devient sanglier, la chèvre et le mouton deviennent chevreuil, etc. ; mais ici comme ailleurs il est très important de doser les aromates et de n'en supprimer aucun de ceux qui sont indiqués. Il en est de même du vin : on ne remplacera jamais son arôme et surtout son goût par du vinaigre.

MARINIÈRE, *adj.* — Mode de préparation culinaire que les marins appliquent au poisson. Ce mode est toujours simple et a généralement pour base des échalotes, un peu d'oignon et du beurre manié. Il n'y a pas de sauce marinière proprement dite, chaque poisson comme chaque coquillage comportent une variante dans leur préparation. Toutefois, je donne ici l'appareil que l'on peut faire pour les méthodes *à la marinière* :

Appareil pour sauce marinière. — *Formule 3, 186.* — Mettre des échalotes hachées, avec du vinaigre dans une petite casserole et faire réduire à siccité; ajouter un peu de vin blanc, du velouté et des fines herbes. Cet appareil sert à lier la sauce du poisson, des crustacés ou des mollusques auxquels on le destine et qu'on appelle *à la marinière*.

MARION DELORME, *s. f.* (*Garniture*). — Nom que l'on a donné à la garniture suivante :

Marion Delorme (*Garniture*). — *Formule 3, 187.* — Préparer un fond d'artichaut rempli d'une purée de champignons que l'on pose sur un croûton frit. Saucer d'une sauce demi-glace autour.

Cette garniture sert pour les grosses pièces, mais elle est surtout employée pour le tournedos, les filets, les grenadins et les petits oiseaux, lesquels sont posés sur le fond d'artichaut.

MARIPA, *s. m.* — Espèce de palmier dont le fruit, très recherché, se fait bouillir avant de le manger.

MARISQUE, *s. f.* — Nom d'une espèce de figue de qualité très secondaire.

MARJOLAINE, *s. f.* (*Origanum majorana*). All. *Majoran*; angl. *marjoran*; ital. *majorana*. — Plante aromatique de la famille des labiées, cultivée dans les jardins; aussi appelée *origan*.

La marjolaine est employée en cuisine dans la condimentation des marinades, des macérations, dans la confection des épices et dans un grand nombre d'autres assaisonnements; elle est tonique et stimulante (Voir fig. 758).

MARMELADE, *s. f.* All. *Brei*; angl. *marmalade*; russ. *marmelade*. — Purée de pulpe de fruits cuits, passée au tamis, dans laquelle on a ajouté les trois quarts de son poids de sucre.

La pulpe des fruits, ainsi préparée, perd son acidité par l'addition du sucre et constitue un aliment sain et agréable.

Marmelade d'abricots (*Conf. industrielle*). — *Formule 3, 188.* — Les abricots doivent être choisis très mûrs; on en retire les noyaux dont on extrait l'amande, que l'on monde par le procédé ordinaire. Mettre les abricots dans une grande passoire adaptée sur un mortier, dans laquelle on triture avec un pilon, jusqu'à ce qu'il ne reste plus que les peaux, qu'on jette. Mettre dans la chaudière à vapeur, munie d'un agitateur, la pulpe des abricots, dans la proportion de quatre kilogrammes de



Fig. 758. — Marjolaine vivace.

pulpe pour trois kilogrammes de sucre concassé; mettre la moitié du sucre seulement et faire dessécher à moitié en faisant manœuvrer l'agitateur; faire cuire alors le restant du sucre au *cassé* et l'ajouter à la marmelade ainsi que les amandes des abricots mondées.

Moyens de reconnaître le degré précis de cuisson. — La marmelade est cuite lorsque l'agitateur laisse un sillon derrière lui; elle doit avoir l'aspect d'une gelée épaisse. On peut aussi s'assurer de sa cuisson en en prenant entre les deux doigts; lorsqu'en les séparant il se produit un léger claquement la marmelade est à point. On la met en pots et on termine comme pour les confitures.

Remarque. — On peut aussi faire les marmelades en mettant de suite tout le sucre concassé, ou en le faisant cuire au *cassé*; mais je préfère cette méthode qui donne de plus heureux résultats; cependant ce mode laisse encore quelque chose à désirer; on sait que dans la peau de l'abricot se trouve la partie odorante; on l'obtiendra donc plus parfumée en la faisant cuire un instant comme il est indiqué dans le procédé suivant.

Marmelade d'abricots (*Conf. ménagère*). — *Formule 3, 189.* — Sortir les noyaux des abricots, en extraire les amandes et les monder; mettre les abricots dans une bassine avec un ou deux verres d'eau, de manière à les faire fondre en remuant toujours afin qu'ils ne s'attachent pas au fond; lorsqu'ils sont cuits, les passer au tamis; peser la purée, la remettre dans la bassine avec son même poids de sucre; ajouter les amandes et faire cuire en remuant constamment avec la spatule. Faire cuire à point, ce que l'on reconnaît par les procédés indiqués plus haut. Mettre en pots, le lendemain les couvrir d'un papier trempé dans de l'alcool à 25 degrés et d'un deuxième papier huilé; ficeler autour.

Remarque. — On peut aussi procéder à cru, c'est-à-dire éplucher les abricots, passer la pulpe au tamis; la mettre sur le feu dans une bassine, faire dessécher un instant et ajouter le même poids de sucre cuit au cassé, en remuant. L'une ou l'autre de ces méthodes sont facultatives; si on apporte le soin désiré dans la cuisson de la première.

Marmelade de pommes. — *Formule 3, 190.* — De préférence on se sert des calvilles ou des reinettes bien saines. On les pèle et on enlève l'arme et les pépins; on les met sur le feu dans une bassine dont on a fait la tare, c'est-à-dire que l'on a pesée, avec très peu d'eau pour les faire fondre; quand l'eau est réduite, peser la bassine avec la confiture et ajouter autant de sucre concassé que de marmelade; faire réduire jusqu'à parfaite cuisson, que l'on reconnaît par les procédés plus haut indiqués. Mettre en pots, en calotte ou en terrine.

Marmelade de pommes sèches du Canada. — *Formule 3, 191.* — Depuis quelque temps on reçoit des pommes sèches des Etats-Unis, vulgairement appelées pommes *tapées*, qui, disons-le, lorsqu'elles sont de bonne provenance, ont un arôme, un parfum avec lesquels ne peuvent rivaliser nos pommes européennes; étant séchées au soleil ou à l'étuve.

Couper les pommes en quatre, les faire tremper pendant deux ou trois heures dans une quantité relative d'eau tiède; les sortir, les mettre dans une marmite à vapeur recouverte d'eau. Les faire cuire doucement jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement cuites; les passer au tamis, peser la purée, la mettre dans une chaudière à vapeur munie d'un agitateur; peser également les trois quarts de son poids de sucre dont on ajoute la moitié. Faire ré-

duire la marmelade, au dernier moment, faire cuire l'autre moitié du sucre au cassé et l'ajouter dans la marmelade; faire cuire au point précis et terminer selon l'usage ordinaire. Cette marmelade est d'un goût exquis et très parfumée.

Marmelade pommée. — *Formule 3, 192.* — On a appelé *marmelade pommée*, celle qui est faite avec toutes sortes de pommes; les moins belles, celles même qui sont piquées par les vers. Cette préparation se fait à la fin novembre, alors que l'on trouve toutes sortes de pommes et à bon marché.

Eplucher les pommes, les couper en quatre, en retirer l'arme et les pépins. Les faire fondre sur le feu avec une très faible quantité d'eau, en remuant toujours. Lorsqu'elles sont cuites, les déposer dans une terrine et les y laisser jusqu'au lendemain. Mettre la purée dans une bassine, la faire réduire et la remettre dans la terrine jusqu'au lendemain. Pour la troisième fois, remettre les pommes sur le feu et faire réduire jusqu'à consistance de marmelade. La mettre alors dans des pots que l'on passera pendant deux ou trois jours une heure dans un four moyen; par exemple, après la cuisson du pain. Cette opération a pour effet la formation d'une croûte au-dessus, qui assurera sa conservation. La marmelade pommée, sans sucre, sert en pâtisserie à différentes préparations.

Marmelade de pêches. — *Formule 3, 193.* — Choisir des pêches bien mûres, de vigne, de plein vent, enfin, celles qui ont le plus d'arôme. Les peler, les fendre par le milieu pour ôter les noyaux, les casser et en monder amandes; piler les pulpes au mortier ou les écraser en les faisant passer à travers une passoire.

Employer :

Pulpe de pêches....	kilos	2
Sucre concassé	grammes	750

Procédé. — Mettre la pulpe sur le feu; faire cuire le sucre au *soufflé*; y mélanger la marmelade; laisser cuire à point et terminer selon l'usage.

Marmelade de mirabelles. — *Formule 3, 194.* — Choisir des mirabelles blanches, bien parfumées; en sortir les noyaux, en casser la moitié et monder leurs amandes; si elles sont bien mûres, on les écrase crues dans une passoire, en triturant avec un pilon. Si elles ne sont pas bien mûres, on les met dans la bassine avec un peu d'eau, dans la proportion de cinq kilos pour un litre d'eau. Les

faire fondre et les laisser refroidir dans une terrine ; le lendemain, les passer au tamis ; peser la purée et mettre les trois quarts de son poids de sucre. Faire cuire à point, ce que l'on reconnaît comme il est indiqué plus haut ; ajouter les amandes et terminer selon les procédés ordinaires.

Marmelade de koetschs. — *Formule 3,195.*

— La koetsch est une prune violette, dont les plus estimées sont celles d'Alsace et de Lorraine.

Piler des koetschs bien mûres, en retirer les noyaux, en casser la moitié, en extraire les amandes et les monder ; les mettre dans une bassine sur le feu avec trois quarts de leur poids de sucre concassé ; remuer constamment pour ne pas laisser attacher ; lorsqu'elles sont cuites, ajouter les amandes, remuer et mettre en pots.

Marmelade de prunes mélangées. — *Formule 3,196.*

— On ouvre les prunes, on casse les noyaux des plus belles espèces pour en monder les amandes. Mettre les prunes sur le feu avec une très petite quantité d'eau, les faire fondre en remuant et les passer au tamis ; les peser et les mettre dans une bassine avec les trois quarts de leur poids de sucre, c'est-à-dire pour quatre kilos de pulpe trois kilos de sucre. Faire cuire à point en remuant ; ajouter les amandes mondées et terminer selon les procédés ordinaires.

Marmelade de reines-claude. — *Formule 3,197.*

— Procéder exactement comme pour les koetschs, en mettant pour 2 kilos de pulpe 1 kilog. 375 grammes de sucre et terminer comme à l'ordinaire.

Marmelade de prunes sans sucre. — *Formule 3,198.*

— Couper de belles prunes, reines-claude de préférence, par le milieu ; casser le quart des noyaux et en monder les amandes ; faire sécher les prunes à l'étuve ou dans un four tiède pendant quelques heures, et cela répété pendant quatre jours. Cette opération a pour but de dessécher l'eau et de concentrer les matières sucrées. Les écraser dans une passoire en triturant avec un pilon ; mettre la purée dans une bassine avec les amandes, un peu de cannelle en poudre ; laisser cuire à point et mettre en pots.

Si plus tard elle avait tendance à moisir, on n'a qu'à essuyer la moisissure, les passer au four pendant quelques heures et les recouvrir comme les autres marmelades.

Marmelade de poires. — *Formule 3,199.* — Employer

Pulpe de poires.....	kilog.	2
Sucre.....	—	1,500

Procédé. — On choisit des poires *rousselets*, *beurrées* ou *bergamottes* ; on les met sur le feu avec de l'eau pour les attendrir ; laisser donner un bouillon seulement ; les sortir, les peler, les couper en quatre ; en extraire les pépins et les parties pierreuses ; les jeter sur le feu et à mesure dans l'eau fraîche ; les faire recuire dans de l'eau jusqu'à ce que la pulpe soit tendre ; les égoutter, les écraser dans une passoire avec un pilon ; recueillir la pulpe et la mettre dans une bassine ; ajouter le sucre concassé et faire réduire en remuant ; ou facultativement le faire cuire séparément au *petit cassé* et l'ajouter à la marmelade. Terminer selon l'usage.

Marmelade de coings. — *Formule 3,200.*

— Choisir de beaux coings bien mûrs et d'un beau jaune ; les essuyer, les peler et en ôter le cœur ; les faire cuire dans l'eau, comme une compote, jusqu'à ce que la chair soit molle ; les égoutter sur un tamis, les écraser ensuite dans une passoire avec le pilon ; en recueillir la pulpe, la peser et la mettre dans une bassine. Pour deux kilos de pulpe faire cuire au petit cassé deux kilos de sucre et l'ajouter à la marmelade en remuant. Quand elle formera la *nappe* ou une espèce de gelée en tombant, elle sera cuite. On peut aussi ajouter le sucre concassé selon les méthodes ordinaires.

Marmelade de cerises. — *Formule 3,201.*

— Choisir de belles cerises, en ôter le pédoncule et les noyaux ; les mettre dans une bassine avec très peu d'eau : un décilitre pour deux kilos ; faire donner un bouillon ; les passer au tamis de crin ; recueillir la pulpe, la peser, la remettre dans la bassine, dans la proportion de deux kilos de pulpe pour un kilo de sucre ; faire cuire à la *nappe* ou jusqu'à ce que l'on voie un sillon nu au fond de la bassine en remuant avec la spatule. Terminer comme à l'ordinaire.

Marmelade d'épines-vinettes. — *Formule 3,202.* — Employer :

Epines-vinettes égrenées....	kilog.	2
Sucre.....	—	2
Eau.....	litres	3/4

Procédé. — Mettre l'eau dans une bassine argentée avec les épines-vinettes bien mûres ; faire donner un bouillon ; les écraser dans une passoire avec un pilon ; mettre la pulpe ou purée dans la bassine avec le sucre ; faire évaporer, c'est-à-dire cuire jusqu'à consistance de marmelade.

Remarque. — Si l'on n'avait pas de bassine d'argent il ne faudrait pas laisser séjourner la marmelade dans la bassine hors du feu.

Marmelade de cynorrhodons. — *Formule 3,203.* — Vulgairement appelés *gratte-culs.* — Employer :

Cynorrhodons.....	kilog.	2
Sucre.....	—	1,375
Eau.....	décilitres	3 1/2

Procédé. — Lorsque les cynorrhodons sont bien mûrs, on les coupe en deux par le milieu pour séparer exactement le pédoncule du haut du calice et le duvet qui se trouve dans l'intérieur; les mettre dans une bassine avec de l'eau et leur faire donner un bouillon; les égoutter et les mettre dans un mortier pour les écraser avec le pilon; les passer ensuite au tamis de crin; recueillir la purée, la mettre dans une bassine, ajouter le sucre et faire cuire jusqu'à consistance de marmelade. Terminer comme à l'ordinaire.

Cette marmelade est tonique; employée contre la diarrhée et contre l'ardeur de la bile.

Marmelade de fraises. — Voir FRAISE, formule 1843.

Marmelade de verjus. — *Formule 3,204.* — Employer :

Beaux raisins non mûrs.....	kilog.	2
Sucre.....	—	2

Procédé. — Egrenier les raisins et les mettre sur le feu avec une quantité d'eau suffisante pour les blanchir; quand ils remontent au-dessus ajouter le jus d'un citron et retirer la bassine; les couvrir et les laisser dans la bassine jusqu'à ce qu'ils soient redevenus verts; les passer à travers un tamis; en recueillir la purée, la mettre sur le feu avec le sucre et la faire cuire jusqu'à consistance de marmelade.

Marmelade de framboises. — *Formule 3,205.* — Employer :

Framboises.....	kilog.	2
Sucre.....	—	1

Procédé. — Passer les framboises à cru au tamis; mettre la purée sur le feu et la faire réduire de moitié; mettre alors le sucre concassé, ou facultativement, le faire cuire au petit cassé et le verser dans la pulpe. Faire réduire jusqu'à consistance de marmelade et terminer selon les procédés ordinaires.

Marmelade d'airelles. — *Formule 3,206.* —

Faire crever les airelles sur le feu dans une bassine, les passer au tamis; en recueillir la purée, la peser et mettre les trois quarts de son poids de sucre. Faire cuire jusqu'à consistance de gelée, et terminer comme à l'ordinaire.

Marmelade de fleurs d'oranger. — Voir FLEURS D'ORANGER, formule 1795.

Marmelade de violettes. — *Formule 3,207.* — Employer :

Violettes épluchées.....	kilog.	1 500
Sucre.....	—	2
Marmelade de pommes.....	—	1

Procédé. — Ecraser légèrement les violettes dans un mortier, les mettre sur le feu avec la marmelade de pommes; cuire le sucre au petit cassé le verser en remuant dans la marmelade; après quelques bouillons elle doit être à point.

Marmelade d'ananas. — *Formule 3,208.* — Eplucher un ananas, de préférence frais, bien mûr et parfumé; le couper par tranches; éplucher et enlever les pépins à dix pommes reinettes grises. Faire cuire le tout dans l'eau jusqu'à ce que les chairs soient ramollies; les écraser dans une passoire avec le pilon, en recueillir la pulpe, la peser et ajouter le même poids de sucre; mettre gros comme un œuf de beurre très frais et faire réduire la purée jusqu'à consistance désirée. Terminer selon les procédés ordinaires.

Remarque. — On fait des marmelades avec toutes sortes de fruits; sans oublier les nombreux fruits exotiques mentionnés dans cet ouvrage, dont un grand nombre ont un arôme et un fumet des plus agréables. Lorsque cela est possible, il vaut mieux peler les fruits et les écraser à cru, de façon à ne pas ajouter de l'eau; ce qui est préférable pour atteindre le degré précis de la cuisson; on ajoute alors les trois quarts de leur poids de sucre ou la même quantité, selon le plus ou moins d'acidité des fruits; la conservation s'effectuant par une quantité de sucre suffisante pour neutraliser les acides. Quand aux différents modes de procéder, il y a là une question d'opportunité qu'on ne saurait prescrire d'avance; lorsque les pulpes sont passées à cru et qu'elles sont très corsées, on obtient de très bons résultats en cuisant le sucre au petit cassé avant de l'ajouter; au contraire, si pour en séparer les peaux, la pulpe a été mise sur le feu, soit que la purée même crue soit un peu liquide, il est préférable d'ajouter le sucre concassé et de faire réduire la marmelade jusqu'à parfaite cuisson.

Les confiseurs de fruits qui fabriquent les confitures et les marmelades en grand, obtiennent avec des jus de fruits, toutes sortes de marmelades sans pulpe, par les mêmes procédés qu'ils obtiennent la gelée factice (Voir ce mot).

MARMITTE, *s. f.* — Vaisseau de cuivre, de terre ou de fer émaillé, dont on se sert pour le pot-au-feu.

Les préférables sont la marmite de cuivre étamé ou de fer émaillé. Quelle que soit l'ancienneté de réputation qu'ait la marmite de terre du pot-au-feu, on ne saurait trop conseiller aux ménagères de choisir l'une de ces deux dernières marmites. Neuves, les marmites de terre conservent pendant longtemps un goût de vernis et de brique; vieilles, elles acquièrent un goût et une odeur de graisse rance qu'aucun lavage ne peut détruire.

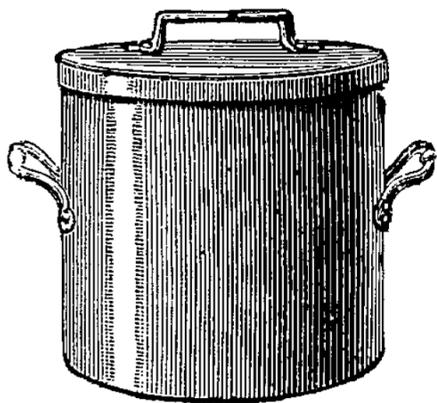


Fig. 759 — Marmite de cuivre.

MARMOTTE, *s. f.* — Petit quadrupède, de l'ordre des rongeurs, de la taille d'un lapin, qui tient à la fois du blaireau, du castor et du chat.

La marmotte habite les montagnes de l'Italie, de la Suisse, des Pyrénées et de la Savoie. A la fin de l'automne, lorsque la nourriture lui manque complètement, elle se met pendant huit jours au régime de l'eau; lorsqu'elle s'est bien lavé les intestins, elle se creuse une tanière à la façon des taupes, de deux ou trois mètres de profondeur, se double en cercle en mettant son museau à son extrémité et reste ainsi en léthargie, à l'abri du froid, pendant quatre à cinq mois. C'est l'automne que les chasseurs la prennent. On la dépouille, on fait mariner sa chair que l'on prépare en civet et à toutes les méthodes du lièvre. Malgré tous les soins qu'on peut apporter à sa préparation, la chair de la marmotte conserve une odeur de musc très prononcée.

MARNE (*Géogr. gastronomique*). — Département de la zone du nord-est de la France, classé le trente-troisième dans l'ordre viticole; il est formé de la Champagne propre, du Rémois et du Chalonais.

Les vins rouges de la Champagne ne sont pas

aussi réputés que les blancs; cependant dans les bonnes années ils ont de la couleur et du bouquet. Les vins blancs mousseux sont trop connus et j'en ai assez parlé pour être dispensé d'y revenir; ce sont ceux qui ont le plus contribué à la célébrité de la Champagne (Voir ce mot).

MAROCAINS, *s. m. pl.* — Nom que l'on a donné à de petits gâteaux, qui servent comme garniture des grandes pièces de pâtisserie et qui peuvent aussi être servis comme pâtisserie de détail.

Marocains (*Petits gâteaux*). — *Formule 3,209.* — Beurrer et fonder des petits moules à tartellettes (la forme au choix) de pâte sèche sucrée; les faire cuire à blanc, les vider en les sortant du four et garnir le fond d'une couche de marmelade d'abricots; les remplir d'une purée de marrons sucrée à la vanille. Lisser et abricoter par dessus, les meringuer, les saupoudrer de sucre à glace, les passer deux minutes au four et laisser refroidir.

MAROLLES (*Fromage de*). — Fromage qui se fabrique dans le pays de ce nom du département du Nord. Son odeur et sa saveur le font repousser de toute table qui se respecte.

MARONETTE, *s. f.* (*Gallinula maculata*). — Oiseau qui ressemble beaucoup au râle de genêt; sa chair est délicate et savoureuse, surtout en automne; elle se prépare culinairement comme celle de la caille (Voir ce mot).

MARQUER, *v. a.* — Action de préparer un aliment, prêt à mettre cuire.

Marquer le poisson, c'est-à-dire le nettoyer, le laver, le découper, garnir la poissonnière de légumes et de condiments, mettre la grille dessus et sur la grille le poisson préparé. On le recouvre d'un linge mouillé, d'autres fois on y fait immédiatement couler l'eau que l'on sale et acidule.

Marquer les poulets, pour rôtir; les brider, les saler et les mettre dans une plaque avec du beurre, ou les embrocher de façon à ce qu'ils soient prêts à faire cuire.

Le *marquage* des viandes et des poissons consiste dans la préparation de ces aliments de façon à ce qu'ils soient prêts à mettre à feu à un moment déterminé.

Au contraire, pour les substances liquides, *marquer* désigne la première application à la cuisson.

Marquer un potage, mettre les ingrédients nécessaires dans une casserole et soumettre à l'ébullition.

Marquer une sauce, faire la réduction, le roux ou le fumet, mouiller et faire cuire.

MARQUISE, *s. f.* — Nom d'une poire fondante et sucrée, qui mûrit de novembre à décembre.

Marquise, se dit aussi de différentes préparations culinaires telles que pâtisseries, bonbons, pouding, que l'on prépare de la façon suivante :

Marquise (Boisson froide). — *Formule 3,211*. — Employer :

Vin blanc sec.....	bouteille	1
Eau de Seltz.....	—	1
Sucre.....	grammes	500
Citrons.....	nombre	2

Procédé. — Faire dissoudre le sucre avec un peu d'eau dans une soupière ; ajouter le vin, l'eau de Seltz et les deux citrons égrenés, coupés en tranches ; refroidir sur la glace avant de servir.

Marquise (Bombe). — Voir la formule 2,393.

Pouding marquise (Entremets glacé). — *Formule 3,212*. — Préparer une purée de poires bons-chrétiens cuites dans un sucre à 15 degrés. Lorsqu'elle est cuite, ajouter deux décilitres de sirop à 28 degrés. Couper en dés 250 grammes d'ananas confits et 200 grammes de cerises à mi-sucré. Mettre l'ananas avec deux décilitres de sirop à 28 degrés ; faire donner un bouillon dans le poêlon sur le feu et laisser refroidir dans une terrine ; faire la même opération pour les cerises ; mettre la purée de poires dans une sorbetière et faire glacer ; lorsqu'elle est ferme, l'homogénéiser avec la spatule et lui ajouter trois œufs de meringue à l'italienne, les cerises et l'ananas bien égouttés ; mélanger le tout. Sangler un moule et le remplir avec l'appareil glacé. Boucher le couvercle et laisser ainsi recouvert de glace pendant deux heures. Le servir avec la sauce suivante :

Sauce à pouding marquise. — *Formule 3,213*. — Mettre dans une sorbetière un décilitre de sirop à 30 degrés, le jus d'une orange et une demi-bouteille de champagne mousseux ; faire glacer ; ajouter un blanc d'œuf de meringue à l'italienne ; bien travailler le tout de façon à lui donner la consistance d'une crème épaisse. Démouler le moule sur une serviette et servir la sauce à part dans une timbale d'argent glacée.

MARRON, *s. m.* — Fruit du marronnier, enté par le châtaignier qui en adoucit les fruits.

Les marrons les plus renommés sont ceux des montagnes du Limousin, des Cévennes, du Lot-et-Garonne, de la Sarthe, du Varet des Hautes-Alpes, que l'on appelle marrons de Lyon, parce qu'ils s'entreposent dans cette ville. (Voir CHATAIGNE.)

Décortiquage des marrons (Cuis. préparatoire). — *Formule 3,214*. — Lorsqu'on a enlevé l'écorce ou *péricarpe* des marrons, les mettre en petite quantité dans une casserole avec de l'eau froide ; les soumettre à l'ébullition en plein feu et, après un ou deux bouillons, retirer la casserole hors du feu ; enlever alors la peau ou *épicarpe* des marrons, en les retirant de leur eau au fur et à mesure qu'on les épluche.

Cette opération doit se faire facilement ; si la peau résiste, il n'y a qu'à refaire donner un bouillon, mais surtout ne pas les laisser cuire. Ils ont de la difficulté à s'éplucher lorsque l'eau se refroidit, il faut donc en mettre peu à la fois.

Lorsque les marrons sont épluchés, on les cuit (en ayant soin de les maintenir entiers), selon leur destination : au *bouillon* ou au *jus*, lorsqu'ils sont destinés à garnir ou à farcir des viandes de boucherie ou des volailles ; au *lait sucré* et *vanillé*, s'ils doivent former des purées sucrées pour entremets. Pour ragoût ou une viande braisée, il est préférable de les cuire avec les viandes.

Marrons glacés (Fruits confits). — *Formule 3,215*. — Les maisons qui s'occupent spécialement de fruits confits en gros, sont munies d'appareils à vapeur, de terrines et bassines spéciales, qui facilitent beaucoup la réussite de ce travail. Nous n'avons donc pas à nous en occuper. Les maisons qui ne sont pas outillées de chaudière à vapeur procéderont de la façon suivante :

Choix des marrons. — Les marrons doivent être tous de la même qualité ou, plus exigeant encore, provenir du même marronnier (1) ; cette particularité s'explique en ce que les fruits d'un même marronnier sont de tendreté et de qualité uniformes ; tandis que les fruits de marronniers, l'un à côté de l'autre, varient souvent d'acabit et se prêtent plus ou moins bien à la cuisson, et ce n'est qu'alors qu'on s'aperçoit (trop tard) qu'une partie des marrons est à peine cuite et l'autre en purée, conditions qui désolent toujours le praticien.

(1) Ceci s'adresse à MM. les confiseurs des pays de production, qui ont la faculté d'acheter leur provision avant la chute des marrons.

Cette importante remarque faite, voici comment on procède :

Blanchiment des marrons pour confire. — Enlever le péricarpe du marron sans l'endommager; mettre une grille au fond d'une bassine et l'emplir un peu plus de la moitié de marrons. Remplir d'eau la bassine; délayer à part dans un bol 50 grammes de fécule ou de farine de riz; ajouter dans l'eau; mettre la bassine sur le feu; lorsqu'elle frémit, la retirer sans laisser bouillir; les laisser ainsi dans une eau de chaleur égale; après un instant, changer l'eau en y remettant de l'eau bouillante et farinée comme la précédente, toujours en faisant frémir sans laisser bouillir. On reconnaît que les marrons sont blanchis lorsque la peau se détache facilement, que le marron se trouve d'une teinte uniforme à l'intérieur et qu'il s'écrase sous le doigt.

Action de confire. — Peler les marrons avec soin, de façon à ne pas les briser, et les mettre dans un sirop à 20 degrés, dans une terrine à robinet, que l'on peut diviser par une claie, cela pour empêcher les marrons de s'entasser. Les maintenir dans une chaleur régulière à l'aide de quelques becs de gaz, jusqu'à ce que le sirop ait atteint 32 degrés.

De cette façon, les marrons ne bougent pas des terrines; on agite simplement, légèrement, le vase de temps en temps, pour permettre au sucre de pénétrer sur toutes les surfaces.

On peut aussi procéder par façon, c'est-à-dire que le lendemain on soutire le sirop en couvrant les terrines, on fait réduire de deux degrés et on le reverse bouillant sur les marrons; continuer cette opération en faisant réduire le sirop de deux degrés de plus par jour jusqu'à 32 degrés.

Lorsque les marrons sont confits, c'est-à-dire parfaitement imbibés de sucre, on les laisse refroidir et on procède au glaçage.

Glaçage des marrons. — Cuire au petit soufflé 1 kilogramme de sucre très aromatisé de vanille; masser le sucre sur le bord du poëlon, et lorsqu'il est blanc, poser des marrons sur une écumoire, les faire tremper dans le sucre et les déposer très délicatement sur un tamis; ce sucre a tendance à tourner; il faut alors le décuire et le ramener à son état primitif; pour ces raisons, il est préférable de ne cuire qu'une petite quantité de sucre à la fois; bien séchés, ils sont alors mis dans des boîtes et maintenus en lieu sec. Le marron est le fruit confit qui réclame le plus d'attention et de soin de la part du praticien.

Pâte de marron à mouler. — Voir formule 584.

Pâte de marron. — *Formule 3,216.* — Enlever soigneusement l'écorce des marrons; les mettre dans de l'eau avec un peu de fécule délayée; les faire blanchir doucement jusqu'à ce que la peau s'en aille et qu'ils s'écrasent; les peler, les piler dans une passoire en fer en triturant avec le pilon; recueillir la purée et la peser; peser la même quantité de marmelade d'abricots; mélanger la purée de marrons avec la marmelade d'abricots et mettre dans une terrine pour faire dessécher sur un feu doux; cuire le sucre au boulé et le mélanger à la pâte; lorsqu'elle est suffisamment desséchée, la verser sur le marbre saupoudré de sucre à glace et la laisser légèrement refroidir; la pétrir avec du sucre à glace et en former des abaisses; les couper à l'emporte-pièce de fer-blanc, en leur donnant la forme que l'on désire et les candir à froid; on est quelquefois obligé de les candir à chaud; dans ces conditions, le candi prend très facilement; on les met ensuite dans des petites caisses que l'on maintient en lieu sec.

Gâteau à la purée de marron. — *Formule 3,217.* — Foncer un cercle à flan, haut de bord, avec de la pâte sucrée; le faire cuire à blanc. Le vider en le sortant du four et l'emplir aux trois quarts avec une purée de marrons sucrée, à la vanille, et ramollie avec une cuillerée ou deux de crème fraîche; le remplir avec une crème Chantilly à la vanille, très ferme; saupoudrer avec des pistaches entières.

Ce gâteau est exquis. Chez les pâtisseries, on en fait également de la façon suivante :

Gâteau de marrons. — *Formule 3,218.* — Cuire dans un moule une pâte génoise; d'autre part, broyer des débris de marrons avec du lait bouillant bien parfumé à la vanille; fourrer le gâteau et le recouvrir d'une couche de ce même appareil. Le garnir en le décorant avec des marrons déguisés.

Marrons déguisés. — *Formule 3,219.* — Piler au mortier des débris de marrons avec du sirop à 32 degrés; sortir la pâte et la travailler de façon à ce qu'elle soit assez ferme pour en faire des petits marrons imités, et qu'on puisse les piquer à la brochette; d'autre part, faire cuire 500 grammes de sucre au soufflé et le verser sur 100 grammes de chocolat; remuer de façon à faire une

belle glace. Glacer les marrons en les trempant à l'aide d'une aiguille.

Vermicelle de marron à la crème (*Entremets de choix*). — *Formule 3,220*. — Préparer une purée de marrons frais, aromatisée à la vanille et rendue mollette avec du sirop à 32 degrés.

On peut aussi se servir de débris de marrons glacés que l'on pile et aromatise de vanille, en les amenant à la consistance désirée.

Mettre la purée dans une seringue au bout de laquelle il y a une plaque de fer blanc percée de petits trous de la grosseur d'un vermicelle; dresser sur un plat un turban en forme de nid en appuyant sur la seringue et en tournant tout autour. Remplir le milieu avec une crème Chantilly à la vanille. On peut aussi dresser ce vermicelle sur un fond de pâte sèche.

Gâteau de marrons. — *Formule 3,221*. — Aussi appelé *gâteau Clémence*.

Faire cuire dans un moule à biscuit une pâte génoise, formule 2,241. D'autre part, passer au tamis 250 grammes de purée de marrons à la vanille; passer également 250 grammes de beurre frais d'Isigny de premier ordre; travailler le tout dans un endroit un peu tiède, dans une terrine, avec un demi-décilitre de marasquin, de façon à homogénéiser les deux corps. Couper l'abaisse en trois tranches; arroser chaque tranche avec du marasquin de Zara; les fourrer copieusement en deux couches, avec l'appareil préparé. Remettre les tranches à leur juxtaposition, lisser le bord avec l'appareil et le garnir de sucre en grains; décorer copieusement le dessus avec la poche à douille. Faire raffermir le gâteau en lieu frais et servir froid.

Pain de marron au riz. (*Entremets chaud*). — *Formule 3,222*. — Faire blanchir 150 grammes de riz à l'eau légèrement salée; le rafraîchir et le mettre dans une casserole, avec 80 grammes de sucre, bâton de vanille et le mouiller à moitié plus de sa hauteur avec de la crème fraîche; le remuer jusqu'à ébullition, le tirer sur le côté du fourneau et le laisser ainsi mijoter pendant vingt-cinq minutes.

D'autre part, passer au tamis de la purée de marrons à la vanille, ainsi que le tiers de son volume de marmelade d'abricots; beurrer un moule en pyramide (à glace); le chemiser avec le riz d'une couche forte d'un centimètre et bien l'unir à l'aide d'une cuillère. Remplir l'intérieur avec la purée de marrons, mettre une couche de riz par dessus, le niveler à plat et bien fermer les

bords; mettre le moule pendant quinze minutes au bain-marie sur le fourneau; faire dissoudre dans une petite casserole de la marmelade d'abricots avec un sirop à 28 degrés; y ajouter un décilitre de marasquin, faire donner un bouillon et passer au tamis de Venise. Démouler sur un plat rond, arroser légèrement autour avec le sirop et servir le restant à part dans une saucière.

Soufflé de marron à la vanille (*Entremets chaud*). — *Formule 3,223*. — Employer :

Purée très ferme de marron frais.	grammes	100
Sucre en poudre.....	—	150
Sucre vanillé.....	—	50
Fécule.....	—	60
Œufs.....	nombre	7
Une prise de sel.		

Procédé. — Mettre dans une casserole la purée, la fécule, les sucres et le sel; travailler le tout sur le feu en évitant la formation des grumeaux et en ajoutant les jaunes d'œufs un par un; lorsque la pâte est lisse, fouetter les blancs d'œufs en neige, les incorporer dans la masse en mélangeant avec les précautions d'usage. Dresser sur un plat en argent, rond et creux, ou sur un plat de porcelaine allant au feu, et le mettre dans un four de chaleur moyenne; vingt minutes doivent suffire à sa cuisson.

Remarque. — Ces soufflés de marrons peuvent aussi se faire dans de petites caisses de papier ou dans de petites cronstades.

Pouding à la purée de marron. — *Formule 3,224*. — Employer :

Purée de marron.....	grammes	300
Beurre.....	—	125
Marmelade d'abricots.....	—	100
Fécule.....	—	60
Sirop à la vanille à 28 degrés...	décilitres	2
Kirsch.....	—	1
Œufs.....	nombre	3
Un grain de sel.		

Procédé. — Faire cuire le beurre, la fécule, le sirop et le sel ensemble; travailler de façon à former une espèce de panade; ajouter la moitié de la marmelade d'abricots, la purée de marron, les trois jaunes d'œufs et travailler la pâte; si elle était trop épaisse, la ramollir avec un peu de lait bouillant. Battre les œufs en neige, les mélanger avec les précautions d'usage; beurrer un ou deux moules à timbale unis, les remplir de l'appareil et les cuire au bain-marie. D'autre part, délayer la marmelade d'abricots avec un peu de sirop à la vanille de façon à obtenir un jus corsé; ajouter le

kirsch, passer au tamis de Venise, démouler les poudings et servir les jus à part.

Remarque. — La purée de marron sert, en outre, pour une multitude d'entremets ou de petites pâtisseries; mais comme elle n'entre que dans une faible quantité, ils prennent d'autres dénominations.

Dans la cuisine, le marron s'emploie souvent comme garniture de viande de boucherie; il entre aussi entier dans la composition de certaines farces de volaille.

MARS (*Martius*). — Troisième mois de l'année. Pour ceux qui observent les rigueurs du carême, qui exclut les viandes, la marée vient les remplacer; elle est alors abondante et dans toute sa splendeur; aussi, dit-on, d'une chose qui survient à propos, qu'elle arrive comme marée en carême.

En effet, des profondeurs des eaux, sortent et se déversent par myriades, aux halles de Paris; saumons, turbots, lottes, soles, merlans, brochets, truites, huîtres, homards, etc., qui, après avoir fait le luxe des marchés, viennent rehausser l'éclat de nos tables et révéler le génie du cuisinier habile.

A coté de ces richesses des mers et des fleuves, commencent à se montrer les primeurs: petit radis, oseille, épinard, laitue, chicorée, choux-fleurs, asperges et artichauts; les petits pois et les haricots hâtifs commencent à nous arriver du Midi. Les fruits d'hiver: poires de Colmar, bergamotte, bon-chrétien, pomme reinette du Canada, francatu, court-pendu, etc., sont exquis et dignes des plus fins gourmets. C'est donc à tort que des estomacs blasés ont médité des produits culinaires de ce mois; cette nomenclature suffit à le réhabiliter.

MARS, *s. m.* (*Gâteaux*). — Nom que l'on a donné à différentes pâtisseries que l'on prépare de la façon suivante :

Mars (*Pâtisserie de détail*). — *Formule 3,225.* — Sucre de la rognure de feuilletage, la pétrir et l'abaisser, de façon à former une bande large de vingt-un centimètres, sur toute la longueur de la plaque; former un rebord des deux côtés, la faire cuire, couvrir la plaque d'une couche, forte d'un centimètre, de marmelades de pommes, d'abricots ou de crème à la vanille; cette garniture déterminera le nom du mars. Recouvrir cette pâte d'une couche de pâte à meringue très ferme; couper alors la préparation en long, de manière à former trois bandes. Tailler transversalement sur ces bandes

des bâtons longs de sept centimètres sur trois de large. Les lever délicatement avec la lame fine d'un couteau et les aligner sur des plaques. Faire tremper dans du sirop des raisins de Smyrne et les égoutter; couper des amandes par la moitié en long; avec ces amandes former trois trèfles sur chaque bâton et mettre un grain de raisin à la base de chaque trèfle; saupoudrer de sucre et passer les plaques à l'étuve ou dans un four tiède, pour faire prendre une couleur dorée à la meringue.

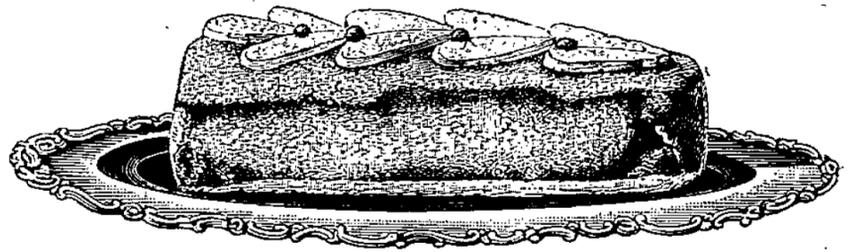


Fig. 760. — Mars à l'abricot.

Mars (*Gâteau*). — *Formule 3,226.* — Foncer un cercle à flan avec une pâte sucrée, ou une pâte de rognures de feuilletage. Faire cuire à blanc; emplir aux trois quarts avec une marmelade de fruits; finir de remplir avec une couche de meringue; décorer le dessus au cornet avec la poche à douille et garnir en décorant avec des amandes et des raisins de Smyrne; saupoudrer de sucre et faire prendre couleur au four.

MARSALA (*Géogr. gastronomique*). — Ville maritime d'Italie (Sicile) sur le territoire de laquelle se récoltent les vins renommés qui portent son nom.

Ce vin très fumeux, est également très alcoolique; il contient 24 p. 0/0 d'alcool; c'est-à-dire le quart de son poids. En raison de sa qualité liqueuse, on est encore forcé d'alcooliser ces vins pour l'exportation. Moins renommé que les vins de Malaga et de Madère, il en réunit toutes les propriétés toniques et cordiales. En Italie, il est préféré à ces derniers et il réussit très bien dans les préparations culinaires. Il y a autant de difficultés à se les procurer naturels que les vins de Madère et de Malaga.

Marsala, se dit aussi d'un gâteau dont la formule est la suivante :

Marsala (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,227.* — Employer :

Amandes.....	grammes	500
Sucre en poudre.....	—	500
Fécule.....	—	125
Œufs.....	nombre	14
Kirsch.....	décilitre	1

Procédé. — Foncer des moules à génoise avec de la pâte sucrée. Piler les amandes avec quatre œufs et le sucre ; mettre la pâte dans une terrine et la travailler avec les douze jaunes d'œufs et le kirsch ; lorsqu'elle est mousseuse, ajouter les douze blancs d'œufs montés fermes, en même temps que la fécule que l'on fait tomber en pluie ; mélanger et remplir les moules. Parsemer dessus d'amandes effilées, saupoudrer de sucre et le faire cuire. Ce gâteau doit être bien cuit ; le démouler avec précaution.

MARSEILLAISE, *s. f.* (*Garniture*). — Nom donné à la garniture suivante :

Garniture à la marseillaise. — *Formule 3,228.* — Egrener de belles tomates bien mûres, les faire sauter à l'huile avec de l'ail ; saler et relever d'une pointe de poivre de Cayenne. D'autre part, préparer des pommes en collerette, que l'on enlève à l'aide d'un instrument spécial, sur une pomme de terre de Hollande ; on rejoint les deux bouts et on les fait frire. On dresse généralement cette garniture autour d'une pièce de viande de boucherie.

MARSEILLAN (*Géogr. gastronomique*). — Nom d'un vin de liqueur de troisième classe qui se récolte sur le territoire du pays de ce nom ; il contient de 12 à 13 degrés d'alcool.

MARSOUIN, *s. m.* (*Delphinus phocaena*, L.). — Mammifère de l'ordre des cétacés et du genre dauphin ; aussi appelé *pourceau de mer*.

On le pêche surtout pour extraire l'huile qui remplace celle de la baleine ; la tête et le foie sont comestibles ; mais les Écossais, les Groënlandais, les Norwégiens mangent n'importe quelle partie de sa chair. Les Français établis au grand banc de Terre-Neuve ne mangent que la chair de la tête et avec son foie ils préparent des escalopes, des andouilles, des saucisses des quenelles et des pâtés.

MARTAGON, *s. m.* (*Lilium martagon*). — Plante à racine tubéreuse, dont les Baschkirs, en Russie, font une grande consommation. On la mange fraîche ou séchée, accommodée comme les pommes de terre.

MARTEAU, *s. m.* (*Squalus Ziqdus*). — Espèce de chien de mer, dont la tête est plate et difforme, à Marseille, on lui donne le nom de *poisson juif*, à cause de la médiocrité de sa chair ; on le mange boucané.

MARTIN-SEC, *s. m.* — Variété de poire de forme ovoïde, de grosseur moyenne, à peau roussâtre, à chair cassante et peu juteuse, mais de saveur sucrée ; elle mûrit de novembre à janvier selon les pays.

MARTIN-SIRE, *s. m.* — Poire allongée, assez grosse, d'un vert jaunâtre tacheté de points gris ; à chair ferme et sucrée ; mûrissant en novembre ; aussi appelée *rouville*.

MARTINIQUE (*Géogr. gastronomique*). — L'une des petites Antilles françaises, renommée pour la production de ses cafés, de ses rhums et de la canne à sucre. Du *Martinique* ; du café provenant de la Martinique.

Martinique se dit aussi d'un gâteau dont la formule est la suivante :

Gâteau Martinique (*Entremets de pâtisserie*) : — *Formule 3,229.* — Employer :

Amandes.....	grammes	250
Sucre.....	—	250
Beurre.....	—	200
Forte infusion de martinique	décilitre	1
Œufs.....	nombre	1

Procédé. — Piler les amandes avec les œufs ; les mettre dans une terrine et travailler avec le sucre, le café et le beurre fondu en crème. Faire mousser la masse ; la coucher dans des moules à flans, foncés d'une pâte sucrée ; faire cuire dans un four moyen. Glacer au café et décorer aux cerises.

MARUM, *s. m.* — Un des noms vulgaires de la germandrée (Voir ce mot).

MASCARILLE, *s. m.* — Espèce de champignon comestible du genre agaric, ayant une odeur légèrement musquée ; il est très recherché des amateurs. Se prépare culinairement comme les autres champignons.

MASCOTTE, *s. f.* — Ce nom tiré de l'opéra-bouffe, a été donné à une garniture de grosse pièce, et à un gâteau qui se préparent de la façon suivante :

Mascotte (*Garniture*). — *Formule 3,230.* — Préparer des pommes de terre, nouvelles de préférence, coupées en petits dés et cuites au beurre, les mélanger avec des truffes également coupées en petits dés et en garnir des fonds d'artichauts.

Gâteau mascotte. — *Formule 3,231.* — Aussi

appelé *mascotte de Lucques*. — Faire cuire de la pâte à génoise fine; la farcir copieusement de crème au moka, dans laquelle on aura mis un tiers d'avelines grillées et pilées très fines; le masquer avec cet appareil.

MASQUER, *v. a.* — Action de couvrir un met, un entremets avec une sauce.

Masquer un gâteau avec de la glace au sucre; couvrir une pâtisserie avec une couche de marmelade ou de sucre cuit; mettre un masque pour déguiser la substance.

MASSE, *s. f.* — En pâtisserie, ensemble de diverses substances que doit former un corps, un appareil, une pâte. Ajouter à la *masse* des blancs d'œufs et du beurre. Faire mousser la *masse* à froid ou sur le feu.

MASSÉNA, *s. m.* — Nom donné au gâteau et à la garniture qui suivent, en souvenir de l'illustre maréchal de ce nom.

Masséna (Gâteau). — *Formule 3,232*. — Prendre la moitié d'un biscuit ovale, à la génoise, taillé horizontalement. Y mettre une couche de purée de marron, forte d'un centimètre sur les bords et de deux centimètres au milieu, en forme de dos d'âne. Masquer le tout avec une meringue italienne dans laquelle on aura mis une forte quantité d'amandes grillées et hachées. Lisser la meringue avec la lame du couteau en accentuant le dos d'âne. Abricoter partout et glacer d'un côté au kirsch et de l'autre côté au chocolat. Décorer la séparation avec la douille à breton. (P. LACAM.)

Masséna (Garniture). — *Formule 3,233*. — Préparer un fond d'artichauts cuits sautés au beurre au fond duquel on met une belle tranche de moelle de bœuf. Saucer avec une sauce Périgueux.

On se sert de cette garniture pour les tournedos, les escalopes de foie-gras, les grenadins et les petits oiseaux, tels que mauviettes, etc. Ils sont dénommés à la *Masséna*.

MASSETTE, *s. f.* (*Typha latifolia*, L.) — Plante aquatique, dont l'une des espèces à larges feuilles, produit de jeunes pousses que l'on mange en salade et dont on fait rôtir la racine; elle est considérée comme antiscorbutique.

MASSEPAIN, *s. m.* — Sorte de petit-four, dont la composition a quelque analogie avec le macaron,

avec cette différence, cependant, que le massepain est toujours glacé, praliné ou recouvert de sucre. Il se dresse sous différentes formes et prend différents aromates.

Massepain commun. — *Formule 3,234*. — Employer :

Amandes.....	grammes	500
Sucre.....	—	450
Sucre à la vanille.....	—	50
Blancs d'œufs.....	nombre	4

Procédé. — Piler les amandes avec les blancs d'œufs, le sucre et la vanille en les ajoutant par petites doses. Laisser reposer un peu la pâte et l'abaisser sur le tour à trois millimètres d'épaisseur. Les découper en anneaux, en rondelles, en losanges, en trèfles ou autre forme qu'il plaira. Les glacer avec une glace royale un peu liquide étendue d'eau de fleurs d'oranger et les faire cuire à four modéré.

Massepain moelleux. — *Formule 3,235*. — Employer :

Amandes.....	grammes	500
Sucre.....	—	500
Glace royale.....	—	250
Blancs d'œufs.....	nombre	10
Essence d'amande amère...	gouttes	2

Procédé. — Piler les amandes avec quatre blancs d'œufs et le sucre; travailler dans une terrine avec deux autres blancs. Quand la pâte est bien homogénéisée, battre quatre blancs d'œufs et les incorporer dans la masse.

Cette pâte se dresse avec la poche sur des papiers d'office, en forme ovale ou en anneaux; on les poudre de sucre et on les fait cuire dans un four moyen.

Massepains grillés. — *Formule 3,236*. — Employer :

Amandes.....	grammes	125
Sucre en poudre.....	—	375
Ecorce d'orangeat.....	nombre	3
Blancs d'œufs.....	—	3

Procédé. — Piler les amandes avec un blanc d'œuf; hacher les écorces d'orangeat, les ajouter aux amandes et continuer à piler en ajoutant les deux autres blancs et le sucre; travailler cette pâte qui doit rester corsée. On la dresse avec les mains mouillées, en donnant aux massepains une forme de navette légèrement aplatie; on les aligne sur une feuille de papier (on doit en faire trente-deux). On les recouvre d'un léger pralin aux amandes effilées. Les faire cuire dans un four moyen. Dans

les pâtisseries courantes, ils se vendent dix centimes pièces.

Massepains à la russe. — *Formule 3,237.*—

Employer :

Amandes.....	grammes	375
Sucre.....	—	375
Orangeat.....	—	250
Farine.....	—	100
Blancs d'œufs.....	—	8

Procédé. — Mettre la farine et le sucre dans une terrine; travailler en ajoutant par intervalles deux blancs d'œufs à la fois. Piler les amandes, hacher finement les écorces d'orangeat et ajouter le tout à la masse; la travailler, la dresser à la poche sur des plaques beurrées et farinées; faire cuire dans un four chaud en raison de la tendance qu'à cette pâte de s'écarter. Les décoller de la plaque pendant qu'ils sont encore chauds et les faire refroidir à plat.

Massepains à la hollandaise. — *Formule 3,238.* — Employer :

Amandes douces.....	grammes	500
Sucre en poudre.....	—	500
Essence d'amande amère.....	gouttes	2
Blancs d'œufs.....	nombre	8

Procédé. — Monder les amandes et les piler au mortier avec quelques blancs d'œufs; ajouter le sucre, l'essence d'amande et bien travailler la pâte; ajouter le restant des blancs d'œufs battus, bien mélanger et la mettre dans un poêlon d'office pour la faire dessécher sur le feu, jusqu'à ce qu'elle ne s'attache plus aux doigts, ni au poêlon. Mettre la pâte sur la table, légèrement farinée et saupoudrée de sucre; la laisser refroidir. Pétrir la pâte, l'abaisser à un centimètre d'épaisseur, en découper des massepains, dont la forme est au choix; les saupoudrer de sucre et les déposer sur une plaque beurrée et farinée. Les cuire dans un four moyen.

Remarque. — On appelle *macarons de Hollande, massepains hollandais, pains de Bruxelles ou soufflés*, des massepains dont la pâte est celle du macaron. On les dresse sur papier et on leur laisse passer la nuit dans des étuves avant de les cuire, et ils se font à tous les aromates usités pour les macarons (Voir ce mot), dont la différence n'existe que dans l'étuvage et la forme qu'on leur donne.

MASSILLONS, *s. f. pl.* — Nom donné à de petites tartelettes dont la formule est la suivante :

Massillons (Tartelettes). — *Formule 3,239.*

— Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	250
Amandes.....	—	125
Fécule.....	—	125
Beurre fin.....	—	125
Blancs d'œufs.....	nombre	6
Vanille.		

Procédé. — Piler les amandes avec deux blancs d'œufs, le sucre et la vanille; passer au tamis de métal étamé et travailler avec le restant des blancs d'œufs de façon à faire mousser la pâte; ajouter le beurre fondu et la fécule en pluie; bien mélanger et coucher la pâte dans des moules à tartelettes beurrées. Faire cuire dans un four chaud. En sortant, abricoter et glacer au kirsch.

MASTICATION, *s. f. (Masticatio)*. All. *Kauen*; angl. *mastication*; ital. *masticazione*; esp. *masticacion*. — Action de mâcher, de broyer les aliments pour les imprégner de salive et pour les préparer à la digestion qu'ils doivent subir dans l'estomac.

Le proverbe médical qui renferme le sens le plus profond est celui-ci : « Viande bien mâchée est à moitié digérée ». Rien n'est plus vrai. C'est dans la bouche, par la trituration parfaite des aliments, et par leur mélange intime avec la salive, qu'ils se préparent, au moins autant que dans l'estomac, à fournir du chyle et enfin du sang. Donc, pas de nutrition sans de bonnes dents. D'où la nécessité de soigner sa dentition si l'on tient à sa santé et de remplacer par des dents artificielles les dents naturelles que l'on a perdues. Dans ces circonstances, il est de toute nécessité de choisir un praticien habile et expérimenté.

MASTICATOIRE, *s. m.* All. *Kaumittel*; angl. *masticatory*; ital. et esp. *masticatorio*. — Se dit de toute substance que l'on mâche sans avaler, soit pour exciter la sécrétion de la salive, raffermir les gencives ou déguiser la mauvaise haleine. Les masticatoires sont tantôt des substances inertes, tantôt des stimulants ou même des substances âcres; tels sont le *bétel*, le *cachou*, le *tabac*, etc.

MATACON, *s. m.* — Fruit de l'arbre de ce nom, originaire de Madagascar; c'est une sorte de noisette dont on fait une farine et des purées comme avec le marron.

MATARO, *s. m.* — Cépage d'origine espagnole, aussi appelé *mourvédre* dans les Pyrénées-Orientales. Très répandu dans le Midi à cause de sa rus-

ticité qui lui permet de prospérer dans presque tous les sols.

MATÉ, *s. m.* (*Ilex matte*). Se prononce *maté*. — Petit arbre glabre, de la famille des ilicinées ou aquifoliacées, dont on distingue plusieurs variétés.

Cette plante est une des plus remarquables de l'Amérique du Sud, où l'on distingue la yerba matte du Brésil, *ilex Coryti bensis*, qui diffère sensiblement des autres ilex et dans lesquels on la mélange pour former ce qu'on appelle à Parana le *congonghas*; qui est le thé usuel des indigènes. On distingue encore parmi les meilleures variétés la *yerba-matte* du Paraguay, *ilex paraguayensis*. Plus la feuille est petite plus elle est recherchée; le houx que nous avons en France n'est autre qu'une variété d'ilex.

Ce produit, très peu connu dans l'alimentation européenne, a eu pour principal vulgarisateur Charles Du Val qui, ayant passé onze années dans l'Amérique du Sud, a reconnu les remarquables qualités de cette plante. La *yerba-matte* occupe au Chili, au Pérou, en Bolivie, au Paraguay, dans l'Uruguay, l'Argentine et dans les trois provinces sud de la république brésilienne, une place plus importante que le thé en Chine, la bière en Allemagne et le vin en France. Le travail manuel pénible, une longue marche forcée, les privations, le surmenage intellectuel sont surmontés par l'infusion de la *yerba-matte*.

On rapporte l'histoire d'une jeune fille de Péon, nommée Tinta, comprise dans une razzia faite par les Indiens, et qui, parvenant à s'échapper, supporta un voyage pénible de dix-sept jours, grâce à une petite quantité de *yerba*, qu'elle avait dérobée à ses ravisseurs. N'est-il pas, d'ailleurs, probable que la fameuse liqueur des Tanner, de Merlatti, des Succi, n'était autre qu'un mélange d'extrait de maté et de coca, dont les propriétés dynamiques sont des plus puissantes?

Dans tous ces pays, dans les familles les plus pauvres comme les plus riches la préparation de l'infusion de ce thé est fort simple, mais fort curieuse: on a deux courges, dont on laisse en la coupant une partie de la queue qui servira d'anse; sur le milieu, on enlève une rondelle, que l'on conserve comme couvercle; on vide les courges, on les fait sécher et on les décore; ces courges sont appelées *mattes* dans quelques pays et *culha* au Brésil. On met la poudre de maté dans le récipient, on verse de l'eau bouillante dessus et on met le couvercle; on place la *culha* sur la table et pendant que l'autre est en train de s'infuser, les

buveurs vont alors humer le maté avec un petit chalumeau appelé *bombilla*; munis d'une espèce de pomme d'arrosoir d'un côté que l'on trempe dans l'infusion et le buveur lorsqu'il a fini passe à son voisin le *bombilla* ou chalumeau, qui fait ainsi le tour de la table. Cette méthode n'est peut-être pas très appétissante pour les Européens, mais elle n'en est pas moins d'un usage rigide dans ces pays.

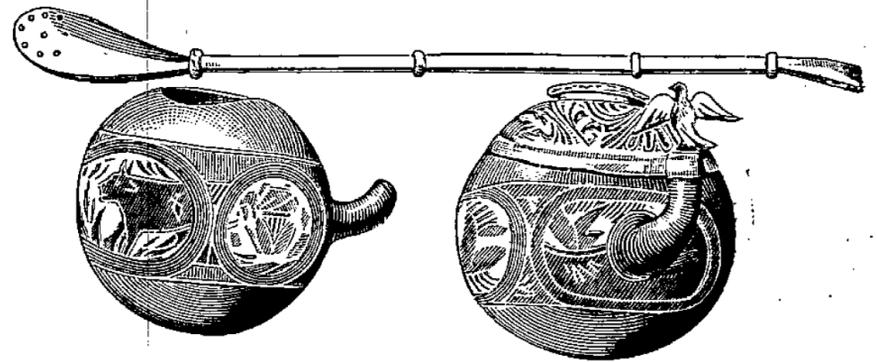


Fig. 761. — Culhas et bombilla (Récipients et chalumeau pour la succion du maté).

Analyse chimique. — L'analyse chimique a constaté sur 1000 parties :

Eau et matières ligneuses.....	798,729
Dextrine, albumine et sels.....	39,760
Saccharine.....	47,034
Acide organique.....	8,815
Acide résineux.....	20,994
Acide matéique.....	12,888
Chlorophille et résine.....	62,000
Principe amer.....	2,033
Huile essentielle.....	0,019
Matéine (<i>Caféine</i>).....	7,678
Total.....	1,000,000

HYGIÈNE. — En raison de sa forte proportion de résine, le maté ne cède toutes ses propriétés qu'après une longue coction. La forte quantité d'albumine et de gomme en suspens, empêchent le liquide d'être limpide, et, exposé à l'air pendant un certain temps, par l'action des acides et des sels, il se métamorphose et devient verdâtre.

Il se présente trois périodes dans la boisson du maté; par la simple infusion, on obtient le principe stimulant; en le faisant bouillir et le laissant ensuite infuser, on obtient les principes toniques, albuminoïdes et excitants, qui constituent un aliment d'épargne. En le faisant bouillir doucement pendant trente minutes, on obtient toutes les propriétés réunies, surtout celles de la résine, encore mal définies, et qui sont par elles-mêmes un principe légèrement laxatif.

Pour mieux en retirer toutes les propriétés, il est préférable de le prendre en poudre, sous forme de biscuit, de pain ou de tablette; alors on aura

un aliment d'épargne de premier choix, un tonique, un stimulant des organes de la pensée, qui permettra un travail sans surexcitation outre mesure; un antidiabétique légèrement laxatif et un puissant prophylactique de la syphilis.

La médecine qui a apprécié ses propriétés, en fait un produit pharmaceutique : l'*Élixir de Matéine*.

USAGE ALIMENTAIRE. — Le maté a une odeur assez prononcée et une saveur légèrement astringente; il peut s'employer de différentes manières; mais en théiforme, c'est le mode le plus simple et, par cela, préférable à toutes les autres méthodes, étant à la disposition de tout le monde.

Maté en infusion. — *Formule 3,240.* — Employer :

Maté en feuilles ou en poudre...	grammes	25
Eau.....	litre	1

Procédé. — De préférence, mettre le maté et l'eau dans une théière en terre allant au feu; faire bouillir et laisser infuser au chaud pendant une heure. On peut le sucrer, l'additionner de crème, d'un peu de rhum ou de jus de citron. En ajoutant un demi-litre d'eau sur le marc, on obtiendra une boisson plus caustique et plus rafraîchissante.

Maté en gâteau. — Voir la formule 1,070.

Glaces au maté. — Voir au mot crème, la formule 1,314 de l'appareil à glaces.

Maté au lait. — *Formule 3,241.* — Employer :

Lait frais.....	litre	1
Maté en feuilles concassées.....	grammes	25

Procédé. — Mettre le maté dans le lait et soumettre à l'ébullition; le maintenir dix minutes au chaud. Décanter et sucrer.

Remarque. — Le maté peut être employé dans toutes les préparations ou entre le café, le cacao et le thé, dont il est un succédané bien plus riche, mais moins aromatique; on a soin de l'aromatiser pour en corriger le goût qui ne plaît pas à tout le monde.

MATEFAINS, *s. m. pl.* — Nom que l'on donne aux crêpes (Voir ce mot) dans certaines contrées de la France, surtout dans la Loire, l'Ain et le Jura.

MATELOTE, *s. f.* All. *Matelote*; angl. et rus. *matelote*; ital. *marinaresca*. — Sorte de préparation culinaire faite surtout avec l'anguille.

Toutefois, on a étendu cette préparation à toutes sortes de poissons d'eau douce tels que *carpe, lamproie, lotte, barbeau, barbilleau, brocheton*, etc. On compose aussi des matelotes avec différents poissons d'eau douce mélangés. Pour ces matelotes, suivre exactement les mêmes procédés que pour l'anguille (Voir ce mot).

Matelote de poissons à la pêcheur (*Cuis. de table d'hôte*). — *Formule 3,242.* — Employer toutes les variétés de poissons d'eau douce que l'on aura à sa disposition, tels qu'anguille, lotte, perche, carpe, barbeau, brocheton, truite, etc.

Procédé général. — Les vider, les couper par tronçons et les réserver séparément. Mettre dans une casserole, oignons émincés, carottes, bouquet de persil n° 2, ail, muscade, poivre blanc concassé et sel; ajouter les poissons les plus durs, comme l'anguille et le brocheton; mouiller avec du bon vin rouge, il ne sera jamais trop bon, et un tiers d'eau. Ajouter un décilitre d'eau-de-vie par litre de vin. Flamber aussitôt que l'ébullition commence; après trois minutes de cuisson, ajouter la perche, la carpe et la lotte et après trois minutes, les autres poissons, s'il y en a; après deux autres minutes, c'est-à-dire en dernier lieu, ajouter la truite; laisser encore deux minutes, ce qui fait un total de dix minutes, de façon à ce que tous les poissons soient cuits en même temps, sans que les uns soient en purée et les autres trop durs. On procède ensuite à la sauce matelote.

Sauce matelote. — *Formule 3,243.* — Faire un roux dans une casserole, mouiller avec la cuisson du poisson en faisant tomber les condiments, à l'exception des carottes; mettre les têtes et les queues des poissons que l'on aura réservées; ajouter de l'essence d'anchois ou une purée d'anchois frais passée au tamis. Laisser réduire la sauce, la passer à l'étamine, l'amener à bon goût et la beurrer avec du beurre fin. D'autre part, faire glacer des petits oignons, les réserver dans une petite casserole avec un peu de sauce matelote. Cuire également des champignons frais avec un peu de beurre, jus de citron et sel; mettre le jus dans la sauce, les mouiller avec un peu de sauce matelote et les réserver au bain-marie.

Les tronçons de poissons ayant été maintenus au chaud, on les dresse dans des plats d'entrée à bordure d'argent; les égoutter, les garnir avec les champignons et les petits oignons. Saucer légèrement et mettre dessus une écrevisse à pattes retroussées et envoyer le restant de la sauce à part.

Remarque. — Cette formule peut-être appliquée à n'importe quel poisson et c'est ici que je renverrai le praticien pour éviter des répétitions.

Matelote à la minute. — *Formule 3,244.* — Couper le poisson, n'importe lequel, par tronçons après l'avoir nettoyé selon la règle; le mouiller à hauteur avec d'excellent vin rouge, un peu de bouillon et le saler; mettre dans un porte-épices, poivre blanc concassé, clou de girofle, ail; ajouter un bouquet de persil n° 2 (Voir ce mot), des petits oignons colorés à la poêle et des champignons frais, cuits selon la règle. Mettre en ébullition, écumer et faire cuire à point; sortir le porte-épices et le bouquet.

Délayer dans un bol de la fécule de pommes de terre avec un peu de crème et du sang de carpe, s'il y en a; opérer la liaison et ajouter du beurre; amener à bon goût et servir.

Remarque. — Par cette méthode il n'est pas nécessaire de passer la sauce; mais il est important de bien l'assaisonner et surtout d'éviter de la remuer, avec une cuillère quelconque, dans la crainte de briser les morceaux. Les dresser avec une écumoire et avec précaution, et saucer dessus.

Ce mode peut être mis en pratique dans les pensions et dans les familles où toute la quantité est servie en même temps.

Matelote à la normande. — *Formule 3,245.* — Nettoyer et couper par tronçons: soles, grondins, perches et anguilles; les mettre dans une casserole et les mouiller avec du cidre; garnir le porte-épices de poivre en grains, clou de girofle, ajouter le sel et un bouquet de persil n° 2. Ajouter des petits oignons et des champignons cuits selon la règle. Délayer de la fécule dans de la crème et ajouter à la cuisson. Quand le poisson est cuit, ajouter une quantité relative de moules, que l'on aura fait cuire à la vapeur, dans une casserole, et d'huîtres pochées deux minutes dans de l'eau bouillante. Sortir le porte-épices et le bouquet de persil, goûter la sauce qui doit être de bon goût et la finir avec du beurre fin. Si elle n'était pas assez épaisse, il faudrait la lier une deuxième fois avec des jaunes d'œufs, de la crème et du beurre.

Remarque. — Cette sauce à l'aspect d'une blanquette; quant à son goût et à sa digestibilité, elle ne le cède en rien aux autres méthodes.

En Normandie on fait des matelotes brunes comme partout ailleurs, avec cette différence que l'on met un tiers de cidre, un tiers de vin rouge et un tiers d'eau.

Matelote de truite à la russe (*Matelote is Forèle pa Rousski*). — *Formule 3,246.* — Foncer une poissonnière avec les légumes et les condiments nécessaires; mettre sur la grille une belle truite; mouiller avec moitié eau et moitié vin de Madère. Lorsqu'elle est cuite, la dresser sur un plat et la garnir d'une matelote composée de petits oignons glacés, d'agourcis taillés en beaux losanges et blanchis, de bisques d'écrevisses, de champignons, d'olives, de cornichons, de racines de persil et céleri-rave blanchis et braisés; et enfin, de quelques câpres. Mettre ces garnitures dans une casserole, les mouiller avec une sauce génoise dans laquelle on aura ajouté de la glace de viande.

Matelote de sterlet à la russe (*Matelote is sterledié pa Rousski*). — *Formule 3,247.* — Nettoyer deux sterlets moyens, les couper par tronçons de grandeur suffisante pour une personne; les mettre sur une grille d'une petite poissonnière, sous laquelle il y aura: thym, laurier, sel, quelques parures de champignons, racines de persil et de céleri, agourcis salés, oignon clouté, beurre fin, glace de viande et deux décilitres de jus d'agourcis; submerger le poisson de bon vin blanc. Faire cuire à point. Dresser les tronçons de sterlets sur des assiettes d'argent et les garnir de racines de persil et de céleris tournées en olives et braisées; de champignons, de petits oignons blanchis, que l'on aura fait braiser dans la cuisson des sterlets; de petits agourcis salés, blanchis, vidés et farcis avec une farce de poisson au beurre d'écrevisse, décorés dessus de truffes, et pochés dans un plateau au four avec un peu de bouillon. Lier les garnitures avec une petite sauce matelote très réduite, faite avec la cuisson du poisson; garnir chaque tronçon avec les garnitures et servir le restant de la garniture et de la sauce dans une timbale. L'accompagner d'une sauce au raifort râpé, additionné d'un peu de vinaigre, d'une pincée de sel et de sucre, délayés avec une cuillerée d'huile de Provence et un peu de persil haché.

Remarque. — En Russie, quelques maisons sont munies de petites cassolettes d'argent, dans lesquelles on sert un morceau de sterlet avec sa garniture, pour chaque convive; il arrive aussi quelquefois que l'on sert un petit sterlet entier pour chaque personne; dans ce cas, l'on a soin d'avoir un petit plat d'argent, très chaud, sur lequel on dresse un sterlet avec la garniture et un peu de sauce, et on envoie vivement une assiette très chaude à chaque personne. (A. PETIT).

MATHILDE, *s. m.* — On a donné ce nom à un gâteau que l'on prépare de la façon suivante :

Mathilde (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,248.* — Employer :

Beurre.....	grammes	440
Sucre.....	—	500
Crème de riz.....	—	300
Poudre d'amande amère...	—	60
Kirsch.....	décilitres	1
Curaçao.....	—	1
Œufs entiers.....	nombre	6
Blancs d'œufs.....	—	6

Procédé. — Travailler le beurre en crème jusqu'à ce qu'il soit en pommade et ajouter le sucre ; six jaunes et douze blancs d'œufs, peu à peu en bien travaillant ; continuer d'ajouter la poudre d'amande, le kirsch et le curaçao ; enfin, la crème de riz ; coucher la pâte dans un moule à génoise, plat, garni d'un papier blanc au fond ; le cuire dans un four doux ; en le sortant le siroper à la vanille avec un pinceau ; le glacer au kirsch et le parsemer dessus de pistaches hachées.

MATISIE, *s. f.* (*Matisia cordala H.*) — Grand et bel arbre du Pérou, à feuilles en cœur, à fleurs blanches rosées ; son fruit est une baie ovale qui a le goût de l'abricot.

MATURITÉ, *s. f.* (*Maturitas*) — En alimentation, le mot maturité désigne l'état complet de perfection, et de développement des fruits et des graines.

Chaque substance alimentaire a un temps ou une saison réglée pour sa maturité ; trois de nos sens concourent à en juger le point ; la vue, l'odorat et le toucher ; et, selon l'aliment, ils apprécient ensemble ou séparément son point de bonté. Le toucher suffit pour les poires, la vue pour les framboises, etc. ; d'autres fois l'odorat doit être admis avec la vue et le tact, comme pour les melons dont il faut examiner la couleur, l'odeur et la pesanteur. Mais le juge le plus indubitable est le goût.

MAUBÈCHE, *s. f.* — Espèce d'oiseau du genre bécasseau (Voir ce mot) ; se prépare culinairement comme celui-ci.

MAURICIE, *s. f.* (*Mauritia*). — Grand arbre de l'Amérique méridionale, de la famille des palmiers, dont le feuillage est pendant en forme d'éventail ; l'une de ses espèces, commune à la Guyane, contient une moelle qui donne une farine assez semblable au sagou et qu'on emploie aux mêmes usages

alimentaires ; ses fruits fournissent également une nourriture saine et variée. De la sève qui découle, par incision, de son tronc les Indiens font une liqueur fermentée qu'ils appellent *vin de palme*.

MAUVE, *s. f.* (*Malva*). All. *malve* ; angl. *mal-lows* ; ital. et esp. *malva*. — Plante herbacée, genre type de la famille des malvacées dont on distingue deux principales espèces :

La mauve sauvage, *malva sylvestris*, aussi appelée *grande mauve* ; elle croît dans les lieux incultes, dans les chemins, dans les haies, etc.

La mauve à feuilles rondes, *malva rotundifolia* aussi appelée *petite mauve*, croît comme la précédente dans les jardins, les champs et les haies. L'une et l'autre de ces espèces sont émoullientes, adoucissantes et laxatives.

Très estimée des Grecs et des Romains, qui la mangeaient comme nous mangeons les épinards, la mauve figurait avec honneur sur leurs tables. Cicéron dans une lettre à Gallus, dit qu'il avait été trompé par la mauve, qui lui avait donné le cours du ventre. Aujourd'hui, la mauve a été rejetée de l'alimentation ; c'est un aliment médiocre, coriace, la cuisson ne la ramollissant que très peu. Elle n'est plus usitée qu'en médecine, en décoctions pour bains, tisanes, cataplasmes, etc. D'autres espèces de mauves sont cultivées dans les jardins comme plantes d'ornement.

MAUVIETTE, *s. f.* (*Alauda vulgaris*). — Nom vulgaire de l'alouette commune. *Alouette* est le nom donné à l'oiseau vivant, tandis qu'on l'appelle *mauviette*, quand il est mort.

Dans les préparations culinaires, on les appelle indifféremment alouettes ou mauviettes. Pour l'histoire et l'hygiène, je prie le lecteur de se reporter au mot *alouette*.

Mauviettes à la paysanne. — *Formule 3,249.* Nettoyer les alouettes bien proprement, en enlevant le gésier et le sac seulement, par devant. Mettre dans un sautoir du lard coupé en dés, une feuille de laurier, fragments de thym, une gousse d'ail, poivre en grains, sel et muscade ; faire saisir les mauviettes sur cet assaisonnement et leur ajouter des champignons coupés en quatre et des petits oignons ; après dix minutes de cuisson, ajouter un peu d'eau, de la glace de viande, du jus de citron et des fines herbes ; lier avec un peu de beurre et servir dans un plat creux ou dans une timbale.

Mauviettes aux olives. — *Formule 3,250.*

— Aussi appelées à *la provençale* et à *la marseillaise*.

Nettoyer les mauviettes et les vider par devant seulement; les mettre dans un sautoir avec du beurre on du lard; saupoudrer et poivrer; égoutter la graisse, singer avec un peu de farine, mouiller avec un peu d'eau (jamais de bouillon), un peu de glace de viande, ou fumet de gibier de préférence; leur ajouter une quantité relative d'olives tournées et blanchies; faire mijoter encore quatre ou cinq minutes; les lier avec un peu de beurre et les servir dans une timbale d'argent.

Mauviettes à l'ail. — *Formule 3,251.* — Vider les mauviettes par devant; les barder, saler, poivrer et les mettre dans une casserole, avec de l'huile d'olive et quatre ou cinq gousses d'ail, par alouette; faire saisir, mouiller avec un peu d'eau, faire réduire le jus et dresser.

Pouding de mauviettes à l'anglaise (*Lark-pudding.* — *Formule 3,252.* — Foncer un bol avec de la pâte à pouding, selon la formule 171. Vider des mauviettes par devant, flamber, nettoyer et couper les pattes à la moitié de la jambe, les faire macérer dans une macération au vin de madère. (Voir MACÉRATION). Les rouler dans des truffes hachées; les mettre dans le bol avec un peu de fumet de gibier ou à défaut avec un peu de glace de viande. Couvrir les mauviettes de pâte, emballer le bol dans une serviette, le faire bouillir pendant trente-cinq minutes, démouler et servir une sauce madère ou fumet de gibier à part.

Pâté de Pithiviers perfectionné. — *Formule 3,253.* — Aussi appelé *Pâté de mauviettes à la façon de Pithiviers*.

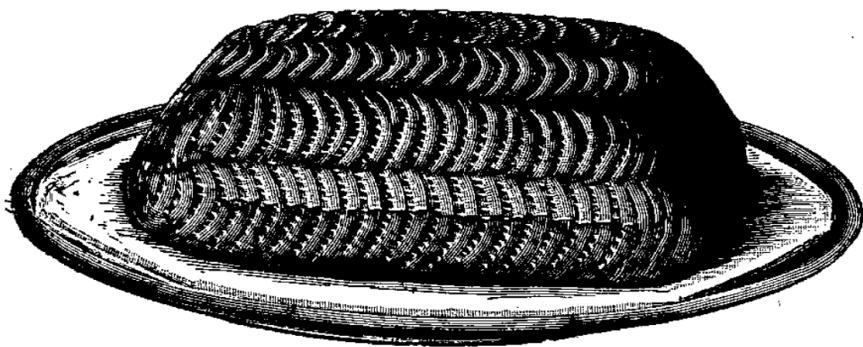


Fig. 762. — Pâté de Pithiviers perfectionné

Nettoyer proprement et vider par devant douze mauviettes; vider ensuite les intestins par derrière, les frire au beurre dans une poêle, les piler et les ajouter à sept cents grammes de farce de faisan pour pâté, selon la formule 1687 (à Pithiviers on se sert de farce à pâté ordinaire). Assai-

sonner les mauviettes avec sel et épices pour gibier. Faire une pâte à dresser avec sept cents grammes de farine (Voir PÂTE); la laisser reposer, l'abaisser, la partager en deux, mettre au milieu dans une forme carrée une couche de farce, sur laquelle on aligne les mauviettes; recouvrir les mauviettes d'une barde de lard; sur la barde de lard mettre une couche de farce et enfin recouvrir le tout de l'autre moitié de pâte; souder les bords à sa base, pincer le pâté, faire une petite cheminée et le faire cuire dans un four un peu chaud; le couvrir d'un papier beurré, pour qu'il ne prenne pas trop de couleur; la cuisson doit-être d'une heure à une heure et quart.

Flan de mauviettes au gratin. — *Formule 3,254.* — Désosser quinze mauviettes; les farcir d'une farce selon la formule 1,692, en ajoutant des truffes et du foie gras; le tout assaisonné à point. Foncer un cercle à flan avec une pâte fine à foncer; aligner les mauviettes dedans et les masquer d'une bonne sauce soubise, liée aux jaunes d'œufs et à la crème et relevée d'une pointe de piment de Cayenne. Faire cuire environ quarante minutes et servir chaud, avec une saucière de fumet de gibier à part. (Charles LE SÉNÉCHAL).

Mauviettes à la Blaze. — Voir la formule 78.

Mauviettes à la florentine. — Voir la formule 79.

Mauviettes en brochette. — Voir la formule 80.

Mauviettes au riz. — Voir la formule 81.

Mauviettes en caisse. — Voir la formule 83.

Mauviettes en conserves. — Voir la formule 84.

MAUVIS, *s. m.* (*Turdus iliacus*). — Nom vulgaire et spécifique du merle mauvis, appelé grive mauvis par certains auteurs. Se dit aussi de l'alouette huppée, qu'il ne faut pas confondre avec la *mauviette*; il se prépare culinairement comme cette dernière.

MAX, *s. m.* — Monnaie d'or de Bavière, qui vaut vingt-cinq francs quatre-vingt-sept centimes de France.

MAXILLAIRE, *s. f.* (*Maxillaris*). — Plante alimentaire, qui croît au Pérou, sur les troncs d'arbres et sur les rochers. Elle fleurit en octobre

et novembre. Les indigènes de ces pays mâchent ses bulbes pour apaiser la soif.

MAYONNAISE, *s. f.* (*Sauce*). — Altération du mot *magnonnaise*; dérivé de *Magnon*, petit village du Lot-et-Garonne.

Cette sauce fut d'abord vulgarisée dans le Midi, par un cuisinier de Magnon. On l'appela indifféremment *mahonnaise*, *bayonnaise*, et *mayonnaise*; aucune de ces formes n'était exacte et l'on aurait dû s'en tenir au mot *magnonnaise*, tel que l'inscrivit Carême dans ses ouvrages. Mais l'usage en a voulu autrement, je m'y conforme.

Depuis Carême, la sauce mayonnaise n'a pas fait un pas de progrès. Les auteurs se sont contentés d'en répéter les formules, sans indiquer des moyens précis pour ne pas laisser tourner cette sauce ou la remonter, et l'on sait cependant les détresses du cuisinier lorsqu'il ne peut obtenir une mayonnaise, au moment du coup de feu. Une foule de causes étaient gratuitement attribuées à l'insuccès de cette sauce: il ne fallait pas de courant d'air, pas un atome de blanc d'œuf, ne pas la tourner tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, ne pas la travailler dans un endroit chaud, ni dans un endroit trop froid; et malgré toutes ces précautions, minutieusement observées, la mayonnaise continuait à tourner et à se montrer rebelle à se remettre. La vérité est que l'on procédait par routine sans connaissance des causes.

Des œufs très frais, de la bonne huile d'olive, ni figée, ni chaude, voilà les principaux éléments d'une bonne mayonnaise.

Expériences. — Frappé de ces difficultés toujours répétées, je me mis à étudier séparément les propriétés chimiques du jaune et du blanc d'œuf. Etant donné la faculté coagulable du blanc d'œuf et l'action qu'ont sur lui les acides, j'ai pensé qu'en le combinant avec l'huile dans une dose rationnelle et en liant avec un jus de citron comme acide, il y aurait parfaite miscibilité des corps. En effet, l'expérience a corroboré mes prévisions et en procédant comme suit, j'ai obtenu une mayonnaise aux blancs d'œufs.

Mayonnaise aux blancs d'œufs. — *Formule 3,255.* — Je mis un blanc d'œuf dans un petit saladier; je remuai un instant avec le fouet sans le battre; j'ajoutai l'huile par petites doses et continuai à tourner en versant l'huile comme pour une mayonnaise ordinaire; j'ajoutai le poivre le sel et le jus de citron. De lisse qu'elle était, elle devint légèrement grenée; mais en conservant

son homogénéité générale et cela sans tourner. Cette sauce est douce et a un goût très agréable; moins ferme que la mayonnaise aux jaunes d'œufs, elle peut être servie dans les saucières.

Mayonnaise à l'œuf entier. — *Formule 3,256.* — Encouragé par ce résultat, je poussai plus loin mes recherches. J'obtins une mayonnaise magnifique avec l'œuf entier. J'ai cassé un œuf frais dans un saladier et j'ai tourné avec le fouet pour mélanger le blanc et le jaune; j'ajoutai un filet d'huile en continuant à tourner et l'ai montée ainsi d'un seul trait. Cet œuf a absorbé environ une bouteille d'huile, c'est-à-dire qu'un œuf entier équivaut à trois jaunes d'œufs. J'ajoutai le poivre, le sel et du jus de citron; elle est restée huit jours sans se tourner en la remuant tous les jours et aussi ferme que le premier jour. Ce résultat a été concluant.

Remarque. — Cette découverte, qui peut paraître sans importance, n'en a pas moins son réel intérêt. S'il n'y a pas nécessité absolue de mayonnaise au blanc d'œuf, il n'en est pas de même de la mayonnaise à l'œuf entier, qui a un avantage notoire au point de vue de l'hygiène et de l'économie; on obtient ainsi les propriétés de l'œuf entier et l'économie de deux œufs sur trois, qui n'est pas sans importance, pour les établissements où l'on consomme beaucoup de mayonnaise. A cette découverte, se rattache aussi celle de la connaissance exacte du rôle de l'œuf avec les corps gras (Voir HOLLANDAISE).

Mayonnaise aux jaunes d'œufs. — *Formule 3,257.* — Mettre trois jaunes d'œufs frais dans un saladier avec deux cuillerées d'eau; remuer avec le fouet et faire couler un filet d'huile en tournant toujours; si la mayonnaise s'épaissit trop, ajouter une cuillerée d'eau et continuer jusqu'à absorption d'environ trois quarts de litre d'huile; ajouter alors le sel, le poivre et le jus de deux ou trois citrons; la goûter et l'amener à bon goût; bien la remuer et la laisser reposer. Après une demi-heure elle doit être ferme à tailler au couteau.

Mayonnaise chaude. — *Formule 3,258.* — En procédant par le feu, j'ai obtenu le même résultat; j'ai mis deux cuillerées d'eau dans un bain-marie, trois jaunes d'œufs, un décilitre d'huile et je remuai en tournant le fouet entre les deux mains; quand la sauce a commencé à s'épaissir, j'ai ajouté de l'huile jusqu'à absorption d'environ trois décilitres. Quand elle fut liée, je l'ai retirée du feu et j'ai ajouté le sel, le poivre et le jus de citron; j'obtins

ainsi une mayonnaise chaude que je convertis en sauce tartare, en ajoutant de la moutarde, des câpres et des cornichons hachés. Cette sauce tartare chaude a eu l'avantage de pouvoir être appliquée dans le service de restaurant où l'on a pour habitude de servir le mets chaud sur la sauce tartare froide, qui ne manque pas de tourner au contact du mets chaud. (Voir TARTARE).

Chimie culinaire. — L'œuf étant essentiellement composé de matières grasses, par le jaune, et albuminoïdes, par le blanc, a la faculté de se lier avec les matières grasses, comme dans la sauce hollandaise; et oléagineuse, comme dans la mayonnaise; c'est-à-dire avec l'huile et le beurre. Mais pour maintenir ce mélange il faut avoir recours au feu, au sel, ou aux acides; il faut aussi que ces agents soient employés dans la juste mesure et qu'ils soient ajoutés à la fin de l'opération et jamais au commencement. Voici pourquoi :

Si le blanc est cuit ou si le jaune est brûlé par l'un de ces corps, ils perdront leurs propriétés coagulables et il n'y aura plus de miscibilité possible. Tout l'insuccès des mayonnaises tournées, que l'on ne peut remonter et qui tournent à chaque instant, reposent sur ce fait, pourtant bien simple, qu'on a toujours mis le sel et le vinaigre au commencement de l'opération, au lieu de les mettre à la fin. On a beau ajouter de l'eau, des jaunes d'œufs, ou de l'huile, on ne rétablira pas les propriétés de l'œuf annihilées et à jamais détruites.

Au contraire, en acidulant à la fin de l'opération, l'action se portant sur la masse entière, solidifie les corps en les liant intimement, et il suffira alors, si la sauce tourne, de mettre un peu d'eau au coin de la terrine et de masser sur le bord; ou d'en mettre dans un autre bol et ajouter la mayonnaise par petites doses. Elle doit se remonter plus ferme qu'avant. Les causes d'insuccès sont les mêmes pour la sauce hollandaise et la sauce béarnaise.

Remarque. — Je n'ai pas indiqué du vinaigre dans la préparation des mayonnaises, parce que les vinaigres ne sont jamais d'une acidité régulière, et que le jus de citron est réellement l'acide préféré; il lie les corps par ses propriétés astringentes et les blanchit par son acidité.

Avec la mayonnaise on fait les sauces : *ravigotte*, *tartare* et *remoulade* (Voir ces mots), qui en sont des dérivés.

Autrefois, on faisait aussi des mayonnaises à la gelée avec ou sans œuf; des mayonnaises à la cervelle de veau, au jambon, etc.; ces amalgames peu classiques, ne sont plus usités dans la cuisine

moderne. D'ailleurs la mayonnaise doit perdre sa dénomination, aussitôt qu'on lui adjoint un assaisonnement qui la domine et lui donne un autre aspect; elle n'est plus alors qu'un appareil nécessaire à la composition d'une autre sauce.

MAZAGRAN, *s. m.* — Boisson importée de Mazagran, village d'Algérie (Oran), célèbre par le siège que soutinrent, en 1840, cent vingt-trois Français contre douze mille Arabes.

Mazagran (*Boisson glacée*). — *Formule 3,259.* — Voici comment on la prépare dans son pays d'origine :

On met dans un verre, aux trois quarts de sa hauteur, de l'eau sucrée avec de la glace; on le remplit avec une forte infusion de café froid.

MAZAN (*Géogr. gastronomique*). — Sur le territoire du pays de ce nom (Vaucluse) on récolte un vin de liqueur de troisième classe, contenant douze à treize degrés d'alcool.

MAZARIN, *s. m.* — Nom donné à différents gâteaux, que l'on prépare de la façon suivante :

Mazarin (*Entremets de cuisine chaud*). — *Formule 3,260.* — Dans une bonne pâte à brioche, ajouter quelques cuillerées de crème double fraîche. La coucher dans un grand moule à timbale uni, ou de préférence dans un moule en fer-blanc haut de huit centimètres et de douze de diamètre. Emplir à moitié, ficeler autour un papier; faire lever la pâte à l'étuve comme une brioche mousseline. Lorsqu'elle est levée, la faire cuire avec les précautions d'usage et d'autre part procéder à la sauce suivante.

Sauce à Mazarin. — *Formule 3,261.* — Employer :

Sirop à 36°.....	litre	1/2
Rhum ou kirsch.....	décilitre	1
Beurre fin.....	grammes	150
Orangeat, citronnat, angélique.	—	150
Gingembre confit.....	—	15

Procédé. — Hacher finement les fruits, les faire revenir, ainsi que le gingembre, dans un peu de sirop et les ajouter au sirop de la sauce à 36 degrés. Mettre le kirch ou le rhum, le retirer du feu et ajouter le beurre fin en remuant.

Si la pâte est cuite dans un moule à timbale, couper quatre tranches transversales. Si elle est cuite dans un moule en fer-blanc, moins haut et plus évasé, en couper trois tranches seulement. Arroser chaque tranche avec la sauce en ayant soin de faire entrer, surtout le beurre et les fruits hachés. Remettre vivement les tranches à leur juxtaposi-

tion, arroser le gâteau avec un peu de sirop passé, mettre le restant dans une saucière chaude et servir vivement. Avec cet entremets on doit servir des assiettes chaudes.

Remarque. — Il est important que le sirop ait au moins 36 degrés, lorsqu'il contient les fruits et l'alcool; pour cela on le fait cuire à 40 degrés et lorsqu'on a ajouté la garniture et l'arome il se décuit à 36 degrés. Pour servir cet entremets à la perfection, il faut que le gâteau sorte du four; qu'il soit léger, et très chaud.

En pâtisserie on fait aussi un gâteau mazarin, pastiché sur celui que je viens de décrire.

Gâteau mazarin (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,262.* — Coucher une pâte génoise fine dans un moule rond, haut de six centimètres au moins; faire cuire et laisser refroidir. Couper dans le milieu un morceau de gâteau en forme d'entonnoir, sans atteindre le fond, dont le haut sera à deux centimètres du bord. Glacer ce couvercle du côté de la pyramide, au fondant rose vif.

D'autre part, hacher une quantité de fruits mélangés, orangeat, citronnat, angélique, gingembre et les faire ramollir dans un sirop que l'on fera réduire; ajouter à ce sirop de la marmelade d'abricots et un décilitre de kirsch; remplir le creux avec cette garniture, siroper le gâteau avec la partie plus liquide; l'abricoter, le glacer à blanc au kirsch, mettre la pyramide rose sur les fruits du milieu et décorer avec des fruits le petit rebord qui reste blanc autour de la pyramide; la surmonter d'un demi-chinois.

MAZÈRE (*Géogr. gastronomique*). — Vin blanc de deuxième classe récolté sur le territoire du pays de ce nom (Basses-Pyrénées); contenant treize à quatorze degrés d'alcool.

MEAD, *s. m.* — Variété d'hydromel, aussi appelé *miedau* en Pologne; il ne diffère de l'hydromel vineux (Voir ce mot) que par la levure de bière qu'on lui additionne pour activer sa fermentation.

MÉCÈNE (*Mæcenas*). — Célèbre amphitryon de l'antiquité né à Arezzo, mort l'an 8 de J.-C.; ministre et ami de l'empereur Auguste. Grand protecteur des sciences et des lettres. Virgile, Horace, Propertius, avaient chez lui table ouverte; son palais était le temple de la gastronomie (Voir AIL).

MÉCHOUI, *s. m.* (Prononcez *Mé-Koui*). — En

Arabie, se dit de l'agneau ou du mouton, rôtis en entier à la broche. On les sale et condimente intérieurement avec des plantes aromatiques.

MÉDICIS, *s. m.* — On a ainsi appelé un gâteau fait en forme pyramidale, comme le gâteau breton; on le prépare de la façon suivante :

Médis (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,263.* — Préparer une pâte génoise dans les proportions de 250 grammes de beurre par 500 grammes (Voir GENOISE). La coucher dans des moules à breton, siroper et glacer à l'orange; cassonner à l'abricot cuit. Décorer les six pans d'un beau quartier d'orange en mettant une moitié de pistache entre chaque quartier, glacer le gâteau au fondant rose et mettre dessus un dôme de meringue italienne. Parsemer des pistaches hachées fines. Le gâteau doit être dressé sur un fond en pâte sèche.

MÉDOC (*Vins de*). — Vins bordelais qui constituent les bordeaux ordinaires (Voir BORDEAUX).

MÉLANCIA, *s. f.* (*Glace*). — Nom donné à une glace que l'on prépare de la façon suivante :

Glace Mélandia. — *Formule 3,264.* — Préparer, selon la formule 2,380, un appareil à glace avec un melon très parfumé. Glacer dans un moule à cheminée, creux; faire sangler pendant deux heures; le démouler sur un plat sans serviette et remplir le puits avec de la crème Chantilly à la vanille.

MÉLASSE, *s. f.* — Résidu sirupeux du sucre après sa cristallisation; c'est la partie du sucre qui ne peut pas cristalliser.

En raison de son bon marché elle remplace le sucre, chez les pâtisseries, les confiseurs, les distillateurs de troisième ordre et même chez les charcutiers; en raison de la grande quantité de matières étrangères qu'elle contient, on doit absolument abandonner ce produit et préférer la cassonade à défaut de sucre raffiné.

MÉLASTOME, *s. m.* — Fruit d'un arbre de la Guyane que les créoles appellent *Caca Henriette*. C'est une baie velue à loges rougeâtres, de la grosseur d'une olive; chaque loge est remplie de grains qui sont la semence; ils sont noyés dans une substance, molle fondante et rougeâtre, ils sont rafraîchissants; on en fait des gelées et des confitures par les procédés ordinaires.

MELIER, *s. m.* — Cépage de l'arrondissement de Sens (Yonne).

Melier se dit aussi d'un arbre de la Guyane, dont les fruits ont la forme d'une petite poire; ils sont doux et agréables.

MÉLISSE, *s. f.* (*Melissa*). All. *mélisse*; angl. *balmint*; ital. *mélissa*; esp. *torongil melisa*. — Plante aromatique, de la famille des labiées, à odeur suave, se rapprochant de celle du citron d'où le nom vulgaire de *citronnelle*. Cette odeur est due à une huile essentielle qu'elle cède à la distillation, à la macération dans l'alcool et à l'eau chaude.



Fig. 763. — Mélisse (*Melissa officinalis*).

Elle s'emploie en alimentation sous deux formes : en infusion comme le thé et en macération dans l'alcool, qui donne le produit connu sous le nom d'*Eau de mélisse des Carmes*. On y ajoute de la cannelle, du girofle, du macis, des graines de coriandre, du zeste de citron. Cette liqueur a les mêmes propriétés que l'élixir végétal de la Grande-Chartreuse; elle ramène la chaleur et ranime les forces.

MELON, *s. m.* (*Cucumis melo*, L.) All. *Melone*; angl. *melon*; rus. *diené*; ital. *popone*; esp. *melon*; flam. et holl. *méloen*. — Plante du genre *Concombre*, dont il existe un grand nombre de variétés et dont les fruits constituent un aliment rafraîchissant et délicieux.

Originaire d'Asie, le melon fut importé, d'abord, d'Arménie en Italie, d'où Charles VIII le rapporta en France après une de ses conquêtes. Selon la

proposition de M. Vilmorin je les classe en deux genres :

Les Melons brodés;

Les Melons galeux,

qui fournissent un grand nombre de variétés. Toutefois, pour le choix alimentaire, je les divise, selon la qualité de leur chair et le développement qu'en a fait la culture, en six principales espèces, qui sont :

LE MELON ANANAS (Voir ce mot).

LE M. DE CAVAILLON (Voir ce mot).

LE M. CANTALOUPE (Voir ce mot).

LE M. MARAICHER.

LE M. SUCRIN, pris dans les deux genres.

LE M. D'EAU OU PASTÈQUE (Voir ce mot).

Chacune de ces espèces comporte un grand nombre de variétés.

MELONS MARAICHERS. — Parmi les melons maraichers on distingue les suivants :

Le M. maraicher (blanc brodé). — Aussi appelé *tête de mort*, fruit presque sphérique, plus ou moins déprimé, absolument dépourvu de côtes; chair orange, assez épaisse, ferme.

Le M. maraicher muscade de Saint-Laud. — Aussi appelé *de Mazé*, qui se cultive aux environs d'Angers; il se distingue par sa forme oblongue, à côtes marquées, à chair ferme, habituellement bien sucrée.

Le M. maraicher muscade des Etats-Unis (Nutmeg melon). — Fruit ovale, presque périoforme, s'amincissant près du pédoncule, en forme de poire; sa chair verte, pas très épaisse, juteuse est très parfumée.

Le M. à rames maraicher vert. — Aussi appelé *grimant*. Se cultive surtout en espalier; fruit

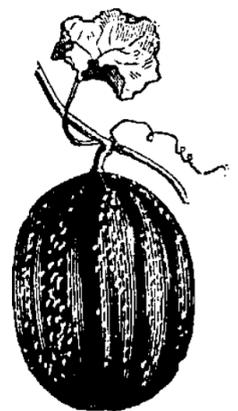
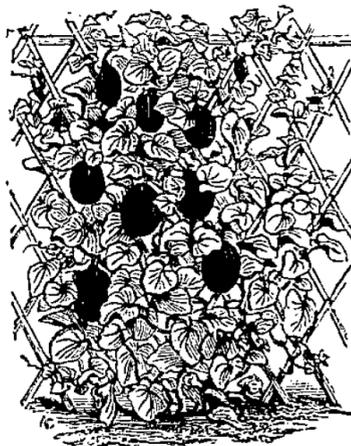


Fig. 764 — Melons à rames ou verts grimants.

oblong en côtes légèrement marquées; d'un vert foncé, un peu pointillé de vert pâle. Sa chair verte très fondante, est extrêmement juteuse sucrée et parfumée.

Le M. maraîcher de Perse. — Aussi appelé *melon d'Odessa et d'Afrique*, est un fruit sans côtes, un peu allongé, aminci en pointes aux deux extrémités; son écorce est lisse, d'un vert très foncé, marqué de bandes jaunâtres tigrées de vert; sa chair très épaisse est assez ferme, mais fine, juteuse, sucrée et très parfumée.

MELONS BRODÉS. — Parmi les melons brodés, on distingue : *le M. blanc de Russie*, à chair blanche de peu de goût; *le M. de Malte à côtes*, à chair verte très épaisse et excellente; *le M. boulet de canon*, petit fruit à écorce unie à chair vert pâle; *le M. de Cassaba d'Orient*, à chair verte; *le M. de Chypre*, à chair orangée, ferme, très épaisse, d'un goût relevé; *le M. Composite*, à côtes saillantes, couvertes de broderies; à chair rouge sucrée ferme et savoureuse; *le M. de Coulommiers*; *le M. de Honfleur*; *le M. d'Esclaroni*, à chair presque blanche sucrée, mais un peu fade; *le M. de Lengeais*, espèce de maraîcher, à chair rouge, aqueuse et assez fade; *le M. Moscatello*, de forme allongée, à chair rouge, très juteuse et fortement parfumée; *le M. Grenade ou Quito*, à chair blanche acidulée; *le M. de Siam*, à chair rouge; *le M. du Japon*, à fruit presque sphérique, à chair rouge, ferme et parfumée.

Parmi le *genre brodé*, on distingue encore plusieurs variétés de races américaines et anglaises.

I. — VARIÉTÉS A CHAIR ROUGE

Le M. Blenheim orange, à chair orange assez épaisse et très parfumée; *le M. Christiana*, fruit sphérique à chair très épaisse, fine et parfumée; *le M. Crawley-paragon*, petit fruit sphérique, à chair ferme; *le M. Hero of Bath*, petit, rond, à chair ferme; *le Munroe's little heath*, légèrement déprimé, très joli, à chair juteuse et sucrée; *le M. Scarlet gem*, joli petit fruit de la grosseur d'une orange, à chair juteuse, sucrée et parfumée; *le M. Windsor prize*, à fruit encore plus petit, plus sucré et plus parfumé; *le M. surprise musk*, légèrement oblong à chair orangée, ferme; *le M. Victory of Bristol*, fruit tout à fait sphérique, à chair épaisse, sucrée et juteuse.

II. — VARIÉTÉS A CHAIR BLANCHE

Le M. Bay view musk, en forme d'olive à chair peu épaisse et sucrée; *le M. Colston bassett seedling*, à chair fondante, juteuse très finement parfumée; *le M. Queen Emma*, dont le fruit, assez gros, est presque rond, la chair très fondante.

III. — VARIÉTÉS A CHAIR VERTE

Le M. Beechwood, à fruit ovale, chair fondante, sucrée et parfumée; *le M. Davenham early*, petit fruit sphérique, ressemblant assez au *M. ananas* d'Amérique, à chair très fondante; *le M. Eastnor castle*, fruit légèrement oblong, à chair tendre, quelquefois un peu pâteuse; *le M. Egyptian*, à chair sucrée et parfumée; *le M. Gilbert's green flesh*, à chair juteuse, fondante; *le M. Gilbert's improved victory of Bath*, à chair fondante très parfumée; il a quelque analogie avec le sucrin à chair verte; *le M. Golden perfection*, à chair épaisse, très sucrée et agréablement parfumée; *le M. Golden Queen*, variété vigoureuse ressemblant à la précédente; *le High Croos hybrid*, à chair épaisse et fondante; *le M. Skillmann's netted*, ressemblant au *M. ananas* d'Amérique; *le M. William Tillery*, à chair peu épaisse, mais sans finesse; fondante et sucrée.

MELONS SUCRINS. — Parmi les melons sucrins, on distingue les variétés suivantes, prise dans les deux genres :

Le M. sucrin de Tours (genre brodé). Classe variable dont il existe plusieurs sous-variétés. Ce fruit, à côtes peu saillantes est entièrement brodé; sa chair rouge orangé est épaisse, ferme, ordinairement très bonne.

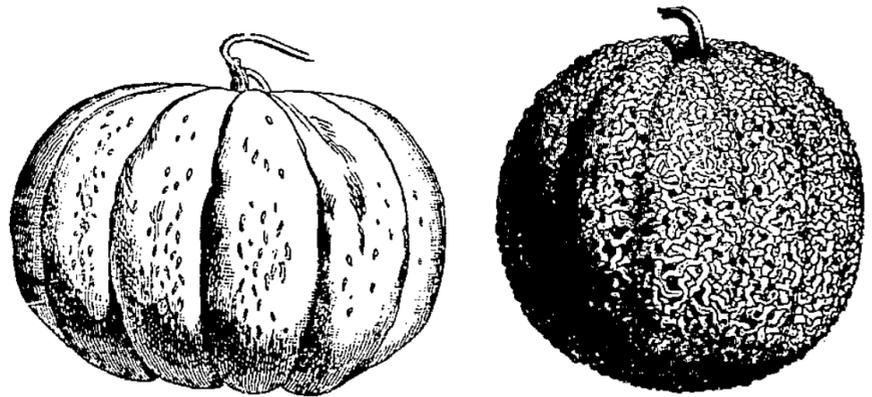


Fig. 765. — Cantaloup sucrin. Fig. 766. — Melon sucrin de Tours.

Le M. sucrin à chair verte (Genre brodé). — Fruit oblong, aminci aux deux extrémités; d'un vert pâle, finement brodé et parsemé de quelques excroissances de forme pointue; sa chair d'un vert pâle est extrêmement fondante et sucrée.

C'est un melon qui réussit très bien pour les glaces et les entremets sucrés, et surtout pour les amateurs de melon au sucre.

Le M. Cantaloup sucrin (Genre ruquena). — Le fruit est presque sphérique, ou un peu déprimé, la côte peu marquée; de couleur gris argenté; sa chair

orange très épaisse est sucrée, juteuse et parfumée. Son écorce remarquablement mince.

LE MELON D'EAU OU PASTÈQUE. — (Voir ce mot).

HYGIÈNE. — En général, le melon est un fruit très froid et rafraîchissant; on l'accuse même de donner la diarrhée et la fièvre si on en fait abus; mais, en réalité, il n'y a là qu'une question de modération ou de dose, dont il ne faut jamais se départir, lorsqu'il s'agit de fruits aqueux, surtout dans les moments de grande chaleur.

Mais un melon mangé à maturité et assaisonné selon genre, soit avec du sucre, mangé à la fin du repas en guise de glace ou de fruit (dont on aura eu soin de choisir pour cela la variété des sucrons), soit avec poivre, sel et sucre, en les mangeant comme hors-d'œuvre et avec modération, on est certain de ne jamais avoir d'indisposition.

Pour ces deux méthodes, l'hygiène se trouve en conformité d'idée avec la gastronomie (ce qui n'arrive pas souvent). L'association du sucre au poivre, ces deux substances étant largement dosées, fournit un résultat singulier d'annihilation de l'âcreté du poivre et de l'exaltation du parfum du melon (Fonssagrives). La précaution classique de boire après le melon quelques gorgées d'un vin généreux, est consacrée par l'expérience.

USAGE CULINAIRE. — Pour le grand nombre, la difficulté est le choix du melon; ce qui a fait dire :

Les amis de l'heure présente
Ont le naturel du melon ;
Il faut en essayer cinquante
Avant d'en rencontrer un bon.

Aujourd'hui, ce sont les mauvais qui sont rares; les melons, bien entendu.

Ce n'est évidemment pas le premier venu, qui jugera parfaitement les qualités d'un melon. Il faut en connaître le genre et la variété; ce sera le premier diagnostic qui nous apprendra s'il doit être creux ou plein, si l'écorce est mince ou forte. On l'ausculte ensuite et le son indiquera si la chair est à maturité; enfin par l'odorat, le tact et par la vue qui jugera, par certains signes particuliers à chaque espèce, s'il est parfait, on aura un ensemble de preuves qui définiront sa qualité. Comme on le voit, il faut le concours de quatre de nos sens pour juger un melon; mais ce n'est que par la gustation que le suprême arrêt sera prononcé.

Melon au naturel (Hors-d'œuvre). — *Formule 3,265.* — Couper par tranches, de préfé-

rence, un melon de Cantaloup ou de Cavaillon; à l'aide de la fourchette débarrasser les semences et la partie aqueuse; détacher la pulpe de l'écorce en appuyant sur celle-ci avec la fourchette; le diviser en morceaux, sans le toucher avec le couteau.

Pour celui qui a de bonnes dents, il y a une méthode préférable; c'est après l'avoir débarrassé de sa semence, de couper la côte de melon en deux en travers et de mordre à belles dents dans la chair; il se répand alors un suc suave, qui embaume toute la bouche. C'est ainsi que le mangent les amateurs.

Melon au sel (Hors-d'œuvre). — *Formule 3,266.* — Procéder comme pour le précédent; l'assaisonner de sel, de poivre blanc du petit moulin et d'un peu de sucre; après une minute de saturation on peut le manger.

Melon au sucre (Dessert) — *Formule 3,267.* Choisir un melon sucrin parmi les maraîchers ou les Cantaloups; procéder comme pour les autres, quant à la préparation, en le saupoudrant de sucre en poudre.

Compote de melon froide (Entremets). — *Formule 3,268.* — Couper des morceaux de melon de deux à trois centimètres de grosseur, les mettre dans un saladier avec un bâton de vanille, les zestes d'une orange et d'un citron qu'on aura enlevés avec un morceau de sucre et pilés ensuite; ajouter le jus d'une ou deux oranges avec une quantité suffisante de sucre en poudre; laisser macérer une demi-heure en sautant de temps en temps. Sortir le bâton de vanille et dresser dans un compotier.

Remarque. — On peut aromatiser à l'anisette ou au marasquin, en supprimant le bâton de vanille, mais en laissant les zestes d'orange et de citron.

On a aussi fait par le même procédé des compotes chaudes, avec du sirop à 28 degrés; mais cette méthode ne me paraît pas fameuse, étant donné la nature du melon.

Soupe de melon. — Voir la formule 1232.

Melon confit (Confiserie). — *Formule 3,269.* Choisir un melon cantaloup orange, vert à rames ou ananas d'Amérique peu mûrs (Voir les variétés); le couper par tranches et en enlever l'écorce et les graines; le mettre dans une terrine avec un peu de sucre en poudre. Cette opération a pour effet d'en saturer le jus; après quelques heures, décanter le suc et mettre le melon à l'eau fraîche pendant une nuit. Le lendemain, mettre le jus dans une bassine avec une quantité relative d'eau et de

sucré pour faire un sirop à 14 degrés; ajouter le melon dans la bassine et faire donner un bouillon; le retirer, le mettre dans une terrine et l'y laisser jusqu'au lendemain. Décanter le sirop en évitant d'écraser le melon et le faire réduire à 16 degrés; le verser sur le melon. Répéter ainsi cette opération qu'on appelle *façon*, en faisant réduire tous les jours de deux degrés en plus jusqu'à 32 degrés; lorsque c'est terminé, le sortir, le faire sécher et le déposer en lieu sec.

Il s'emploie comme les autres fruits confits; il est surtout commode pour la décoration, étant donné la grandeur des tranches.

Remarque. — Lorsque les chairs sont très épaisses, on peut en faire confire la partie dure avec les écorces et la partie tendre séparément.

Melon confit au vinaigre (*Hors-d'œuvre*). — *Formule 3,270.* — Cueillir un melon un peu avant sa maturité; le couper par tranches; enlever l'écorce et les graines; les mettre dans un pot de grès avec quelques piments entiers, du sel, du poivre en grains, des petits oignons cloutés et recouvrir de vinaigre à l'estragon. On le laisse ainsi trois mois. Il peut être servi comme hors-d'œuvre pour accompagner les viandes froides ou chaudes, telles que bœuf bouilli, etc.

Remarque. — On peut aussi les confire comme les cornichons, c'est-à-dire en versant dessus du vinaigre chaud, pendant quelques jours, et en le remplaçant à la fin par du vinaigre à l'estragon froid.

Melon frappé. — *Formule 3,271.* — Choisir un joli melon comme le cantaloup des Carmes ou le prescott. Pratiquer une ouverture dessus de façon à pouvoir introduire la main; on aura soin de laisser le pédoncule après le couvercle; en extraire les graines à l'aide d'une cuillère d'argent et remettre son couvercle; sangler le melon, selon la règle, et le laisser pendant quatre heures au moins.

Avec un autre melon sucré, préparer une glace selon la formule 2,380; en emplir le melon, en ayant soin de bien tasser avec une cuillère; lui ajuster le couvercle, sangler de nouveau le melon, en ayant soin de sortir et ajouter de la glace et du sel; le laisser deux heures; au moment de servir, laver le melon extérieurement, bien l'essuyer; le découper par tranches en ayant soin de les laisser à leur juxtaposition; pour les maintenir, dresser le melon sur une bordure d'argent posée sur une serviette. Servir.

Remarque. — Il faut que la couleur de la glace soit semblable à la couleur des tranches du melon, c'est-à-dire que si le melon est à chair jaune, on donnera une couleur jaune à la glace. Il faut aussi qu'elle soit adhérente au melon; on obtient ce résultat en le faisant glacer au moins trois heures avant d'y mettre la glace.

Tranches de melon (*Pâtisserie*). — *Formule 3,272.*

Sucré	grammes	250
Farine	—	250
Beurre	—	125
Jaunes d'œufs	nombre	6
Œufs entiers.....	—	6
Zeste d'orange.....	—	1
Vanille et eau de fleurs d'oranger.		

Procédé. — Faire la pâte génoise et la coucher dans des moules ronds très hauts; faire cuire et laisser refroidir. Couper le gâteau en bief, en commençant en haut à droite, à deux centimètres du bord, et en descendant au fond de la gauche, de façon à former une tranche en demi-lune; donner au dos une forme de côte rugueuse et la glacer d'un vert foncé. Masquer la tranche intérieure avec un appareil de crème au beurre, d'un vert pâle, d'abord, et jaune à l'intérieur; faire fondre les couleurs avec la lame du couteau; garnir l'intérieur d'amandes, pour imiter les graines du melon; l'imitation de cet entremets doit être parfaite: c'est là sa seule originalité.

MÉLONGÈNE, *s. m.* — Un des noms vulgaires de l'aubergine (Voir ce mot).

MELONNÉE, *s. f.* — Variété de courge (Voir ce mot), aussi appelée *Melouette de Bordeaux*.

MEMDONYÉ, *s. m.* — Monnaie d'or turque, valant quatre francs cinquante-deux de la monnaie française.

MÉNAGÈRE, *s. f.* — Ustensile de table, à deux ou quatre coupes ou rapiers, en verre ou en cristal; elles servent de hors-d'œuvres. Les coupes sont fixées sur une tige centrale en métal argenté. Le modèle que nous reproduisons est un ravier style Louis XVI à cristal à côtes; c'est un ustensile commode et élégant pour servir les hors-d'œuvre sur une table de famille (Voir la figure 767).

MENDIANTS, *s. m. pl.* — On appelle ainsi quatre sorte de fruits secs: figes, raisins de Ma-

laga, amandes et avelines, mêlés ensemble et qui se servent au dessert.

D'après Husson de Toul, nous devons l'étymologie au père André, prédicateur du XVI^e siècle, qui l'aurait expliquée ainsi devant Louis XIII, dans un de ses sermons : « On appelle, dit-il, les fruits du carême quatre-mendiants, parce que, en effet, chacun des fruits qui les composent a pour patron un des quatre ordres mendiants : les *Franciscains-capucinaux* représentent les raisins secs; les *Récol-*

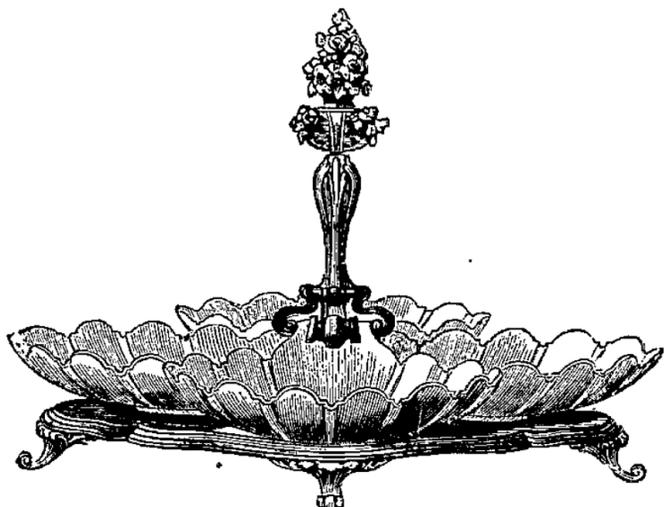


Fig. 767. — Ménagère à raviens de cristal à côtes.

lets sont des figues sèches; les *Minimes* semblent des amandes avariées, et les *Moines déchaux* ne sont que des noisettes vides. » Cette étymologie s'explique en ce que ces moines avaient pour habitude d'aller de porte en porte glaner la dîme des meilleurs fruits et le peuple désignait par le même mot de *mendiant* le moine et quelques-uns des fruits dont il emplissait sa besace. Ces fruits, d'ailleurs, se rapprochaient par la nuance de leur écorce de la couleur exigée pour les habits des quatre ordres mendiants, ou *quatre-mendiants* comme on disait par abréviation.

MENEHOULD (*Sainte*). (*Géogr. gastronomique*).

— Sous-préfecture du département de la Marne, renommée pour sa charcuterie et pour les *pieds* et les *queues* de porcs (Voir ce mot).

Un médecin militaire assez mal peigné, demande une permission pour se remettre de ses fatigues.

— Où allez-vous passer votre congé? lui demanda le colonel.

— A Sainte-Menehould.

— Très bien, votre tête peut-être en repos, mais prenez garde à vos pieds.

MENTHE; *s. f.* (*Mentha*). All. *Minze*; angl. *mint*; ital. et espa. *menta*. — Genre de plantes de la famille des labiées, renfermant un grand nombre

d'espèces, qui toutes ont une odeur agréable, une saveur amère aromatique, chaude d'abord, puis tout à la fois fraîche et piquante.

Parmi les différentes espèces nous citerons les plus usitées qui sont :

La menthe verte (*Mentha viridis*). — Appelée par les Anglais *Common mint*, et avec laquelle on prépare la sauce à la menthe, usitée avec certains mets; on mêle aussi ses feuilles aux salades.

La menthe poivrée (*Mentha piperita*). — Cette espèce est surtout employée pour la distillation et la confection de l'esprit à la menthe. J'ajoute qu'il n'est nullement besoin de menthe anglaise ou américaine pour faire un alcool de menthe; la menthe française réussit pour ces préparations aussi bien que les autres. (Voir **ALCOOL DE MENTHE**).

Alcool de menthe (*Distillation*). — *Formule 3,273*. — Employer :

Eau.....	litres	20
Sommités fleuries de menthe.....	kilog.	4

Procédé. — Faire distiller par les procédés ordinaires.

Alcool de menthe (*Macération*). — On peut aussi obtenir un alcool par macération, c'est-à-dire en faisant infuser des feuilles, pendant huit jours, dans une quantité relative d'alcool.

Essence de menthe. — Voir la formule 1,626.

Crème de menthe. — *Formule 3,274*. — Employer :

Sommités sèches de menthe.....	grammes	32
Alcool de menthe distillée....	—	64
Sucre.....	—	195

Procédé. — Faire infuser dans l'alcool de menthe, au bain-marie couvert, les sommités de menthe séchées et mondées. Laisser refroidir; ajouter le sucre qu'on aura fait fondre et filtrer.

Sirop de menthe. — *Formule 3,275*. — Employer :

Sucre.....	grammes	500
Alcool de menthe distillée....	litre	1

Procédé. — Faire fondre le sucre dans l'alcool et filtrer.

Sauce à la menthe. — Voir la formule 2,295.

Sauce liée à la menthe. — Voir la formule 2,296.

La menthe rentre, en outre, en confiserie, dans la confection des bonbons, des pastilles, etc.

MENTHILLE, *s. m.* — Nom que l'on a donné à un petit bonbon (Voir ce mot).

MENU, *s. m.* — Carte sur laquelle est inscrite la composition d'un repas.

Le menu est spécialement établi pour indiquer aux convives les mets, les entremets et les vins qui vont être servis, de façon à lui permettre d'en faire un choix, et de se réserver pour les mets préférés. Malheureusement le menu n'indique pas toujours, et c'est la généralité des cas, le mets par son vrai nom; de sorte que le convive, qui n'est pas familiarisé avec les termes de cuisine et qui lira: *Potage à la Dubarry*, est loin de penser que c'est une purée au choux-fleurs; il n'est donc pas plus renseigné avant, qu'après la lecture du menu.

On n'a pas assez étudié les aliments naturels; on a trop fait de menus qui promettent beaucoup et ne répondent à rien. On leur a attaché trop d'importance en les prenant au sérieux, alors que le plus souvent ce sont des trompe-l'œil, illusion de la vérité, surtout dans les maisons de commerce où tout est de circonstance (Voir FANTAISIE CULINAIRE). Fort heureusement qu'il n'en est pas ainsi dans les maisons particulières où la cuisine n'a pas besoin de recourir aux artifices des mots ronflants pour énoncer la bromatologie de son dîner; elle peut simplifier les expressions afin de rendre le menu aussi lucide que possible. Dans un monde correct on ne doit se servir que des termes classés par les meilleurs auteurs et ne pas faire abus de noms fantaisistes ou de circonstance.

L'élégance moderne et l'hygiène alimentaire réclament pour la confection du menu des connaissances approfondies de l'art culinaire; on doit aussi connaître l'âge, le sexe et l'état de santé du convive, pour que la sensualité soit satisfaite, sans nuire au régime approprié à chaque individu. Je n'ai jamais fait de dîner soigné sans m'enquérir de tous ces renseignements sur les convives, et ils m'ont toujours servi de guide.

S'il y a des dames et des enfants, il faut s'abstenir de servir des potages forts, qui détruiraient la sensibilité gustatrice; il en est de même pour les hors-d'œuvre salés et les vins durs et austères qui ne doivent jamais être servis avant une truite, un saumon, un turbot à la sauce hollandaise; les vins de haut goût ne doivent être servis qu'au relevé et à l'entrée; si cette entrée comporte une sauce brune et relevée; si l'entrée était blanche, les vins de haut goût ne seraient servis qu'au rôti. Les viandes blanches et brunes, comme les sauces, doivent être

alternées et l'on doit surtout éviter la répétition d'un même aliment, même dans les garnitures et les potages.

Il n'en est pas ainsi des menus pour les fumeurs, les hors-d'œuvre salés et un potage relevé semblent préparer le fumeur à la gustation; néanmoins on aura soin de servir une sauce relevée avec le poisson.

Un dîner académique, même dans sa plus simple expression, doit comporter deux potages au choix, l'un lié et l'autre à base de consommé, hors-d'œuvre, poisson, une viande de boucherie garnie, une entrée de volaille et un rôti de gibier ou vice versa; légumes, entremets chaud, glaces et pâtisserie; comme dessert, fruits et petits-fours. Les quatre vins de grands crus sont indispensables: de Bordeaux, de Bourgogne, d'Espagne et de Champagne.

Mais l'esprit d'opportunité doit présider à sa rédaction, et on ne devra jamais oublier que le meilleur menu est celui qui est conforme à la saison et au tempéramment du convive; la variété, la cuisine naturelle, voilà les secrets pour faire un bon menu.

MENYANTHE, *s. m.* (*Minyante Trifolia L.*) All. *Zottenblume*; angl. *beanbuck*. — Plante de la famille des gentianées, qui croît dans les lieux aquatiques; ses feuilles lisses et douces au toucher, d'un vert foncé, grandes, à trois folioles, le font appeler *trèfle d'eau*; elles sont toniques, très amères et employées contre le scorbut, la goutte, et les maladies de la peau

MERCUREY (*Géogr. gastronomique*). — Sur le territoire du pays de ce nom dans le département de Saône-et-Loire (Bourgogne), on récolte un vin rouge de première qualité contenant 16 à 17 degrés d'alcool.

MÉREVAL (*Géogr. gastronomique*). — Vin rouge du Dauphiné, de troisième classe, contenant de 11 à 12 degrés d'alcool.

MÉREY, *s. m.* — Arbre ainsi appelé dans la province de Carthagène, et *caracoli* dans celle de Casanare. Son fruit savoureux a la forme et la couleur d'une pomme; du côté opposé au pédoncule, il contient un pépin de la grosseur d'une amande; avec la pulpe de ce fruit, on fait un cidre excellent.

MERGA, *s. f.* (*Cuis. arabe*). — Sauce de viande, ou fond de bœuf braisé dans lequel on a mis des

condiments aromatiques, tels que piments, câpres et capucines. Cette sauce liée, généralement grasse, est excessivement pimentée.

MÉRICASCH, *s. m.* — Fruit des Indes-Orientales, de la grosseur d'une petite orange, rond et de couleur verte; devenant mou à sa maturité; sa chair est blanche, agréable et rafraîchissante. On peut en faire des gelées et des confitures par les procédés ordinaires.

MÉRIGNAC (*Géogr. gastronomique*). — Vin bordelais rouge de troisième classe, contenant 12 à 13 degrés d'alcool.

MÉRINGUE, *s. f.* — Pâtisserie originaire de *Mehringen*, d'où en dérive le nom; on l'a appelée plus tard *meringue suisse*, pour la distinguer d'autres formes successivement créées depuis.

Les meringues peuvent se diviser en deux principaux genres: la *meringue suisse*, à base de blanc d'œufs et de sucre en poudre; la *meringue italienne*, à base de blancs d'œufs et de sucre cuit. On distingue aujourd'hui un grand nombre de variétés de meringues, qui ne diffèrent entre elles que par les doses ou la diversité de l'état du sucre qu'on leur additionne.

Meringue (Pâte à). — *Formule 3,276.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Sel fin.....	—	40
Blancs d'œufs.....	nombre	12

Procédé général. — Fouetter les blancs très fermes; ajouter le sel et le sucre en les faisant tomber en pluie et mélanger en tournant doucement de bas en haut avec le fouet. On met la pâte dans une poche à douille et on les dresse, au choix de forme, de grandeur régulière, sur des plaques légèrement beurrées et farinées. On les saupoudre de sucre; on les fait cuire couvertes de papier dans un four tiède et ouvert. En les sortant du four, on appuie légèrement dans le dessous, avec le pouce ou avec un œuf; on les fait ensuite étuver pendant vingt-quatre heures. Ces meringues servent pour être garnies soit de crème, de confiture ou de glace.

Remarque. — Cette pâte, neutre d'arôme, sert à la confection de toutes sortes de meringues, dont la garniture détermine le nom. On fait aussi d'autres meringues par le même procédé, en variant facultativement de cinq à douze blancs d'œufs par cinq cents grammes de sucre

Meringues suisse légère. — *Formule 3,277.*

— Employer :

Sucre à glace.....	grammes	500
Acide acétique.....	gouttes	3
Blancs d'œufs.....	nombre	6
Vanille.		

Procédé. — Travailler le sucre avec deux blancs d'œufs, la vanille et l'acide acétique; à défaut d'acide acétique on mettra un filet de jus de citron. Lorsque c'est blanc et lisse, fouetter les quatre blancs et bien mélanger le tout; dresser à la poche, au choix de forme, sur des plaques beurrées et farinées. On les décore quelquefois avec des fruits, on les saupoudre avec des sucres de différentes couleurs; les faire étuver une nuit et les passer dans un four tiède pour achever la cuisson.

Meringues à la russe. — *Formule 3,278.* —

Employer :

Sucre à glace.....	grammes	500
Blancs d'œufs.....	nombre	5
Acide acétique.....	gouttes	3

Procédé. — Travailler le sucre avec les blancs d'œufs et l'acide; quand la pâte est homogène, on les dresse, de toutes formes, sur des plaques farinées et on les étuve à four doux, couvertes de papier.

Remarque. — Cette pâte improprement appelée meringue, n'étant autre que de la glace royale, sert généralement à la confection des petits-fours variés.

Meringues au café. — *Formule 3,279.* —

Employer

Sucre à glace.....	grammes	125
Blancs d'œufs.....	nombre	5
Essence de café.		

Procédé. — Fouetter les blancs d'œufs, ajouter le sucre en pluie et l'essence de café; on les couche sur du papier et on les passe au four tiède sur une planche mouillée. On les dresse généralement de forme petite et on les colle deux à deux pour imiter des noix.

Meringues à la framboise. — *Formule 3,280.*

— Employer :

Sucre à glace.....	grammes	500
Blancs d'œufs.....	nombre	5
Essence de framboise.....	gouttes	3
Carmin.		

Procédé. — Fouetter les blancs, ajouter le sucre, l'essence et le carmin, de façon à teindre la meringue rose pâle. Les dresser sur papier et les

cuire sur une planche mouillée. On les colle deux à deux.

Remarque. — Par les mêmes procédés, en variant la couleur et l'arome, on peut étendre à l'infini, la variété de ces meringues.

Meringues italiennes A. — *Formule 3,281.* — Employer :

Sucre concassé.....	grammes	500
Blancs d'œufs.....	nombre	5
Bâton de vanille.....	—	1
Eau.....	décilitres	2
Un grain de sel.		

Procédé. — Mettre le sucre, la vanille et l'eau dans un grand poêlon; le faire cuire au gros boulé. Pendant ce temps, battre les blancs d'œufs bien fermes; approcher la bassine du feu de façon à la chauffer légèrement et verser le sucre en petit filet, en remuant vivement les blancs d'œufs. Deux personnes sont nécessaires pour cette opération. On les dresse sur papier et on fait cuire au four sur une planche mouillée. On peut aussi les dresser sur plaque beurrée et farinée et les faire sécher à l'étuve.

Remarque. — On peut facultativement varier la couleur selon l'emploi qu'on veut faire de ces meringues.

Meringues italiennes, B. — *Formule 3,282.* — Employer :

Sucre concassé.....	grammes	500
Sucre à glace.....	—	200
Blancs d'œufs..	nombre	6
Eau.....	décilitres	2
Vanille.		
Un grain de sel.		

Procédé. — Mettre le sucre concassé, l'eau, la vanille dans un poêlon et le faire cuire au boulé; battre les six blancs très fermes; approcher la bassine du feu, de façon à la chauffer légèrement; y faire couler le sucre en un petit filet et, en même temps, faire tomber le sucre à glace en pluie, en tournant toujours. Trois personnes sont nécessaires pour cette opération.

MERISE, s. f. (*Cerasus minus ou sylvestre*). — Fruit du merisier, ou cerisier sauvage; c'est une petite cerise douce, parfumée, et avec laquelle on fait l'eau de cerise ou *Kirschwasser* (Voir KIRSCH). On en fait aussi des confitures, compotes, etc., comme avec les autres cerises.

MERLAN, s. m. (*Gadus merlangus, L.*). — Poisson de la famille des *gades*, voisin des morues; d'où dérive le nom de *merluche*.

Outre la variété commune, on distingue le *colin* ou merlan *noir*, le *jaune* et le *vert*. Il habite les mers septentrionales d'Europe; sa chair, facile à la digestion, est blanche, un peu fade et a besoin d'être rehaussée par la préparation culinaire. On applique le merlan à toutes les préparations du brochet et du hareng (Voir ces mots).

MERLE, s. m. — Genre d'oiseaux passereaux, à plumage généralement sombre; la plupart ont un chant plus ou moins agréable, semblable à un sifflet.

A défaut de grive, on mange du merle, dit un proverbe français; aussi je prie le lecteur de se reporter au mot GRIVE.

MERLUCHE, s. f. — Gros merlan boucané à la façon des morues.

MERVEILLE, s. f. — Sorte de pâte détaillée en décor et frite.

Merveilles (Entremets frit). — *Formule 3,283.* — Employer :

Farine.....	grammes	500
Beurre.....	—	100
Sel.....	—	4
Sucre.....	—	10
Œufs.....	nombre	4

Procédé. — Avec la farine, former la fontaine sur la table; mettre dedans le sucre, les œufs, le sel et le beurre. Pétrir la pâte et la laisser reposer pendant une heure. L'abaisser d'un demi-

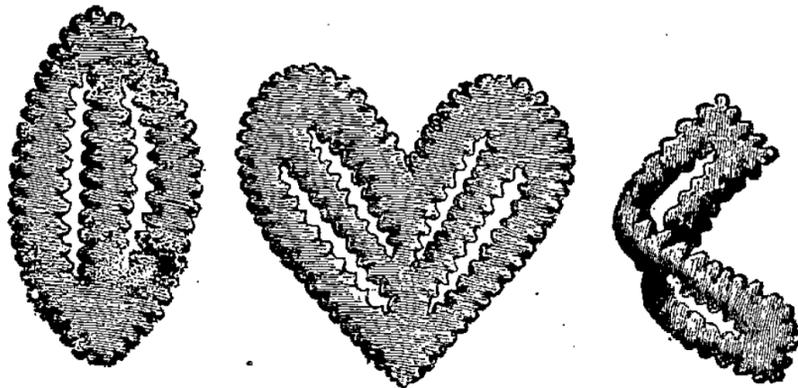


Fig. 768. — Merveilles.

centimètre d'épaisseur; enlever à l'emporte-pièce des morceaux à dessins variés; les plonger dans une friture qui n'aura pas servie pour le poisson; les égoutter, les saupoudrer de sucre vanillé et les dresser sur une serviette.

MERVEILLEUSES, s. f. pl. — En confiserie, se dit de pastilles dont la préparation est la suivante :

Merveilleuses (Pastilles). — *Formule 3,284.*

— Faire un sirop à 32 degrés, le parfumer et le colorer facultativement; lui incorporer de la glace de sucre, jusqu'à ce que la pâte soit assez ferme; en mettre cinq cents grammes dans un poêlon d'office et faire chauffer sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit ramollie à point moyen sans être trop chaude. On la met dans le cornet et on dresse des pastilles de la grosseur d'une pièce d'un franc sur des plaques légèrement graissées à la vaseline.

Ces pastilles, qui ont un très beau brillant, se font surtout aux sucs de fruits: groseille, framboise, citron, lait d'amande, etc.; si on voulait les aciduler, il faudrait se servir d'acide citrique cristallisé et pulvérisé, que l'on ajouterait au moment où la pâte est sur le feu.

MÉRYCISME, *s. m.* — Affection qui dépend d'une névrose de la digestion ou d'une conformation particulière de l'estomac, et dans laquelle les aliments, après un séjour plus ou moins long dans l'estomac, sont rapportés dans la bouche pour y être remâchés comme chez les *ruminants*. Cette affection, quoique rare, se rencontre le plus souvent chez les végétariens, c'est-à-dire chez les personnes qui vivent exclusivement de végétaux.

MÉSANGE, *s. f.* — Petit oiseau de l'ordre des passereaux, qui se nourrit d'insectes, d'abeilles et de fruits; subissent les mêmes préparations culinaires que les autres petits oiseaux.

Mésangère, se dit d'une autre espèce de mésange beaucoup plus grosse.

MESS, *s. m.* — Mot anglais, dont on se sert pour désigner la pension des officiers de régiment.

MESSINOIS, *s. m.* — On a donné ce nom à un entremets de pâtisserie que l'on prépare de la façon suivante :

Messinois (Entremets). — *Formule 3,285.* — Beurrer un moule à turban; sur toute la paroi du moule, ranger avec soin des quartiers d'abricots confits et pralinés, de façon à ne pas laisser de places vides; masquer le tout d'une couche d'abricots et recouvrir entièrement de pâte à savarin d'une couche épaisse d'un centimètre; mettre au fond une couche de pâte d'abricot en alternant avec une couche de pâte à savarin, jusqu'au deux tiers du moule; le mettre à l'étuve pour faire lever. Le cuire dans un four moyen; en le sortant du four, l'imbiber d'un sirop à l'anisette; le laisser

égoutter, le masquer sur toute sa surface d'une couche très mince de marmelade d'abricots, cuits au lissé. Il peut être servi chaud ou froid.

Remarque. — On fait aussi une timbale *messinoise* en dressant des fruits confits avec une marmelade d'abricots, au milieu d'une pâte à savarin, dans un moule uni à timbale; on laisse lever comme une brioche mousseline; on cuit et on termine comme le messinois.

MESSIRE-JEAN, *s. f.* — Poire de moyenne grosseur, arrondie, de couleur roussâtre, tirant sur le gris, dont la chair est cassante, parfumée et d'un excellent goût.

METEIL, *s. m.* — Mélange de blé de froment et de seigle, dont la farine est utilisée pour faire du pain qui porte ce nom.

MÉTÉORE, *s. m.* — Se dit d'un gâteau que l'on prépare de la façon suivante :

Météore. — *Formule 3,286.* — Choisir deux biscuits de forme ronde, les couper transversalement de façon à avoir quatre abaisses; les fourrer à la crème pâtissière à la vanille; glacer le gâteau à l'orange, mettre une grosse boule de meringue au milieu et des plus petites autour; parsemer le meringuage d'amandes grillées et hachées, et abricoter le tour du gâteau.

MÉTHEGLIN, *s. m.* — Variété d'hydromel, aussi appelé *métheljin*; dans lequel on ajoute des plantes aromatiques telles que romarin, hysope, thym, basilic et sauge. (Voir HYDROMEL).

METTERNICH (Prince de). — Ancien ambassadeur d'Autriche à Paris. Il se fit la renommée d'amphitryon célèbre par ses brillantes réceptions.

On a donné son nom à plusieurs mets et entremets qui se préparent de la façon suivante :

Potage à la Metternich. — *Formule 3,287.* — Ajouter à une purée d'artichauts quelques cuillerées de velouté, une pointe de poivre de Cayenne et lier avec douze jaunes d'œufs. Beurrer un moule à timbale, y mettre l'appareil et le faire pocher au bain-marie. D'autre part, on fera chauffer cinq litres de consommé de gibier à l'essence de faisan. Lorsque le pain est cuit, le laisser un peu refroidir et le démouler; le couper en dés et les mettre dans la soupière, ainsi qu'un émincé de filets de faisan préalablement sautés au beurre et peu cuits. Verser dessus le consommé bouillant.

Garniture à la Metternich. — *Formule 3,288.* — Décortiquer des marrons; les faire blanchir et enlever la première peau; les achever de cuire avec du bouillon et du jus de la pièce dont il seront la garniture. Il faut avoir soin de les conserver entiers. D'autre part, préparer des choux rouges selon la formule 939.

Cette garniture s'applique notamment aux grosses pièces de gibier, telles que gigot, ou selle daim, renne, élan, gazelle, faisan, coq des bois, etc., marinés ou non. On dresse les choux et les marrons par groupes alternés; on en sert aussi dans une timbale à part.

Pouding à la Metternich. — *Formule 3,289.*
— Employer :

Sucré en poudre.....	grammes	500
Beurre.....	—	300
Farine de marrons.....	—	250
Cacao en poudre.....	—	50
Œufs.....	nombre	24
Jus de citron.....	—	2
Lait.....	litre	1/2

Procédé. — Mettre le tout dans une casserole, excepté les blancs d'œufs. Faire cuire sur le feu en remuant et laisser refroidir; battre les blancs très fermes et les mélanger à l'appareil avec les précautions d'usage. Beurrer et fariner des moules à timbales unis; y verser l'appareil et faire cuire au four. Les démouler et dresser autour de chaque pouding de beaux marrons glacés chauffés dans un sirop; les accompagner d'une crème légère au chocolat. Il va sans dire que l'on peut diminuer ou augmenter la dose selon les besoins. (Jules LEFORT, ancien chef du Prince de Metternich).

Tartelettes à la Metternich. — *Formule 3,290.* — Foncer des petites tartelettes, de la forme que l'on voudra, avec de la pâte sucrée et les cuire à blanc. Préparer un appareil avec des marrons passés au tamis et de la marmelade d'abricots, le tout suffisamment aromatisé au marasquin; en garnir les petites tartelettes en dôme et les glacer à blanc au marasquin.

MEUNIER, s. m. — Nom vulgaire d'une espèce d'able, aussi appelée chevaine (Voir ce mot).

MEURETTE, s. f. — En Bourgogne, on appelle ainsi une sorte de matelote que l'on prépare de la façon suivante :

Meurette à la dijonnaise. — *Formule 3,291.*
— Ranger dans un sautoir quelques brochetons,

truites, barbots, anguilles et carpes, le tout coupé en tronçons; quelques douzaines de petits oignons et deux ou trois gousses d'ail dans un bouquet de persil garni; assaisonner de poivre et de sel. Submerger le poisson de vin rouge et soumettre à l'ébullition; au premier bouillon, le retirer en lui incorporant un peu de beurre manié à la farine, et laisser achever doucement la cuisson en tenant le sautoir couvert. D'autre part, faire frire à l'huile fine des croûtons de pain et les froter d'ail; dresser la meurette dans un plat rond et garnir le bord du plat avec ces croûtons.

MEURSAULT (Géogr. gastronomique). — Canton de l'arrondissement de Beaune (Côte d'Or), sur le territoire duquel on récolte des vins blancs et rouges très estimés; entre autres les crus de La Perrière, de la Goutte-d'Or et de Sautenot (Voir BOURGOGNE).

MEXICAIN, s. m. — Nom donné à différents gâteaux dont voici l'un :

Mexicain (Gâteau). — *Formule 3,292.* — Employer :

Sucré.....	grammes	500
Amandes mondées.....	—	125
Farine.....	—	125
Farine de riz.....	—	125
Fécule.....	—	125
Œufs.....	nombre	16

Procédé. — Piler les amandes et les travailler avec les seize jaunes; ajouter ensuite la farine, la farine de riz, la fécule et incorporer alors les seize blancs battus en neige; en garnir des moules à manqués. Les faire cuire, les garnir lorsqu'ils sont froids à l'intérieur et à l'extérieur de crème au beurre pralinée et les parsemer copieusement d'amandes effilées et pralinées. Les glacer à la glacière. (E. DARENNE).

MICHELENQUE, s. f. — Variété de châtaigne de Provence, de couleur foncée, qui mûrit de bonne heure.

MIE DE PAIN, s. f. — En cuisine on se sert de la mie de pain broyée dans un linge et passée au tamis, de façon à obtenir une chapelure blanche et fraîche; elle doit se préparer au moment de s'en servir. On utilise pour cela du pain rassis d'un jour.

Pain de mie, se dit d'une variété de pain peu levé et cuit dans des boîtes carrées; il sert pour

les petits sandwiches, les croûtons qui servent à être décorés. On les appelle aussi *pains anglais*.

MIEL, *s. m.* (*Mel*) All. *Honig*; angl. *honey*; ital. *mele*; esp. *miel*. — Substance sucrée que les abeilles forment avec le suc des fleurs et qu'elles déposent dans les alvéoles de leurs ruches, comme réserve alimentaire et pour la reproduction de leur espèce.

Le miel est le premier des condiments sucrés dont l'homme se soit servi; la Terre-Sainte, en avait produit une telle abondance, qu'elle reçut le nom de « pays décollant de miel » (Ex. III, 1). Son histoire se mêle aux plus anciennes traditions bibliques et aux poésies pastorales de la Grèce. Il n'y avait pas de réception, pas de repas sans que le miel n'en fît partie; il entrait dans les combinaisons des boissons, des gâteaux, des mets composés; c'était le sucre par excellence des anciens.

Le meilleur miel provient des plantes labiées. Celui du mont Hymette était particulièrement estimé des anciens. En France, les plus renommés sont ceux de Chamounix, de Narbonne, du Languedoc, du Dauphiné et du Gâtinais; viennent ensuite ceux de Bretagne, les moins estimés. Pour extraire le miel, on expose le gâteau sur des claies à une douce chaleur, en ayant soin d'enlever les lames de cire qui bouchent les alvéoles. On distingue trois qualités de miel :

Le miel vierge. — Aussi dit *miel blanc*, le plus pur, qui découle naturellement.

Le miel jaune. — Que l'on obtient ensuite en orisant le gâteau et en le faisant égoutter de nouveau, à l'aide de la chaleur.

Le miel commun. — Qui est exprimé plus fortement, écumé, décanté; d'un rouge brunâtre et toujours fort impur.

Les miels de bonne qualité contiennent deux matières sucrées, semblables, l'une au sucre de raisin, l'autre au sucre de canne, et sont mêlés en diverses proportions.

Les miels inférieurs contiennent en outre de la cire et un acide; ceux de Bretagne contiennent même du couvain, qui les empêche de se conserver.

HYGIÈNE. — Le miel est adoucissant et laxatif; par ses propriétés caustiques, il convient dans les affections de la gorge et aux asthmatiques. Mais tous les tempéraments ne s'en accommodent pas : les personnes bilieuses, surtout, doivent s'en abstenir.

MIGNONNETTE, *s. f.* — Se dit du poivre blanc, concassé en gros grains.

MIGNOT, *s. m.* (*Fromage de*). — Dans la vallée d'Auge (Normandie), on fabrique un fromage gras avec du lait non écrémé; ils sont moulés dans des formes de bois de seize centimètres de diamètre sur dix de hauteur.

MIGNOT. — Célèbre cuisinier, restaurateur contemporain de Boileau. On sait que le poète, dans sa satire, intitulée : « Un repas ridicule » traita Mignot d'empoisonneur :

Car, Mignot, c'est tout dire et, dans le monde entier,
Jamais empoisonneur ne sut mieux son métier.

Ce qui vexa profondément le cuisinier, qui porta plainte aux magistrats. Débouté de sa demande, il résolut de se faire justice lui-même. Voici ce qu'il imagina : il avait la réputation d'un petit biscuit spécial, le *biscuit mignot*, perdu aujourd'hui, que tout Paris accourait chercher. Il apprit que l'abbé Cottin avait fait une satire foudroyante contre Boileau, leur ennemi commun. Mignot la fit imprimer sur papier fin et en enveloppa ses petits gâteaux. Cette vengeance fut une traînée de poudre et Boileau lui-même, quand il voulait se réjouir avec ses amis, envoyait chercher des biscuits chez Mignot pour avoir la satire de Cottin. Le succès de Mignot grandit dès lors chaque jour, et sa colère s'apaisa lorsqu'il réfléchit que sa fortune était due à la satire de Boileau.

MIKADO, *s. m.* — Le nom de Mikado a été donné au biscuit suivant qui a été servi à son altesse le prince de Carignan par M. Dubecq, son auteur.

Mikado (*Entremets de cuisine, froid*). — *Formule 3,293*. — Dans deux moules ronds, couler de la pâte à biscuit selon la formule 424. Les faire cuire; pendant qu'ils refroidissent, procéder à l'appareil suivant :

Faire cuire des marrons dans un sirop, avec un bâton de vanille. Lorsqu'ils sont cuits, les passer au tamis; et lorsque la purée sera tiède ou à peu près froide, la travailler avec la spatule d'abord et ensuite avec le fouet, en ajoutant du beurre fin. Lorsque la purée sera froide, lui incorporer une crème Chantilly, très ferme et très fraîche; cette crème est alors onctueuse, délicate et d'une mollesse convenable. Couper alors les deux gâteaux en trois ou quatre tranches chacun; arroser chacune d'elle avec du sirop à la vanille et les fourrer d'une couche de crème. Remettre à leur juxtaposition, lisser autour avec de la crème et décorer le

dessus avec la poche et une douille à breton. Cet entremets est exquis.

Mikado (Pastilles). — *Formule 3,294.* — Faire dissoudre dans un peu d'eau et séparément cent grammes de gomme arabique en poudre et quinze grammes de colle du Japon; les passer au tamis. Ajouter un décilitre de marasquin, en remuant avec une spatule, incorporer peu à peu du sucre à glace; ajouter de la couleur jaune et rose, de façon à obtenir une teinte aurore; lorsque la pâte sera assez ferme et lisse, dresser à la main de petites boules de la grosseur d'une noisette, sur une plaque préalablement graissée à la vaseline; pour les étendre, tapoter légèrement la plaque. Les mettre dans une étuve jusqu'à ce qu'elles puissent se détacher; on les retourne pour faire sécher légèrement le dessous; les pastilles deviennent ainsi très brillantes.

MILANAIS, s. m. — Se dit d'un potage, d'un gâteau et d'une petite pâtisserie, qui se font de la façon suivante :

Potage milanais. — *Formule 3,295.* — Faire soit un velouté avec de la farine et du consommé, soit un potage quelconque, lié: au moment de servir, lier le potage avec des jaunes d'œufs et de la crème fraîche et ajouter de gros macaronis, taillés d'un centimètre de longueur.

Gâteau milanais (Entremets de pâtisserie). — *Formule 3,296.* — Employer :

Sucre.....	grammes	125
Beurre.....	—	100
Farine.....	—	100
Œufs.....	nombre	3
Anisette.....	décilitre	1/2

Procédé. — Battre sur le feu le sucre et les trois œufs; retirer du feu aussitôt que cela commence à devenir chaud; ajouter l'anisette, le beurre fondu et la farine en pluie; coucher la pâte dans des moules ouvragés à gelée; les faire cuire dans un four moyen, les abricoter et les glacer à l'anisette.

Petits gâteaux milanais. — *Formule 3,297.* — Faire une pâte frole selon la formule 1,915; l'abaisser et faire cuire sur une plaque; la diviser en deux; étendre une couche de marmelade d'abricots sur l'une des parties; mettre l'autre dessus. Saupoudrer de petit sucre en grains des deux côtés; avec l'emporte-pièce, tailler des petits gâteaux de la forme que l'on voudra.

Pour éviter les déchets, on peut les tailler avec le couteau en losanges ou en petits carrés.

MILANAISE (A la). — On qualifie ainsi plusieurs préparations culinaires dont les principales sont les suivantes :

Minestra à la milanaise. — Voir ce mot.

Côtelettes à la milanaise. — Voir la formule 1,165.

Petites timbales à la milanaise. — Voir la formule 3,089.

Garniture à la milanaise. — Voir la formule 3,088.

Timbale à la milanaise. — Voir TIMBALE.

Ragoût à la Milanaise (Menuto alla milanaise). — *Formule 3,298.* — Employer :

Ailerons de chapons.....	nombre	12
Ris d'agneau.....	—	12
Crêtes de volaille.....	—	24
Rognons de coq.....	—	24
Petits pois.....	décilitres	2
Vin blanc vieux.....	litre	1/2
Amourettes.....	grammes	125

Procédé. — Désosser les ailerons, les mettre dans un sautoir avec du beurre et leur faire prendre une belle couleur; *singer* avec une ou deux cuillerées de farine; faire pincer un peu; mettre le vin blanc, un peu de purée de tomates et un peu de jus ou du consommé; assaisonner de poivre, de sel et d'une demi-gousse d'ail; après un instant, ajouter les ris d'agneaux, les amourettes et les crêtes de coqs, le tout préalablement blanchi, et les petits pois fins. Laisser cuire de façon à ce que la sauce soit réduite; cinq minutes avant de servir ajouter les rognons de coqs. Dresser le ragoût dans une timbale d'argent ou dans un plat rond et garnir autour d'une couronne de fleurons en feuilletage.

MILLE-FEUILLES, s. m. — Gâteau formé de différentes abaisses de feuilletage; garni de marmelade, de crème ou de pâte à meringue.

Mille-feuilles (Gâteau). — *Formule 3,299.* — Préparer un feuilletage dans les proportions indiquées dans la formule 2,041; lui donner six ou huit tours. On peut aussi se servir du feuilletage ordinaire, même des rognures de feuilletage. Laisser reposer la pâte et l'abaisser à un centimètre et demi d'épaisseur; en couper des rondelles avec l'emporte-pièce ou le couteau, de dix ou douze centimètres de diamètre; il en faut huit à douze, c'est-à-dire selon l'épaisseur des galettes, de façon à obtenir un gâteau haut de quinze à dix-huit cen-

timètres. Saupoudrer de sucre et faire cuire le feuilletage. Laisser refroidir et aplanir le dessus de chaque rondelle avec le couteau et les fourrer, soit d'une marmelade d'abricots, de groseille ou de framboise.

Dresser le gâteau en mettant les galettes les unes sur les autres; garnir le tour avec de la marmelade d'abricots ou de pommes très ferme et l'unir à l'aide du couteau de façon à les solidifier. Par dessus tout cela, garnir le gâteau avec une meringue italienne ou une meringue ordinaire, en l'unissant sur toutes ses faces avec la lame du couteau. Saupoudrer le gâteau avec du sucre rose et vert; le passer au four pour solidifier la meringue. Poser le gâteau en passant une lame dessous, sur un fond de pâte sèche saupoudrée de grains verts et roses; achever alors le décor du haut, en faisant une bordure avec des fleurons en pâte blanche, soit avec la douille et de la meringue italienne. Faire une boule en sucre filé rose, au milieu de laquelle on met une aigrette en sucre filé blanc.

Remarque. — On garnit aussi les gâteaux mille-feuilles avec de la crème pâtissière ou frangipane ou de la crème chantilly; ceux-ci se font avec des rondelles en forme d'anneaux de façon à pouvoir mettre la crème dedans. On en fait aussi en pâte frôle; mais cette dernière dénomination s'applique plus spécialement au gâteau napolitain. Le genre de décor, la pâte plus ou moins fine, et surtout la garniture, déterminent des noms de circonstances, sur lesquels je n'ai pas à insister; le vrai gâteau mille-feuilles étant celui que je viens de décrire.

MILLE-FLEURS, *s. m.* — On appelle ainsi une sorte de rossolis parce qu'il entre dans sa composition une grande quantité de fleurs. (Voir ROSOLIS).

MILLET, *s. m.* (*Panicum meliaceum L.*). — Terme générique par lequel on désigne un certain nombre de plantes graminées, qui ont entre elles une parfaite ressemblance, quoique ne provenant pas de la même espèce: telles que le *sorghum*, la *penicellaria*, le *penicum italicum*, connu en Italie et dans le Midi de la France.

Ces graminées sont très cultivées dans l'Inde, en Egypte et dans l'intérieur de l'Afrique, où elles constituent une branche importante de l'alimentation; elles sont plus nourrissantes que le riz: elles contiennent 9 p. 0/0 de matières azotées et 74 p. 0/0 d'amidon et de sucre. En Europe on n'a pas expérimenté ses qualités nutritives, excepté sur les

oiseaux; mais dans l'Inde on le moud et on en fait un pain excellent.

MILLIASSES, *s. m. pl.* — On appelle ainsi de petits gâteaux de détail dont la formule suit:

Milliasses (*Petits gâteaux*). — *Formule 3,300.* — Employer:

Sucre en poudre.....	grammes	150
Farine	—	100
Oufs.....	nombre	3
Lait	litre	1/2
Eau de fleurs d'oranger.		

Procédé. — Pétrir le tout ensemble et garnir de petits moules à brioches cannelés; mettre un peu de beurre dessus et faire cuire dans un four chaud; les poudrer de sucre en les sortant du four.

MILLIASSENS, *s. m. pl.* — Petits gâteaux de détail qui se préparent de la façon suivante:

Milliassons (*Petits gâteaux*). — *Formule 3,301.* — Employer:

Farine de petit millet.....	grammes	100
Sucre en poudre.....	—	200
Lait bouillant.....	litre	3/4
Oufs.....	nombre	4
Zeste de citron haché.....	—	1

Procédé. — Mettre dans une terrine, la farine, le sucre et travailler un peu avec les quatre œufs et le zeste de citron; ajouter le lait bouillant et remuer. Beurrer de petits moules à gâteaux de riz, y coucher la pâte et faire cuire dans un four très chaud. C'est une très bonne pâtisserie.

MILQUIN, *s. m.* — Espèce de canard à bec plat, qui habite les mers du nord de l'Europe. Il se prépare culinairement comme le canard sauvage (Voir CANARD).

MINCES-BISCUITS, *s. m. pl.* — Terme anglais, vulgarisé en France, et par lequel on désigne un petit biscuit sec, carré et piqué. Il se prépare avec la pâte de la formule 464.

MINCES-PIES, *s. m. pl.* — On appelle ainsi des petits gâteaux qui se préparent en Angleterre, principalement pour Noël.

Minces-pies. — *Formule 3,302.* — Employer:

Sucre en poudre.....	kilo	1
Graisse de bœuf épiluchée.....	—	1
Raisins de Corinthe lavés et épiluchés	—	1.500
Raisins de Malaga épépines.....	—	1.500

Langue de bœuf écarlate, hachée...	grammes	500
Pommes reinettes épluchées et coupées en dés.....	—	500
Ecorce de citrons à demi-sucre hachée fine.....	—	250
Ecorce d'oranges à demi-sucre hachée fine.....	—	250
Cédrat confit, coupé en lames.....	—	250
Zeste de citron haché fin.....	—	25
Clous de girofle en poudre.....	—	20
Epices en poudre.....	—	20
Gingembre.....	—	25
Noix muscade.....	—	15
Sel fin.....	—	30
Gin.....	bouteille	1
Vieux vin de Madère.....	—	1/2

Procédé. — Mettre tous ces ingrédients dans une grande terrine; bien les mélanger et les pétrir avec le gin et le vin de Madère. Lorsque tout est bien pétri, le mettre dans un pot de grès et fermer hermétiquement avec un parchemin mouillé et ficeler autour; beurrer ensuite le parchemin par-dessus, de façon à intercepter complètement l'air.

Cet appareil doit se faire du vingt au vingt-cinq novembre, de façon à le laisser reposer ainsi pendant un mois. Il servira à la préparation des petits gâteaux de Noël.

Confection. — Foncer des grands moules à tartelettes (en Angleterre, on a des moules spéciaux) avec des rognures de feuilletage ou du feuilletage à gâteaux de rois à six tours, selon la formule 464. Les remplir de l'appareil ci-dessus et les recouvrir d'une abaisse de la même pâte dorée et rayée dessus; les mettre cuire dans un four moyen pendant vingt minutes environ; les servir chauds.

MINEL, *s. m.* — Un des noms vulgaires du cerisier du Canada, aussi appelé *ragouminel* et *nega* par les Canadiens.

MINESTRA, *s. f.* — Sorte de soupe très consistante, originaire d'Italie, et qui semble être la soupe nationale des Milanais; elle se mange généralement après les substances solides.

Le mot *menestrone*, que l'on trouve mentionné chez quelques auteurs, est un patois piémontais, dérivé de ce mot.

Il y a deux sortes de *minestra à la milanaise*: la *minestra d'hiver* et la *minestra d'été* ou *printanière*.

Minestra à la milanaise (Soupe italienne). *Formule 3,303.* — Faire tremper la veille de beaux haricots blancs. Mettre dans une casserole un ou deux oignons hachés, une ou deux gousses

d'ail, selon la quantité de soupe que l'on veut faire; les faire revenir au beurre et mouiller avec moitié bouillon et moitié eau; ajouter un morceau de jambon cru coupé en petits dés; facultativement, de petites saucisses fumées, que l'on coupera en petits dés lorsqu'elles seront cuites et qu'on ajoutera au moment de servir; quelques couennes de lard également coupées en dés; les haricots, du chou frisé, ciselé, et assaisonner de poivre blanc et d'un peu de muscade. Laisser bouillir jusqu'à ce que les haricots soient presque cuits; ajouter alors un peu de riz et de petits macaronis cassés de la longueur d'un centimètre, de la tête de céleri coupée en petits dés et un peu de sauce tomate conservée. Il faut que toutes ces substances soient cuites en même temps sans qu'elles soient en purée et que la soupe soit très épaisse. Mettre dans la soupière une quantité suffisante de fromage parmesan râpé; verser la soupe dessus et ajouter un bon morceau de beurre fin. Servir aussi du fromage séparément.

Minestra à la milanaise printanière. —

Formule 3,304. — Couper en petits dés du lard, le faire revenir dans une casserole avec un oignon ciselé et une gousse d'ail. Couper également un morceau de jambon en petits dés et le mettre dans la casserole. Mouiller avec moitié eau et moitié bouillon et mettre en ébullition. Ajouter des haricots flageolets blancs, nouveaux, et fraîchement écossés, du chou frisé ciselé, de la tête de céleri coupé en dés, des haricots verts en tronçons; dix minutes après, des fèves fraîches dont on a enlevé la peau, des petits pois, des tomates pelées, égrenées et ciselées, du riz et des macaronis cassés de la longueur d'un centimètre; faire cuire à point; ajouter des pointes d'asperges et faire cuire encore dix minutes; au dernier moment, mettre du beurre et dans la soupière du fromage parmesan. Verser la soupe dessus et servir aussi du fromage séparément.

MINISTÉRIEL, *s. m.* — On a donné ce nom à une sorte de bavarois aux fruits.

Ministériel (Entremets glacé). — *Formule 3,305.* — Hacher une quantité relative de fruits confits: citronnat, orangeat, ananas, chinois, angélique et prunes. Les faire revenir dans un sirop; bien les égoutter. Huiler légèrement un moule ouvrage à gelée et décorer les creux du dessin avec quelques cerises et de l'angélique; mélanger les fruits à un appareil bavarois, selon la formule 272;

le mettre dans le moule; couvrir et mettre dans la glace. Après une heure, démouler sur serviette.

MIRABEAU (*A la*). — On a ainsi qualifié différentes préparations culinaires dont la base est l'anchois.

Bifteck à la Mirabeau. — Voir formule 404.

Sole à la Mirabeau. — Voir SOLE.

MIRABELLE, *s. f.* — Petite prune ronde, de couleur jaune foncé, cultivée surtout en Provence; on en fait des confitures, des compotes fort estimées que l'on prépare comme celle des autres prunes (Voir MARMELADE).

MIRANDOLAIS, *s. m.* — On a donné ce nom à de petits gâteaux qui se préparent de la façon suivante:

Mirandolais (*Petits gâteaux*). — *Formule 3,306.* — Coucher sur un plafond une pâte génoise de l'épaisseur d'un centimètre et préparée selon la formule 2,241; la cuire et la masquer d'une couche de marmelade de reines-claude; la glacer à la pistache et la distribuer en petits carrés longs.

MIREPOIX, *s. m.* (*Appareil*). — Quelques personnes disent *une mirepoix*, c'est une faute; cet appareil n'étant qu'un condiment aromatique. — Appareil créé par le cuisinier du duc de Mirepoix, maréchal de France.

Appareil mirepoix (*Condiment*). — *Formule 3,307.* — Employer:

Jambon maigre taillé en dés.....	grammes	200
Poivre blanc concassé.....	—	25
Fragments de thym.....	pincée	1
Fragments de basilic.....	—	1
Feuilles de laurier.....	nombre	1
Clous de girofle.....	—	1
Chairs coupées en dés de belles carottes..	—	2
Oignon moyen ciselé.....	—	1

Procédé. — Faire sauter le tout à la poêle pour faire prendre couleur et l'ajouter aux sauces ou aux viandes que l'on fait braiser.

MIRLITON, *s. m.* — Nom que l'on a donné sans raison, à une petite tartelette ronde, ne révélant en rien le mirliton, qui est un instrument de forme longue.

Mirlitons de Paris. — *Formule 3,308.* — *Procédé général.* — Abaisser des rognures de feuilletage; à défaut, faire une pâte à gâteaux de

rois à six tours, selon la formule 2,041; l'abaisser à trois millimètres; enlever des rondelles à l'emporte-pièce et en foncer des moules à tartelettes; mettre un peu de marmelade d'abricots, au fond. D'autre part, procéder à l'appareil suivant:

Employer:

Sucre en poudre.....	grammes	60
Beurre fin.....	—	20
Amandes pilées.....	—	20
Œufs.....	nombre	2
Vanille		

Procédé. — Travailler le sucre avec les œufs et ajouter le beurre fondu, les amandes et la vanille; en garnir les moules, saupoudrer de sucre dessus et garnir de trois amandes en forme de trèfle; faire cuire dans un four un peu ouvert.

Remarque. — Les mirlitons ne varient que par la composition de l'appareil. Je vais donc indiquer les appareils et pour le restant on se reportera au procédé général de la précédente formule.

Mirlitons de Rouen (*Appareil*). — *Formule 3,309.* — Employer:

Sucre en poudre.....	grammes	60
Crème fraîche.....	décilitre	1
Œufs.....	nombre	2
Fleurs d'oranger.		

Procédé. — Travailler d'abord le sucre, les œufs avec l'eau de fleurs d'orangers; ajouter la crème et bien travailler; en garnir des tartelettes que l'on foncera comme il est indiqué ci-dessus; les saupoudrer de glace de sucre et les cuire dans un four un peu ouvert.

Mirlitons au chocolat (*Appareil*). — *Formule 3,310.* — Employer:

Sucre.....	grammes	60
Chocolat.....	—	50
Œufs.....	nombre	2
Crème.....	décilitre	1
Vanille		

Procédé. — Faire dissoudre le chocolat dans la crème sur le feu, avec la vanille; laisser refroidir; ajouter les deux œufs et le sucre; bien travailler et en garnir les tartelettes préalablement foncées, selon la règle. Cet appareil doit produire une quinzaine de mirlitons.

Mirlitons aux amandes (*Appareil*). — *Formule 3,311.* — Procéder d'abord à l'appareil suivant. — Employer:

Sucre en poudre.....	grammes	125
Amandes.....	—	60
Blancs d'œufs.....	nombre	3
Vanille.		

Procédé. — Piler les amandes avec le sucre et les passer au tamis de métal; ajouter les blancs d'œufs et la vanille et faire une pâte mollette. D'autre part, foncer en pâte sucrée des petits moules creux à diplomates; mettre au fond de la marmelade d'abricots et remplir avec l'appareil. Saupoudrer de sucre, mettre trois amandes entières dessus et les cuire dans un four moyen un peu ouvert. (Voir AVELINES, formule 203).

MIROIR, *s. m.* — On a ainsi qualifié des œufs cuits à la poêle ou sur un plat, sans les brouiller.

Miroir se dit aussi du petit-four qui se prépare de la façon suivante :

Miroirs (*Petits fours*). — *Formule 3,312.* — Employer

Noisettes torréfiées	grammes	500
Sucre en poudre	—	500
Farine	—	30
Blancs d'œufs	nombre	12
Vanille.		

Procédé. — Piler les noisettes avec le sucre et la vanille; les passer au tamis de métal; ajouter la farine et incorporer les douze blancs d'œufs fermes; à l'aide d'une poche à douille, dresser sur des plaques beurrées et farinées, en forme de couronne ovale; les parsemer d'amandes hachées. Couler dans l'intérieur de la couronne une pâte d'amandes ramollie avec du rhum et des jaunes d'œufs; les cuire, les abricoter à l'abricot réduit et les glacer avec une glace au rhum, légère.

MIROTON, *s. m.* — Préparation culinaire qu'un poète dénommerait : *art d'accommoder les restes*. En effet, le miroton peut se préparer avec tous les restants de viandes rôties ou bouillies.

Miroton se dit aussi de l'entremets dont nous donnons la formule.

On fait le miroton de différentes manières et avec toutes les viandes déjà cuites, selon les ressources dont on dispose. Voici quelques formules :

Miroton de bœuf bouilli, A (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,313.* — Faire un petit roux dans une casserole avec un peu de beurre et de la farine; mettre dans ce roux un oignon haché et une demi-gousse d'ail; laisser revenir un peu et mouiller avec un peu de bouillon et de vin blanc; assaisonner d'un peu de muscade, de poivre et sel et d'un petit oignon piqué; laisser réduire la sauce; la colorer avec un peu de caramel, s'il y avait lieu. Mettre le bœuf coupé en tranches et laisser cuire

dix minutes. Dresser les tranches sur un plat, symétriquement, et les arroser de la sauce.

Miroton aux champignons, B (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,314.* — Procéder à la sauce comme ci-dessus; ajouter de la sauce tomate et des champignons émincés; un peu de jus, s'il y en a. Cette sauce sert généralement pour le bœuf braisé ou le restant du gigot.

Miroton gratiné, C (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,315.* — Préparer une sauce miroton comme ci-dessus; beurrer un plat rond émaillé; dresser symétriquement les tranches de gigot ou de bœuf bouilli ou braisés de la veille et arroser de la sauce dans laquelle on aura mis un peu de vin de Madère; saupoudrer de chapelure, mettre un peu de beurre dessus et faire gratiner un instant au four.

Remarque. — Ces viandes étant un peu fades, quelquefois sèches, il est important que la sauce soit un peu relevée et aussi réduite que possible. Lorsque les viandes contiennent un peu de graisse, il est bon d'en laisser un peu. On fait des mirotons avec les restes de toutes sortes de viandes.

Miroton de pommes (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,316.* — Faire une compote avec des pommes calvilles coupées en deux. D'autre part, faire ramollir une macédoine de fruits confits dans un sirop; faire un fond en pâte sèche, le couvrir d'une forte couche de marmelade de pommes, le poser sur un compotier et dresser en couronne sur la marmelade la compote de pommes. Dresser au milieu la macédoine de fruits confits et arroser le tout d'un sirop au marasquin à 30 degrés.

MISISTRA (*Géogr. gastronomique*). — Nom d'un vin muscat de Grèce, très estimé.

MITONNER, *v. n.* — Rester longtemps sur le feu en cuisant doucement; sauce mitonnée qui a cuit à petit feu. Aujourd'hui on dit de préférence *mijoter*.

MITRON, *s. m.* — Ouvrier boulanger, ainsi appelé à cause de la *mitre*, ou coiffe de papier qu'il porte ordinairement sur sa tête. Le premier mitron est aussi appelé *gindre*, parce qu'il gémit en pétrissant; de là dérive le mot *gendre*; parce que, au temps des maîtrises, le premier ouvrier ou gindre, épousait généralement la fille de son patron.

MODELAGE, *s. m.* — Opération qui consiste à

modeler, c'est-à-dire à faire en une matière molle, comme le plâtre, la cire ou l'argile, une figure quelconque, qui le plus souvent est moulée (Voir CIRE et MOULAGE).

MOELLE, *s. f.* (*Medulla, medullium*). All. *mark*; angl. *marrow*; ital. *midolla*; esp. *medola*. — Substance molle, grasse, huileuse, qu'on trouve dans l'intérieur des os.

La moelle sert à différentes préparations culinaires, soit comme garniture ou comme condiment.

Tartes à la moelle. (*Entremets de cuisine*). — *Formule 3,317*. — Les tartes que je vais décrire et dont je revendique la création, sont des plus exquis. Les proportions suivantes sont pour six services.

Employer :

Moelle de bœuf.....	kilog.	1
Beurre fin.....	grammes	500
Sucre.....	—	500
Noisettes torréfiées et pilées	—	250
Amandes douces pilées.....	—	125
Œufs entiers.....	—	20

Procédé. — Faire fondre la moelle au bain-marie, la passer dans une terrine et la fouetter en pomme, avec le beurre; mettre le sucre, dix œufs entiers et dix jaunes d'œuf; ajouter les noisettes et les amandes; bien travailler le tout; au dernier moment incorporer les blancs d'œufs fouettés.

D'autre part on aura foncé six cercles à flans, avec de la pâte brisée et sucrée; les remplir de l'appareil et faire cuire dans un four un peu chaud; les saupoudrer de sucre en les sortant du four.

Elles peuvent être servies comme entremets chaud ou froid. Il est bien entendu que l'on peut diminuer ou augmenter les doses à volonté.

Tartelettes à la moelle. — *Formule 3,318*. — Foncer des petites tartelettes avec de la pâte sucrée et les remplir de l'appareil selon la formule ci-dessus; saupoudrer de sucre en les sortant du four.

Pouding à la moelle (*College-Puddings. Entremets de cuisine*). — *Formule 3,319*. — Employer :

Moelle de bœuf épluchée.....	grammes	750
Cédrat et orangeat confits.....	—	250
Raisins de Corinthe épluchés et lavés	—	350
Sucre en poudre.....	—	250
Mie de pain.....	—	375
Œufs frais.....	nombre	5
Gin.....	décilitre	1
Vin de Madère.....	—	1

Procédé. — Hacher la moelle de bœuf avec le sucre; couper les fruits confits en petits dés et mettre le tout dans une terrine avec la mie de pain, les raisins, l'eau-de-vie, le madère et les œufs que l'on ajoutera les uns après les autres en travaillant. Beurrer légèrement de grands moules à darioles, les remplir de l'appareil et les faire cuire dans un four moyen pendant trente minutes. Les servir chauds en les masquant avec un sabayon. Ces petits poudings sont très appréciés en Angleterre.

MOGADOR, *s. m.* — Nom que l'on a donné à différentes préparations culinaires.

Bouchées à la Mogador. (*Hors-d'œuvre chauds*). — *Formule 3,320*. — Tailler une garniture fine à la Montglas (Voir ce mot). La mettre dans une sauce demi-glace et en garnir des bouchées.

Filets de soles à la Mogador. — *Formule 3,321*. — Lever les filets de trois soles, les aplatir légèrement, les parer, les assaisonner de poivre et de sel, les farcir du côté extérieur, avec une farce de brochet au beurre d'écrevisse; doubler chaque filet de façon à ce que la farce se trouve à l'intérieur; les mettre dans un sautoir beurré avec le jus de quelques citrons et un peu d'eau; recouvrir d'un papier beurré et faire pocher au four. Faire pocher un petit turban de farce sur un plat, sur lequel on dresse les filets de soles en turban. Mettre quelques cuillerées de velouté dans le sautoir, un peu de coulis d'écrevisse, deux ou trois jaunes d'œufs, du beurre frais et une pointe de piment de cayenne; remuer la sauce avec le fouet et ajouter deux douzaines d'huîtres nues et des queues de crevettes décarapacées; faire donner un seul bouillon, dresser le ragoût dans le centre en masquant les filets avec la sauce; piquer sur chaque filet, d'une façon très régulière, une belle crevette. Servir très chaud.

Beignets à la Mogador. — *Formule nouvelle 308*. — On a ainsi appelé des beignets à la moelle de bœuf.

Faire blanchir dans du bouillon en ébullition un morceau entier de moelle de bœuf. Lorsqu'elle est refroidie, la couper en rondelles, les assaisonner et les tremper dans de la glace de viande très corsée; laisser congeler et tremper ensuite dans de la pâte à frire et les plonger dans une friture chaude. Laisser dorer, et égoutter.

Ces beignets étant indigestes, il est essentiel de les manger très chauds. Les estomacs délicats devront s'en abstenir.

MOISSINE, *s. f.* — Faisceau de branches de vignes, auxquelles les raisins restent attachés et qu'on suspend au plancher. Ils se conservent ainsi fort avant dans l'hiver.

MOKA, *s. m.* — Variété de café. Se dit aussi de gâteaux, de petites tartelettes, qui se préparent avec une infusion de ce café et dont les formules suivent :

Gâteau moka. — *Formule 3,322.* — Préparer une pâte génoise selon la formule 2,242. Faire cuire et laisser refroidir. D'autre part, procéder à l'appareil suivant :

Crème à moka. — *Formule 3,323.* — Employer :

Sucre.....	grammes	150
Beurre fin.....	—	200
Jaunes d'œufs.....	nombre	4
Infusion de café moka..	décilitre	1

Procédé. — Faire lier les œufs, le café et le sucre sur le feu sans laisser bouillir ; lorsqu'elle est presque froide ajouter, par petites doses, le beurre en travaillant toujours. Couper le gâteau en trois abaisses, le garnir copieusement de la crème et décorer le dessus avec la même crème à l'aide de la poche à douille, et saupoudrer autour de sucre en grains.

Remarque. — On peut aussi remplacer l'infusion de café par de l'essence de café ; dans ce cas, on remplacera le décilitre d'infusion par un décilitre de lait. Les pâtisseries font une crème moins fine, qui sert surtout pour les petits gâteaux moka (Voir la formule 1,286).

Petits gâteaux moka. — Voir la formule 2,094.

MOKATINE, *s. m.* — Diminutif de moka. Petits-fours à base de café moka, qui se préparent de la façon suivante :

Mokatines (*Petits-fours*). — *Formule 3,324.* — Préparer des petites bouchées ovales, les glacer au fondant moka, et les garnir d'une crème à éclair au café (P. LACAM).

MOLLÉ, *s. m.* (*Schinus Molle*). — Sorte de poirier du Pérou, dont le fruit, un peu gommé, est

doux ; on en fait une espèce de poiré. Cet arbre se trouvait autrefois à Paris, dans les jardins du roi.

MONA, *s. m.* — Variété de hareng, qui se distingue par deux taches, noires azurées ou jaunes, qui se trouvent de chaque côté. Même préparation culinaire que le hareng commun.

MONARDE, *s. f.* — Plante de la famille des labiées, qui se trouve dans l'Amérique du Nord, et dont une espèce porte des feuilles aromatiques, qu'on emploie en Pensylvanie en guise thé.

MONACO, *s. m.* — Se dit d'un potage à base de lait, dont la formule suit :

Potage à la Monaco. — *Formule 3,325.* — Délayer très peu de fécule et la mettre dans moitié bouillon et moitié lait bouilli ; saler à point et ajouter un peu de sucre sans qu'il domine. Lier le potage dans la soupière, avec des jaunes d'œufs, de la crème et du beurre fin. Envoyer à part des petites tranches de pain, grillées au four et saupoudrées de sucre en poudre.

MONBIN, *s. m.* (*Monbin spondias*). — Sorte de fruit de Saint-Domingue, de Jamaïque et de Cayenne, qui mûrit en février ; de la grosseur d'une prune à saveur acide et à odeur suave. Les Américains le servent comme fruit de table et en préparent des compotes et des confitures selon les procédés ordinaires. On en voit un spécimen au Jardin des Plantes de Paris.

MONCLARA, *s. m.* — Entremets de pâtisserie à base d'amandes, et dont la préparation est la suivante :

Montclara (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,326.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	375
Sucre en pain.....	—	125
Amandes.....	—	250
Crème de riz.....	—	200
Beurre fin.....	—	375
Œufs.....	nombre	12
Eau de noyau.....	décilitre	1
Anisette.....	—	1
Vanille.		

Procédé. — Monder les amandes, les faire sécher, les piler au tamis avec le sucre en pain et ajouter ensuite le sucre en poudre ; passer dans une terrine au tamis de métal ; travailler avec huit jaunes d'œufs, la vanille, l'eau de noyau, l'anisette,

et ajouter quatre œufs entiers; bien travailler avec la spatule; quand c'est moussieux, ajouter la crème de riz, le beurre fondu et les huit blancs d'œufs battus en neige. Cette dernière opération doit être faite promptement pendant que le beurre est encore tiède. Coucher la pâte dans des moules à savarin ou à trois-frères. Faire cuire; les abricoter en sortant du four; les glacer à la vanille en ajoutant de l'eau de noyau et de l'anisette. Les décorer aux fruits jaunes : mirabelles, abricots, beignets d'oranges. Les cuire dans un four moyen. (P. LACAM).

MONDER, *v. a.* — Nettoyer, dégager certains corps de pellicules ou de matières étrangères. Monder des amandes. Quelques personnes disent *émonder*, c'est une faute.

MONDEUSE, *s. f.* — Cépage très anciennement cultivé en Savoie, où il forme d'ailleurs le fond des meilleurs vignobles; c'est surtout dans ce département ainsi que dans l'Ain, où la mondeuse noire donne des produits supérieurs; ce qui prouve que la bonté d'un cépage dépend plus du sol et du climat que du plant.

MONÉGASQUE, *s. m.* — Se dit d'un entremets dont la préparation est la suivante :

Gâteau monégasque (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,327.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Amandes fraîches.....	—	250
Cédrat haché.....	—	100
Blancs d'œufs.....	nombre	7
Vanille.		

Procédé. — Blanchir et monder les amandes, les piler au mortier, avec cinq blancs d'œufs, la vanille et le sucre; ajouter à la fin deux blancs, le cédrat et travailler à la spatule. Beurrer des moules à génoise et les fonder de papier; coucher la pâte à deux centimètres d'épaisseur, et les faire cuire dans un four doux. Les glacer à la vanille et les saupoudrer de pistaches hachées.

MONTAIGNE, *s. m.* — Gâteau que l'on a dédié à l'illustre philosophe et moraliste de ce nom.

Gâteau montaigne. — *Formule 3,328.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	150
Amandes.....	—	125
Orangeat haché fin.....	—	60
Œufs.....	nombre	5
Vanille.		

Procédé. — Piler les amandes avec les œufs et ajouter le sucre et la vanille; bien travailler au mortier; ajouter l'orangeat et en garnir un moule à brioche, en mettant de la marmelade d'abricots au fond. Le faire cuire dans un four moyen. L'abricoter et former dessus avec de la meringue, une grosse poire, dont on imitera le pédoncule avec de l'angélique; glacer le tout à l'orange. Décorer en mettant une petite boule sur chaque cannelure du moule, un rond d'orange dessus et une petite cerise entre chaque.

MONTBAZILLAC. (*Géogr. gastronomique*). — Vin liquoreux du Périgord (Dordogne), de 14 à 15 degrés de vinosité.

MONTBAZIN (*Géogr. gastronomique*). — Dans le Languedoc (Hérault), se récolte ce vin de liqueur, de troisième classe, d'une force alcoolique de 11 à 12 degrés.

MONSELET (CHARLES). — Poète et littérateur français, né à Nantes en 1828 et mort à Paris le 19 mai 1888.

Fils de libraire, Monselet a été élevé parmi les livres, ce qui lui a fait dire :

Ma ressource devint le livre :
Mon père en vendait... moi j'en fis.

Les œuvres de Charles Monselet sont nombreuses et variées, et partout on y voit poindre cette finesse exquise, ce sarcasme à la fois piquant et bon enfant, cet esprit charmant et si français. A côté du Monselet critique, il y avait le Monselet poète, dont la fantaisie a ciselé d'inoubliables boutades; le Monselet journaliste de genre; le Monselet savant bibliophile et grand amateur de la littérature du XVIII^e siècle, dont il surprit le secret et sut si bien la faire revivre dans sa prose. « C'est le monsieur qui s'est trompé de siècle », disait de lui Pierre Véron, et Victor Hugo dit un jour : « Quand j'écris à Charles Monselet, quai Voltaire, j'ai toujours envie de mettre sur l'enveloppe : à M. de Voltaire, quai Monselet. »

Il y avait encore et surtout le Monselet gastronome et gourmand, peut-être le moins authentique. Cette réputation qu'on lui a faite a eu pour début son appétit vigoureux et la publication des ouvrages : *l'Almanach des Gourmands*, *le Gourmet*, *Lettres gourmandes*, *la Cuisinière poétique* et les charmants sonnets culinaires parus un peu partout.

Monselet eut la chance de plaire aux cuisiniers gourmets toujours épris de l'art de bien dire

des choses de la table. Sa réputation de gourmand éclipsa celle de ses contemporains Alexandre Dumas et du baron Brisse. A table, Monselet, en convive gourmand, écoutait causer les autres, mais laissait tomber de temps en temps des mots d'à-propos surprenants d'esprit.

Sa physionomie, qui s'était altérée dans les derniers temps, avait néanmoins conservé son expression; son fin sourire et l'éclat de ses yeux abrités sous ses lunettes révélaient une remarquable puissance intellectuelle.

L'un de ses derniers écrits fut la préface du premier volume de cet ouvrage. Je suis donc heureux de lui payer mon tribut de reconnaissance en le plaçant ici au nom de la cuisine française.

MONT-BLANC, *s. m.*

— On a ainsi appelé l'entremets de pâtisserie suivant :

Mont-Blanc (*Entremets froid*). — *Formule 3,329*. — Foncer un moule à timbale en pâte sèche. Une fois la croûte cuite et refroidie, la garnir extérieurement d'une couche de crème au beurre, à la purée de marrons vanillée, et par dessus cette couche faire un pointillé avec la même crème et une douille à moka. Coller la timbale sur un fond d'office et le garnir intérieurement d'une crème Chantilly à la purée de marrons. Coucher par-dessus de la purée de marrons passée au tamis et formant vermicelle. (E. DARENNE).

MONT-GENIS, *s. m.* — Cette dénomination s'applique à l'entremets que nous allons décrire :

Mont-Genis (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,330*. — Avec des débris de marrons glacés et bien broyés, préparer une pâte avec un peu de sirop vanillé et un peu de beurre fin; mouler cette pâte dans un moule à bordure pour gelée, coquet et bas de forme, légèrement saupoudré de fécule; démouler aussitôt cette bordure sur un fond rond et plein, en pâte napolitaine cuite; l'abricoter et le semer de sucre granit blanc; abricoter la bordure

et la glacer au chocolat. Semer sur la surface quelques pistaches effilées; garnir le centre de la bordure avec de la crème Chantilly dressée à la cuillère ou à la poche. (A. COQUIN).

MONT-D'OR (*Géogr. gastronomique*). — Dans le Puy-de-Dôme, pays renommé pour ses eaux minérales, pour la fabrication de ses fromages (Voir ce mot).

MONTE-CARLO, *s. m.* — Se dit d'un gâteau et d'un petit-four dont les formules suivent :

Monte-Carlo (*Gâteau à la*). — *Formule 3,331*.

— Foncer un cercle à flan avec de la pâte sucrée et mettre de la marmelade d'abricots au fond; sur la marmelade d'abricots, mettre une pâte à macaron moelleux (Voir ce mot) et remplir avec de la pâte à flamand, selon la formule 1,743; faire cuire dans un four moyen l'abricoter en le sortant du four et le parsemer d'amandes pralinées.

Monte-Carlo (*Petits-fours à la*). — *Formule 3,332*. — Faire une caisse de génoise fondante, selon la formule 2,241, dans laquelle on aura ajouté un peu d'amandes en poudre; les faire cuire et les far-

cir au pralin, moitié pistaches. Les glacer à la pistache et en semer de hachées par-dessus; détailler en petits losanges.

MONTE-CRISTO, *s. m.* — On a ainsi appelé un gâteau dont la préparation est la suivante :

Monte-Cristo (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,333*. — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	200
Amandes.....	—	125
Beurre.....	—	150
Fécule.....	—	125
Œufs.....	nombre	8
Rhum.....	décilitre	1
Un grain de sel.		

Procédé. — Battre sur le feu, dans une bassine,



CHARLES MONSELET

le sucre et six œufs ; quand c'est monté, ajouter les amandes que l'on aura pilées avec deux œufs et un décilitre de rhum. Mélanger et ajouter la fécule et le beurre fondu. Coucher la pâte dans des moules à brioches foncés de marmelade d'abricots et de fruits hachés. Le cuire dans un four moyen, le glacer au rhum et le décorer aux poires et aux mirabelles.

MONTÉNÉGR0, *s. m.* — Se dit d'un gâteau très apprécié des monténégrins, et que l'on prépare de la façon suivante :

Monténégro (*Gâteau à la*). — *Formule 3,334*. — Employer :

Noisettes torréfiées....	grammes	250
Sucre en poudre.....	—	250
Fécule.....	—	125
Œufs.....	nombre	12

Procédé. — Piler les avelines avec six œufs ; les mettre dans une terrine avec le sucre et les six jaunes ; travailler le tout. Ajouter à la fin, les six œufs fouettés et la fécule en pluie. Coucher l'appareil dans un moule à gelée, le faire cuire, le glacer d'un rose tendre et parfumer à la noisette. Le décorer au beurre à la noisette et le garnir de fruits ; dresser dans le centre une crème Chantilly à l'essence de noisette légèrement teintée beige, avec du caramel.

MONTGLAS, *s. f.* — Se dit d'une garniture dédiée au marquis de Montglas, historien français, auteur, de précieux mémoires.

Garniture à la Montglas. — *Formule 3,335*. — Faire pocher du foie gras frais, dans une petite casserole, avec du beurre et l'arroser d'un peu de vin de Madère ; le laisser refroidir. Le couper en petits dés, le mettre dans un saladier, avec le tiers de son volume de truffes cuites, épluchées, également coupées en petits dés. Cette garniture se lie selon l'opportunité :

Pour les bouchées, les cronstades et les petites timbales, avec une sauce madère faite avec du bouillon de volailles et finie avec de la glace de volaille :

Pour les grosses quenelles de volaille à garniture d'entrée, et les petites quenelles à potage, avec de la sauce suprême très réduite.

Remarque. — Sous n'importe quel prétexte, on ne doit ajouter autre chose dans cette excellente préparation que des truffes et du foie gras ; c'est dé-

naturer la cuisine française dans ce qu'elle a de plus élevé et de plus exquis, que d'ajouter à cette garniture de la langue de bœuf ou de volaille. On est même allé plus loin, on a changé le sens de cette expression, en faisant des *montglas de poularde*, des *montglas de veau à la russe, aux croûtons*, etc., non-sens aussi ridicules, que l'association des substances est désagréable au palais.

MONTHÉLIE (*Géogr. gastronomique*). — Vin rouge ordinaire de première qualité, que l'on récolte dans le département de la Côte-d'Or (Bourgogne) ; il contient 16 à 17 degrés d'alcool.

MONTMORENCY, *s. m.* — Se dit d'une variété de cerise, bien connue des Parisiens. On a aussi dénommé à *la Montmorency*, différentes préparations culinaires que je vais décrire.

Montmorency (*Garniture à la*). — *Formule 3,336*. — Garnir des fonds d'artichauts avec des petits pois et des pointes d'asperges. Cette garniture sert pour les grosses pièces, telles qu'ailou, rosbif, filet de bœuf, etc. On ne devra pas se départir que cette garniture est essentiellement composée de petits pois et de pointes d'asperges.

Montmorency (*Potage à la*). — *Formule 3,337*. — Mouiller avec six litres d'eau 500 grammes d'orge perlé ; ajouter un jarret de veau et des abatis de volaille, un oignon clouté, un peu de poivre blanc concassé, sel, une demi-tête de céleri et faire cuire doucement pendant cinq heures ; sortir les viandes et passer au tamis ; la crème qui en découle doit être gélatineuse et de bon goût. La mettre dans une casserole, lui ajouter un demi-litre de lait frais bouilli, faire cuire encore un instant et préparer dans une soupière une liaison, avec des jaunes d'œufs et de la crème très fraîche ; à défaut de crème, un peu de lait et du beurre. Verser le potage dessus en remuant et ajouter une copieuse garniture de petits pois et de pointes d'asperges fraîchement cuits.

Montmorency (*Entremets froid*). — *Formule 3,338*. — Choisir un moule à babas à côtes droites ; l'huiler légèrement, et remplir les côtes avec le cornet, d'une crème bavaroise à différents parfums et différentes couleurs, en les alternant : vanille, pistache, café, framboise, chocolat. Laisser prendre à la glace et remplir le moule avec la crème bavaroise, dans laquelle on aura ajouté un salpicon de fruits confits, ramollis au sirop et composé de : citronnat, orangeat, ananas, raisins de

Malaga égrenés, de Smyrne et de Corinthe. Frapper à la glace pendant une heure, le tremper à l'eau tiède, l'essuyer et démouler sur serviette. (CH. LE SÉNÉCHAL).

Montmorency (Gâteau à la). — *Formule 3,339.* — Creuser de forme ronde un biscuit génois; le garnir de cerises de Montmorency, imbibées au kirsch et coupées en petits filets; masquer le tout avec une meringue italienne et le décorer à la poche en faisant autour un cordon de petites rondelles dans lesquelles on met une moitié de cerise; abricoter le tour du gâteau et le saupoudrer d'amandes grillées et effilées.

MONTMORT (A la). — Cette dénomination fut donnée au mets suivant, parce qu'il fut exécuté chez M^{me} la vicomtesse de Montmort, et d'après ses indications.

Escalopes de veau à la Montmort. — *Formule 3,340.* — Tailler sur une noix de veau de petites escalopes oblongues, de deux centimètres d'épaisseur. Bien les parer et les braiser selon la règle. Les mettre en presse pendant cinq minutes, en les sortant de leur fond, pour les conserver droites; puis les masquer sur un côté, avec un émincé de cèpes, très fin, serré dans une béchamelle, avec une pointe d'ail. Faire légèrement tomber l'appareil et le lisser au couteau.

Ranger les escalopes sur un plat beurré, les arroser de beurre fondu, et mettre à glacer au four. Dresser en turban en les chevauchant; emplir le puits avec une soubise, à laquelle on aura adjoint une purée de champignons et un salpicon de truffes. Entourer les escalopes d'un cordon de demi-glace. (PHILÉAS GILBERT).

MONTPELLIER (Géogr. gastronomique). — Chef-lieu et préfecture du département de l'Hérault. Cette ville fait un commerce important de vins, d'eaux-de-vie, d'amandes, d'olives, de figues; c'est dans ses environs que se récoltent les vins renommés de Saint-Georges et les muscats de Lunel et Frontignan.

Beurre de Montpellier. — Voir la formule 359.

MONTPENSIER, s. m. — Gâteau qui fut dédié à la duchesse de Montpensier.

Montpensier (Gâteau à la). — *Formule 3,341.* — Employer :

Sucre.....	grammes	250
Farine.....	—	250
Œufs.....	nombre	8
Vanille.		

Procédé. — Battre les œufs, le sucre et la vanille sur le feu; quand la masse est mousseuse, ajouter la farine; cuire l'appareil dans des moules à trois-frères; les imbiber au pinceau avec un sirop à la vanille où l'on aura mis gros comme un œuf de beurre fin par demi-litre de sirop. Bien les abricoter et garnir le bord avec du sucre blanc granulé.

MONTRACHET (Géogr. gastronomique). — Vin blanc de la Côte-d'Or (Bourgogne), de première classe, de 16 à 17 degrés d'alcool.

MOONSHINES, s. f. pl. (Conf. américaine). — En Amérique, on dénomme ainsi des petits-fours de gomme au chocolat.

Moonshines (Conf. industrielle). — *Formule 3,342.* — Employer :

Sucre.....	kilog.	50
Glucose.....	—	12,500
Gélatine.....	—	3
Acide tartrique.....	grammes	50

Procédé. — Faire tremper la gélatine dans de l'eau pendant quelques heures; la faire dissoudre au bain-marie avec vingt litres d'eau. D'autre part, faire fondre le sucre et le glucose dans trente litres d'eau; le faire cuire au gros boulé; y ajouter la gélatine. Placer le tout dans un appareil batteuse et faire fonctionner pendant deux heures; la pâte devient alors blanche, mousseuse et légère; un instant avant de finir, ajouter l'acide tartrique; si la pâte était trop épaisse, la ramollir avec un peu d'eau chaude. La couler dans des empreintes d'amidon ou de caoutchouc; faire sécher les bonbons à l'étuve pendant deux jours et les glacer au chocolat (Charles MORIN, à New-York).

MOOS, s. m. — Nom d'un vase dans lequel on sert la bière et contenant quatre fois la quantité d'une chope. Cette capacité du vase a sans doute été choisie pour permettre de conserver une grande quantité de *mousse*, qui, en allemand, signifie *moos*.

Le moos est le roi des bocks, l'ustensile le plus majestueux qu'un habitué de brasserie puisse désirer sur sa table. Mais il doit avoir, comme l'a si

bien dit notre regretté ami Charles Monselet, une compagne inséparable, *la choucroute* :

Et pourquoi pas ? Bien macérée,
Avec des grains de poivre rond.
Pour mainte poitrine altérée,
Elle est un solide éperon.
Durant tout un mois préparée
Par le genièvre fanfaron,
Mince et discrètement dorée,
Telle elle plaît au biberon.
Au terme d'une longue route,
Heureux qui trouve la choucroute
Aux douces pâleurs d'Albinos.
Fumante et parfumant l'auberge
Et se serrant comme une vierge
Contre son compère le *Moos*.

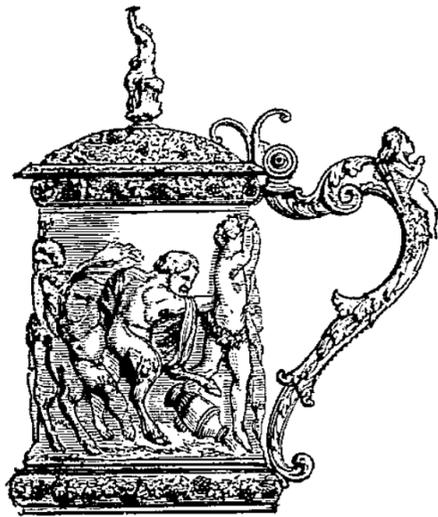


Fig. 771. — Moos.

MORANGUE, *s. (Gast)* — Dans l'Inde, on appelle ainsi un fruit en forme de gousse, comme les fèves ; on les utilise en cuisine, comme ces dernières. Les sommités fraîches de la plante servent à faire des soupes, dont elles rehaussent le goût.

MORARD (*Clément-Marius*). — Célèbre cuisinier français né en 1846, mort à Marseille en 1891. Auteur d'un ouvrage intitulé : *Les Secrets de la Cuisine dévoilés*, dont le premier volume renferme exclusivement la cuisine provençale. Le deuxième volume, auquel l'auteur était en train de mettre sa dernière main, lorsque la mort est venu le faucher, est resté inachevée. Morard avait la réputation d'être un ami sincère, un ouvrier émérite et entièrement dévoué à la corporation ; il eut des admirateurs et des détracteurs jaloux, récompense amère mais inévitable à tous ceux qui se dévouent au progrès et au bien de leurs semblables.

MORELLE, *s. f. (Solanum)*. — Terme générique d'un genre de plantes de la famille des solanées. On en distingue un grand nombre d'espèces, entre autres :

La M. noire, *solanum nigrum*, dont les feuilles sont employées comme celles des épinards ; en France, elle est négligée presque partout ;

La M. tubéreuse, *solanum tuberosum*, ou pomme de terre (Voir ce mot) ;

La M. melongène, *solanum melongena*, vulgairement aubergine (Voir ce mot) ;

La tomate, *solanum lycopersicum* (Voir TOMATE).

MORILLE, *s. f. (Morchella)*. — All. *Morchel* ; *morel* ; rus. *smartschok* ; ital. *spugnola* ; esp. *colmenilla*. — Espèce de champignon comestible dont le chapeau n'est pas recouvert d'une coiffe et présente des alvéoles profonds.

Les morilles croissent surtout dans les bois et les terrains silicieux ; elles apparaissent au printemps. C'est principalement après les orages que la morille pousse spontanément ; ce phénomène est dû aux décharges électriques et à l'évolution atmosphérique, qui favorisent son développement presque instantané.

USAGE CULINAIRE. — On se sert de la morille conservée par la dessiccation ; mais c'est surtout la morille fraîche qui constitue un aliment très agréable. Elle est d'autant plus recherchée qu'elle est rare et difficile à obtenir de première fraîcheur dans les villes.

Cuisson des morilles sèches. — *Formule 3,343.* — Faire tremper les morilles à l'eau tiède pendant quelques heures en renouvelant l'eau ; les faire cuire avec un peu de vin blanc ou de vin de Madère, sel et poivre ; on les arrose alors avec la sauce du mets qu'elles doivent garnir.

Cuisson des morilles fraîches. — *Formule 3,344.* — Le meilleur mode de cuire les morilles, c'est de les mettre dans une casserole, après les avoir préalablement épluchées et lavées, avec sel, jus de citron et beurre, c'est-à-dire la même application que pour les champignons de couches. Elles exsudent ainsi leur suc, qui constitue un fumet très agréable. On peut alors s'en servir comme garniture ou tout autre préparation culinaire.

Morilles fraîches farcies (Garniture). — *Formule 3,345.* — Vider des têtes de belles morilles du côté de la queue ; les cuire selon la règle et les laisser refroidir.

Faire une pâte à choux selon la formule 960, mais en doses proportionnées à la quantité de morilles à farcir ; dans l'eau de cette pâte, on fera entrer le jus des morilles et on ajoutera poivre, sel

et fines herbes; en farcir chaque morille avec la poche à douille et leur faire donner un bouillon dans une casserole fermée avec la sauce ou le mets avec lesquels on doit les servir.

Remarque. — Cette garniture peut servir indifféremment pour potages, côtelettes, veau, pigeons, poulets, biftecks, tournedos, etc.

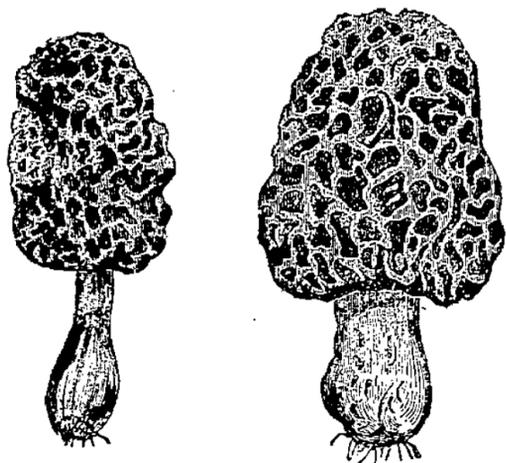


Fig. 772. — Morilles.

Morilles (Croûte aux). — Procéder exactement comme pour la croûte aux champignons (Voir ces mots).

Morilles (Côtelettes d'agneau aux). — Voir la formule 1,118.

Morilles (Omelette aux). — Voir OMELETTE.

Morilles à la parisienne. — *Formule 3,346.* — Cuire les morilles selon la règle plus haut citée. Faire sauter dans une poêle une quantité relative d'oignons et d'ail; les ajouter dans la casserole avec de la glace de viande, du beurre frais et une pointe de cayenne; bien remuer le tout et servir très chaud.

MORILLON, s. m. — Espèce de canard qui habite les eaux douces et la mer dans le nord de la France et qui hiverne en Egypte. Se prépare culinairement comme les autres canards (Voir ce mot.)

MORNAY, s. m. — Cette dénomination a été donnée à un genre de préparation culinaire, ou sauce, qui s'applique plus particulièrement aux poissons. Elle a été créée par M. Joseph Voiron, chef, chez M. Herbomez, Grand Véfour.

Filets de soles à la Mornay (Cuis. de restaurant), — *Formule 3,347.* — Lever les filets de soles selon la règle, les parer, les coucher dans un sautoir beurré, après les avoir assaisonnés de poivre et de sel; mouiller avec un peu de vin blanc

et de jus de champignons. Couvrir d'un papier beurré et les faire pocher au four. Dresser les filets sur un plat à gratin beurré; lier le fumet avec de la sauce béchamelle fraîche (Voir la *remarque* de la formule 313); y ajouter quelques jaunes d'œufs pour le solidifier, du fromage râpé et rehausser avec une pointe de piment de Cayenne. Masquer les filets d'une bonne couche de cet appareil, saupoudrer de fromage râpé, mettre dessus quelques petits morceaux de beurre et faire gratiner à feu vif.

Remarque. — Le turbot et la barbue se traitent de la même manière; c'est-à-dire qu'ils doivent être cuits dans un bon court-bouillon et désossés, avant d'être mis au gratin.

MORNE, s. m. (Sparus marmyrus). — Poisson que l'on appelle à Rome *mormillo*, à Venise *mormyro*, à Marseille et à Gênes *mormo*; il est de rivage. Sa chair ressemble à celle de la Dorade; elle a quelquefois un goût de vase qui la fait classer parmi les poissons de troisième ordre.

MORO, s. m. — Poisson de mer de qualité ordinaire, que l'on pêche notamment à Nice; il est couvert d'écailles argentées et pèse de deux à trois livres. On le prépare comme la féra.

MOROC, s. m. — Sorte de gallinacée qu'en Abyssinie on appelle *oiseau de miel*, parce qu'il a la spécialité de découvrir les ruches des abeilles. Les Abyssiniens le suivent, pour avoir les ruches. La chair du moroc qui se nourrit principalement de miel est très recherchée.

MORRUDE, s. f. (Cuculus). — Poisson qu'à Marseille on appelle *galine*. Son ventre est blanc, le reste du corps et sa tête très gros. De qualité alimentaire très commune.

MORTADELLE, s. f. — Sorte de gros saucisson d'Italie, ovoïde, dont Bologne a spécialement la renommée. Toutefois on en fait d'excellents à Lyon, même à Paris.

La mortadelle remonte au moyen âge; mais les ouvrages de l'époque ne font pas mention des procédés exacts de fabrication, qui ont toujours été gardés comme un secret, ou si on le donnait c'était à fausses doses. Je suis donc heureux de donner ici, la formule pour faire la vraie mortadelle de Bologne. En recommandant expressément de suivre exactement les doses et la façon de procéder.

Mortadelle de Bologne. — *Formule 3.348.*

— Cette préparation exige que l'on se serve de viande de porc de premier choix ; c'est-à-dire de jambon et provenant de porc bien nourri. On supprime les nerfs ou tendons et toute la graisse.

Employer :

Chair maigre de jambon.	kilog.	10
Sel.....	grammes	400
Salpêtre.....	—	20
Cochenille pulvérisée....	—	1/2

Procédé. — Hacher grossièrement les chairs ; les mettre dans une terrine et les mélanger avec l'assaisonnement. Laisser reposer en lieu frais jusqu'au lendemain. Hacher excessivement menu, piler au mortier et compléter l'assaisonnement en y ajoutant :

Lard frais coupé en petits dés.	kilog.	1,250
Poivre blanc moulu.....	grammes	30
Poivre noir entier.....	—	30
Cardamome.....	—	20
Gousses d'ail pilées.....	nombre	3
Vin de Calusso.....	bouteille	1

Procédé. — Travailler vigoureusement et mouiller avec le vin de Calusso. Emballer l'appareil dans des vessies de bœuf ou de porc. Fermer la vessie à l'aide d'une brochette de bois ; ficeler solidement. La suspendre au séchoir jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment sèche.

Remarque. — Dans l'origine, la mortadelle se faisait pendant que la chair du porc était encore chaude, c'est-à-dire aussitôt le porc tué ; les chairs pilées dans cet état se lient et forment une pâte unie et coagulée par la gélatine. Le vin de Calusso spécialement vieilli lui communique ce goût inimitable que possèdent les mortadelles de Bologne. Cette mortadelle se sert de préférence crue ; on en taille des tranches minces. Toutefois, on peut la manger cuite ; dans ce cas, il faudra procéder à la cuisson de la façon suivante :

Cuisson de la mortadelle. — *Formule 3,349.*

— Mettre la mortadelle à l'eau froide dans une petite braisière. La soumettre à l'ébullition et la laisser cuire doucement pendant quarante minutes. La retirer du feu, la mettre dans un endroit aéré et la laisser refroidir jusqu'au lendemain. L'essuyer et en découper des tranches minces.

Mortadelle de Lyon. — *Formule 3,350.* —

Employer :

Viande fraîche de jambon dégraissée et dénervée.....	kilog.	5
Lard frais ferme moitié coupé en dés et moitié haché menu.....	grammes	700

Procédé. — Hacher grossièrement les chairs de jambon ; mélanger avec le lard et ajouter l'assaisonnement suivant :

Sel.....	grammes	225
Poivre blanc moulu....	—	15
Poivre noir entier.....	—	5
Salpêtre.....	—	5
Ail.....	gousses	2
Bon cognac.....	décilitres	2

Procédé. — Bien mélanger le tout en travaillant, en évitant, toutefois, de le chauffer. Emballer dans des sacs de porc, mettre des brides et les suspendre au séchoir pour faire essuyer le boyau ; ficeler alors la mortadelle en tous sens et la remettre au séchoir pour la finir. Cette mortadelle se conserve assez bien ; on la mange crue ou cuite. Pour la cuire, suivre les indications de la formule précédente.

Mortadelle de Paris. — *Formule 3,351.* —

Employer :

Chair de jambon frais dénervée et dégraissée....	kilog.	2
Graisse de jambon.....	—	1
Sel.....	grammes	120
Poivre blanc moulu.....	—	6
Pinèment moulu.....	—	3
Salpêtre.....	—	3
Ail.....	gousses	2

Procédé. — Hacher grossièrement les chairs et le lard. Pétrir avec l'assaisonnement en maniant avec les mains. Entonner dans une boudruche de bœuf. Ficeler solidement et faire légèrement fumer. Cette mortadelle se cuit toujours ; la cuisson dure environ de une heure et demie à deux heures. On la sert facultativement chaude ou froide. Elle ne se conserve pas longtemps, surtout l'été.

MORTIFICATION, *s. f.* *Abtödtung, Absterben*; angl. *mortification*; ital. *mortificazione*; esp. *mortificacion*. — En cuisine l'état de la chair, d'une viande, d'un poisson, qui a perdu sa rigidité après sa mort et qui a acquis sa tendreté, son arôme. C'est une décomposition sans atteindre la putréfaction.

La chair de tous les animaux, quels qu'ils soient, aquatiques ou terrestres, domestiques ou libres, a besoin d'être mortifiée avant d'être livrée aux manipulations culinaires, quand l'animal à sang chaud vient de mourir, sa chair chaude est molle, la vie semble y palpiter encore ; si on la prend dans les mains, on sent en elle comme une sorte de frémissement ; si on la frappe, il y a rétraction, renflement comme si

elle était encore sensible et veuille fuir les coups qui la menacent. Si on l'emploie en cet état quel que soit le mode de préparation culinaire qu'on lui applique, bouillie ou rôtie, elle reste dure, sèche, coriace, et n'abandonne pendant et après sa cuisson presque ni suc ni arôme.

Bientôt cette chair de l'animal qui vient d'être tué se raffermie en se refroidissant, devient rigide; alors la chair du poisson est à point. Mais la viande n'est pas encore mortifiée; peu à peu cette rigidité disparaît et la viande s'attendrit de plus en plus; si on la frappe, alors, au lieu de la rétraction, elle semble s'étendre à plaisir; *la viande est mortifiée*, c'est le moment de l'utiliser. Si on ne s'en sert point, elle ne tarde pas à se couvrir d'un limon visqueux, alors *la viande est halée*, elle ne peut plus être grillée saignante; encore quelque temps et la viande exhale une odeur désagréable, elle exsude ses propres sucs et entre dans la période de corruption, elle se *putréfie* visiblement et doit être rigoureusement repoussée.

Quel que soit l'objet de la mortification, elle suit toujours la même marche. Sa rapidité ou le temps qu'elle met à s'accomplir est toujours en raison directe :

1° De l'élévation de la température, de l'air ambiant où l'objet se trouve exposé, car plus la température est élevée, plus la mortification est rapide.

2° De la facilité avec laquelle l'air peut pénétrer la substance; c'est pour cela qu'une volaille non plumée, qu'un gibier à poil non dépouillé, auxquels on a simplement extrait les intestins se conservent plus longtemps que si ces animaux avaient été plumés et dépouillés.

3° De l'épaisseur des tissus; plus le morceau est épais plus la mortification est longue; c'est pour cela que les petits oiseaux sont si promptement mortifiés; c'est encore pour cela qu'une côtelette détaillée de son carré se gâtera plus vite que si elle n'avait point été découpée.

4° De la quantité d'albumine contenue dans les tissus; plus l'albumine est abondante, plus la substance est promptement mortifiée. Cette loi est une conséquence de la précédente sur la pénétration de l'air.

Pour la mortification du gibier, voir au mot FAISAN, *Hygiène et Faisandage*.

MORUE, s. f. (*Gadus morrhua*, L.). All. *Schell-fisch*, *Stockfisch*; angl. *codfish*; rus. *labardane*;

ital. *merluzzo*; esp. *merluza*. — Nom que l'on a donné à l'aigrefin et au cabillaud salés. (Voir ces mots.)

La morue est l'aliment de carême par excellence; aussi en voit-on des monceaux chez tous les épiciers; mais elle ne convient pas à tous les estomacs, surtout lorsqu'elle n'est pas bien dessalée.

Un vieux malin de village, dont la finesse était proverbiale, fidèle client d'une épicière, vieille fille qui avait pignon sur rue, mais qui, par son caractère, avait coiffé sainte Catherine, se présenta dans la boutique de celle-ci un jour de vendredi saint et lui dit :

— Avez-vous de la morue, vieille dessalée ?

— Je n'ai que du fromage, vieux pourri.

Ils se donnèrent un regard et se quittèrent sans dire mot.

Morue à la normande. — *Formule nouvelle 309.* — Faire cuire dans beaucoup d'eau de la morue préalablement dessalée. L'égoutter lorsqu'elle est cuite, la dépouiller de sa peau et enlever les arêtes. La dresser sur un plat chaud entourée de pommes de terre épluchées cuites à l'eau. D'autre part, on aura préparé la sauce suivante :

Mettre dans une casserole en plein feu une quantité relative de crème fraîche; la faire réduire d'un quart; lier ensuite hors du feu avec un beurre manié et deux jaunes d'œufs, en ayant soin de ne pas laisser bouillir; ajouter en remuant un filet de vinaigre si on le désire et des fines herbes; goûter, amener à bon goût et masquer avec la sauce la morue et les pommes de terre; servir le surplus dans une saucière à part.

Morue à l'alsacienne. — *Formule nouvelle 310.* — Faire cuire selon la règle de la morue dessalée. Enlever la peau et les arêtes. La déposer dans un plat chaud et l'entourer de pommes de terre épluchées cuites à l'eau. Mettre dans une poêle un morceau de beurre frais proportionné à la quantité de morue. Ciseler finement un oignon, le faire dorer au beurre sans laisser noircir; ajouter une poignée de mie de pain, la faire dorer également et jeter le tout sur la morue et les pommes de terre; poudrer de fines herbes finement hachées. Servir très chaud.

Morue en salade. — *Formule nouvelle 311.* — Cuire selon la règle de la morue dessalée;

la désosser, la mettre en salade avec la même quantité de pommes de terre cuites à l'eau et poudrer de fines herbes.

Morue à la bénédictine. — Voir AIGREFIN.

Brandade de morue. — Voir BRANDADE.

Cuisson de la morue. — *Formule 3,352.* — *Procédé général.* — Quel que soit le mode de préparation culinaire, la morue doit être parfaitement dessalée. Pour cela, on la met dans un vase pouvant contenir une quantité d'eau suffisante, où on la laisse pendant quelques jours, en changeant l'eau matin et soir.

Mettre ensuite la morue divisée en gros morceaux dans de l'eau froide aromatisée de thym, de laurier et de poivre concassé; soumettre à l'ébullition pendant quelques minutes, la retirer et la laisser ainsi pendant une demi-heure. Lorsqu'elle est cuite, on lui applique les diverses méthodes qui suivent :

Morue à la Béchamel. — *Formule 3,353.* — Préparer une sauce béchamelle avec salpicon, selon la règle indiquée au mot BÉCHAMEL. La morue étant cuite selon le procédé sus-indiqué, enlever la peau noire et toutes les arêtes. La mettre dans une quantité suffisante de sauce, lier avec un bon morceau de beurre et servir sur un plat chaud. On l'appelle aussi *Morue à la crème.*

Morue au gratin. — *Formule 3,354.* — Préparer la morue exactement comme la morue à la Béchamel, lui additionner du fromage parmesan râpé; beurrer un plat à gratin et la dresser dessus; saupoudrer de fromage râpé, mettre dessus quelques petits morceaux de beurre et faire gratiner au four.

Vol-au-vent de morue. — *Formule 3,355.* — Garnir une croûte vol-au-vent avec de la morue à la Béchamel, selon la formule 3,353.

Croquettes de morue. — *Formule 3,356.* — Faire cuire la morue selon la règle, la diviser par très petits morceaux et la mettre dans une sauce béchamelle très réduite, avec quelques jaunes d'œufs; étendre l'appareil dans un sautoir, ou dans un plafond beurré et faire prendre sur la glace. La diviser par petits rouleaux, de la grosseur de gros bouchons, les paner deux fois à l'appareil anglais et à la mie de pain. Les faire frire dans une friture fraîche et chaude, les égoutter, les dresser sur une serviette, en les entourant de persil frit.

Morue à la maître d'hôtel (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,357.* — Cuire la morue selon le procédé général sus-indiqué. D'autre part, faire réduire du lait dans un sautoir avec des pommes de terre cuites, émincées; quand le lait est réduit de moitié sans qu'il s'attache, mettre poivre, sel, et ajouter la morue avec des pommes de terre. Bien lier en remuant le sautoir, l'amener à bon goût, saupoudrer de fines herbes et servir. Si l'on voulait avoir la sauce plus épaisse, on pourrait la lier avec une petite quantité de fécule.

Morue au beurre fondu (*Cuis. de pauvres gens*). — *Formule 3,358.* — Faire dessaler et cuire la morue selon la règle. La dresser sur un plat, verser du beurre fondu dessus et servir des pommes naturelles à part.

Morue à la lyonnaise (*Cuis. de restaurant*). — *Formule 3,359.* — Faire dessaler et cuire de la morue selon les procédés ordinaires. D'autre part, faire sauter à la poêle, avec moitié huile d'olive et moitié beurre, des oignons émincés et de l'ail.

Lorsqu'ils ont pris belle couleur, égoutter et désosser la morue, la diviser par gros morceaux et faire sauter le tout ensemble.

Morue à la hollandaise (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,360.* — Faire cuire la morue selon la règle. Dresser les tronçons sur serviette, la garnir de persil en branches et de pommes de terre à l'anglaise; servir à part, dans une saucière très chaude, une sauce au beurre fondu avec poivre, sel, jus de citron et fines herbes.

Morue à la provençale. — *Formule 3,361.* — Faire cuire la morue selon la règle. D'autre part, mettre dans une casserole de l'huile d'olive, des oignons émincés, de l'ail et faire prendre légèrement couleur; ajouter des tomates pelées, égrenées et ciselées; une feuille de laurier, sel et poivre. Mouiller avec un bol de bouillon, de jus et un peu de demi-glace; faire réduire. A défaut de l'un ou de l'autre, on mettra de l'eau et un peu de madère; mais, dans ce cas, lier avec un peu de fécule et ajouter un peu de caramel. La sauce doit être relevée.

Morue à la marseillaise. — *Formule 3,362.* — Aussi appelée *morue sauce merlan.*

Faire dessaler la morue, en tailler de beaux tronçons carrés, les écailler, en couper les nageoires, les essuyer et les faire cuire doucement dans de l'huile d'olive. D'autre part, faire cuire dans une casserole, avec de l'huile d'olive, un

oignon haché menu et une pointe d'ail ; ajouter un peu de farine pour faire un petit roux du tout ; mouiller avec moitié eau et moitié vin rouge ; laisser cuire cette sauce pendant une demi-heure ; y mettre la morue, une quantité suffisante d'olives noires et finir la sauce en ajoutant un bon beurre d'anchois et des fines herbes. Dresser la morue, la napper de sauce dessus et envoyer le restant à part.

Morue provençale à la catalane. — *Formule 3,363.* — Emincer des oignons et leur faire prendre couleur dans une casserole avec de l'huile et quelques gousses d'ail ; ajouter alors des tomates pelées égrenées et ciselées, du persil haché, du piment d'Espagne, une pincée de safran ; mouiller avec de l'eau, y mettre la morue dessalée et faire cuire doucement ; amener à bon goût, dresser la morue et saucer dessus. (M. MORARD.)

LANGUES DE MORUES. — Les langues de morues sont boucanées et conservées dans des barils avec du sel. Pour s'en servir, on les fait dessaler par le même procédé que les morues ; en outre des formules suivantes, on les applique à toutes les méthodes de la morue.

Langue de morues en beignets (*Hors-d'œuvre chaud*). — *Formule 3,364.* — Faire dessaler les langues, les mettre dans une casserole avec de l'eau et, au premier bouillon, les égoutter sur un tamis ; les mettre dans une terrine avec fines herbes hachées, poivre et filet d'huile ; laisser macérer un instant, les tremper une à une dans une pâte à frire (Voir BEIGNET) et les plonger aussitôt dans une friture d'huile chaude ; les égoutter et les dresser en couronne sur une serviette en mettant du persil frit au milieu.

Langues de morue à la ménagère. — *Formule 3,365.* — Blanchir les langues de morues comme il est indiqué dans la formule précédente. Les mettre dans une terrine et les assaisonner de poivre, de fines herbes et d'un peu d'ail. Délayer un peu de farine dans un bol, saler, poivrer, ajouter deux ou trois œufs, battre le tout et tremper dans cet appareil les langues les unes après les autres et les frire dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Remarque. — Pour toutes ces diverses préparations, sur lesquelles je ne m'étendrai pas davantage, je n'ai pas indiqué de sel, mais il est bien entendu qu'il faudrait en ajouter si la morue était trop dessalée.

MOSAIQUE, s. f. — Se dit d'un genre de charcuterie allemande, qui est représentée chez nous par le marbré (Voir ce mot), et d'une pâtisserie à base de pâte gênoise ou autre et dont la décoration représente la mosaïque.

MOSAMBE, s. f. (*Eleome heptafilla*). — Plante potagère qui croît spontanément aux Indes-Orientales. Ses feuilles, qui ont une grande analogie avec la laitue, se préparent culinairement comme elle, soit en salade, soit cuites.

MOSCOUADE, s. f. — Sucre brut, coloré, et qu'on appelle aussi *cassonade*.

MOSCOVITE, s. m. et f. — Nom que l'on a donné à différentes préparations de pâtisserie et d'entremets.

Gelée moscovite (*Gelée Moskowskai*). — *Formule 3,366.* — La gelée moscovite est simplement une composition de n'importe quelle gelée, avec cette seule différence que la colle de poisson ou gélatine y entre pour un tiers de moins que pour les autres ; vous la frappez à la glace ordinaire, et une demi-heure avant de servir vous ajoutez un peu de gros sel autour du moule afin de faire glacer votre gelée qui, lorsque vous la démoulez, doit former une croûte glacée et naturellement terne ; quant à l'intérieur, il doit être moelleux. On peut mélanger des fruits à ces sortes de gelées ou les entourer lorsqu'elles sont démolées (A. PETIT).

Remarque. — Je n'insisterai pas sur la description faite par mon collègue Petit ; il est inutile de dire que le praticien saura varier d'arome et de fruits.

Moscovites (*Petits-fours*). — *Formule 3,367.* — Employer :

Amandes.....	grammes	60
Pistaches.....	—	30
Beurre.....	—	60
Farine de riz.....	—	60
Œufs.....	nombre	3

Procédé. — Monder les amandes et les pistaches, les piler au mortier avec un peu d'eau. Mettre dans une terrine, travailler avec un œuf entier ; ajouter à la masse le beurre fondu, la farine et les deux blancs battus. En garnir de petits moules à tartellettes en forme de bateaux. Les faire cuire à four doux ; les creuser légèrement et les garnir d'une crème au beurre à la pistache. Les glacer à la pistache.

MOTELLE, *s. m.* — Poisson de rivière et de lac, très abondant dans le lac de Neuchâtel, en Suisse; sa chair est visqueuse, grasse et très savoureuse; son foie est très recherché. Se prépare culinairement comme le hareng frais (Voir ce mot).

MOU, *s. m.* — Nom vulgaire du poumon des animaux de boucherie.

La gastronomie ne fait pas grand cas du mou; il n'y a que celui de veau qui sert pour la cuisine. Les mous de bœufs, de moutons, etc., servent pour la nourriture des chats et des oiseaux carnivores. On a tort de négliger cet aliment qui a des propriétés hygiéniques, qui ne sont nullement à dédaigner. Il est émollient, pectoral et convient surtout aux phtisiques. Le régime médical en a fait un bouillon et un sirop. Un médecin dont on me permettra de taire le nom, avait ordonné à un de ses malades de se mettre au régime des escargots. Celui-ci s'adressa à un cuisinier de mes amis, qui lui promit de lui fournir deux douzaines d'escargots par jour. Mais tout à coup, les escargots manquèrent, il lui fut impossible d'en trouver. Il eut recours à un expédient, il prépara du mou à la façon des escargots, le mit dans les coquilles et les recouvrit de beurre à la maître d'hôtel. Ils furent trouvés meilleurs que les précédents. Après quelques mois, le régime avait fait merveille. Le médecin vint féliciter le cuisinier; celui-ci déclara alors que les escargots étaient mystifiés, que c'était du mou de veau. Pour la formule voir ESCARGOT.

Bouillon de mou de veau (*Cuisine de régime*). — *Formule 3,368.* — Couper en morceaux un mou de veau, le faire cuire dans trois litres d'eau, le garnir de quelques légumes et de très peu de sel; faire réduire de moitié et décanter.

Sirop de mou de veau (*Pectoral*). — *Formule 3,369.* — Préparer un bouillon comme ci-dessus sans sel et sans légumes pour un litre et demi de bouillon, ajouter trois cents grammes de sucre; y délayer deux blancs d'œufs, mettre sur le feu et remuer jusqu'à l'ébullition; le mettre sur le coin du feu, le laisser clarifier et le passer ensuite à l'étamine.

Voici maintenant les meilleures préparations culinaires.

Mou de veau au riz (*Cuisine ménagère*). — *Formule 3,370.* — Couper le mou par morceaux carrés, faire chauffer un peu de beurre et les mettre dans la casserole pour les faire roussir; ajouter une cuillerée de farine, lorsque le mou sera dégonflé.

D'autre part, faire sauter à la poêle deux oignons hachés pour un demi-mou de veau; les ajouter dans la casserole et mouiller avec du bouillon ou de l'eau; assaisonner de poivre, de sel et faire cuire pendant trente minutes; ajouter alors 125 grammes de beau riz non lavé, un morceau de beurre et oignon clouté; couvrir la casserole et laisser à petit feu pendant vingt-cinq minutes. La quantité de liquide doit être suffisante pour empêcher le riz d'être trop consistant. Il sera meilleur si l'on peut y ajouter de la purée de tomates.

Mou de veau à la paysanne. — *Formule 3,371.* — Couper en morceaux un demi-mou de veau, le faire roussir dans une casserole, avec 125 grammes de lard maigre coupé en dés, et un instant après ajouter une cuillerée de farine; faire roussir un peu, mouiller avec de l'eau et faire cuire un petit quart d'heure. Ajouter des petites carottes, des pommes de terre nouvelles et des petits pois. Fermer la casserole et le laisser cuire.

Mou à la bordelaise (*Cuis. de pension*). — *Formule 3,372.* — Couper un demi-mou de veau par morceaux, les mettre dans une casserole avec un peu de beurre; quand il seront roussis et un peu dégonflés, ajouter une cuillerée de farine; mouiller avec moitié bon vin rouge et moitié eau ou bouillon. D'autre part, faire sauter dans la poêle une gousse d'ail, deux oignons moyens hachés et les ajouter dans la casserole; assaisonner de poivre, sel, un oignon clouté, de purée de tomates et laisser cuire de façon à ce que la sauce soit réduite. Au moment de servir, ajouter une pointe de Cayenne, un verre de Madère, beurre frais et servir.

MOUILLEMENT, *s. m.* Action de mouiller un aliment pour le faire cuire avec un autre liquide; il y a le *grand* et le *petit mouillement*.

Grand mouillement. — *Formule nouvelle 312.* — Lorsque la substance a pris couleur, comme dans le bœuf braisé, on ajoute la quantité d'eau ou de bouillon nécessaire pour submerger la viande; c'est ce qu'on appelle *mouiller à hauteur*.

D'autres fois, selon que la substance absorbe plus ou moins de liquide comme pour le *rizotto*, par exemple, on ajoute du bouillon deux ou trois fois le volume de la substance sèche, mesurée en hauteur de la paroi de la casserole, c'est ce qu'on appelle *mouiller deux ou trois fois à hauteur*.

Petit mouillement. — *Formule nouvelle 313.* — Le petit mouillement ne s'emploie que pour

les mets dont on veut extraire et maintenir les sucs, dans un état de demi-coagulation ou demi-glace; il consiste à ajouter, au fur et à mesure qu'elle se dessèche, une cuillerée à bouche d'eau ou de bouillon dans le rôti, le sauté, le braisé, ou les légumes dont on veut maintenir le jus en état de gelée.

MOUETTE, *s. f.* (*Fulica atra*, L.). — Oiseau aquatique de la grosseur d'un canard. Sa chair est peu estimée. Par contre, ses œufs sont remarquables en ce que le blanc reste moelleux à la cuisson; ils ont des propriétés aphrodisiaques.

MOUFLON, *s. m.* — Espèce de mouton sauvage qui habite les régions montagneuses de l'Amérique du Nord, des îles de Corse, de Sardaigne et de la Turquie; il ne diffère du mouton que par son poil grossier qui lui tient lieu de laine; ses cornes sont aplaties à leurs extrémités. Sa chair très estimée se traite comme celle du chevreuil (Voir ce mot).

MOUILLETTE, *s. f.* — Petit morceau de pain que l'on coupe de forme longue et mince et qu'on trempe dans les œufs à la coque.

MOULAGE, *s. m.* — Action de mouler sur des ouvrages modelés ou sur nature.

La reproduction des produits de la nature par le moulage est due à un Italien nommée *Andrea del Verocchio*. L'art culinaire a su tirer de fort bonnes ressources de ces reproductions, mais peu d'entre nous connaissent la parfaite exécution de cette partie qui, cependant, intéresse dans tout ce qu'il y a de plus intime, le goût esthétique de la cuisine froide. En effet, quoi de plus agréable que d'imiter les mille sujets de la nature avec ses caprices, de former l'empreinte exacte des fleurs et des fruits dans tout ce qu'il y a de parfaitement semblable, conserver présent à sa vue l'objet que l'on a admiré et que la nature a produit de plus beau.

Le plâtre, du latin *Gypsus*, est, entre autres, la matière usitée pour faire des moules, servant à couler les objets en graisse, en sucre ou en stéarine; réduit en poudre il est passé au tamis de crin, ou au tamis de soie, s'il doit servir pour la reproduction des fleurs ou de petits modèles. Le plâtre de Paris, d'*albâtre gras*, c'est-à-dire onctueux, qui s'attache aux doigts lorsqu'on l'a *gâché* (délayé dans l'eau), est celui dont doivent se servir les cuisiniers.

Les outils du mouleur. — L'artiste doit préalablement se munir des outils suivants :

Un petit maillet en bois, un pinceau en *queue de morue*, un autre en poil de blaireau, deux tamis, l'un de crin, l'autre de soie, une spatule en fer étamé et un couteau en acier fort bien effilé. Il faut en outre de petits liteaux de bois que l'on mouille avant de s'en servir, ainsi que des baguettes de fer galvanisé, et de la grosseur du petit doigt. Dans une petite terrine, on fait dissoudre du savon noir de la consistance d'une colle d'amidon pour s'en servir au besoin. L'huile est également indispensable.

L'artiste qui veut improviser un socle de circonstance choisit ses modèles et en imite les formes avec de la terre à modeler, ce qui est du ressort du modelleur, partie qui cependant se rattache à l'art culinaire; mais, dans ce cas, le moulage devient superflu, la graisse étant modelée. Ce mode a été exécuté avec succès par Brunfaut père, à Berlin, et par Carpentier frères, à la haute cour de Belgique.

Mais la généralité des cuisiniers n'ayant aucun aperçu du modelage doivent avoir recours au moulage, et, s'ils veulent produire un sujet nouveau, ils doivent le faire modeler en terre pour le mouler, ou mouler directement sur nature.

Procédé général. — Formule 3,373. — On place d'abord le sujet à mouler, tel que poisson, feuille, fruit, etc., sur une table de façon à pouvoir circuler autour. A l'aide d'un fil de soie on coupe les parties qui ne sont pas *de dépouilles*, c'est-à-dire les parties qui ne peuvent se mouler d'une seule pièce, tel qu'un bras à demi plié, une jambe cambrée, certaines parties de fleurs ou d'ornements.

Avant d'opérer la coupe, on a soin de calquer avec l'ébauchoir un petit trait qui sert de guide pour la juxtaposition. On huile le sujet en observant la plus parfaite propreté. On *gâche* le plâtre avec de l'eau, on y ajoute un peu de couleur, et lorsque le plâtre commence à s'épaissir, on en masque le sujet d'une couche légère en ayant soin de ne pas y laisser des *soufflures*, petits globules d'air qui se font sur le modelage et dénaturent le sujet. On *gâche* à blanc une nouvelle quantité de plâtre avec lequel on recouvre la première couche.

On colore la première couche de plâtre pour reconnaître que l'on est proche du sujet et pour ne pas le briser avec le ciseau lorsqu'on le dépouille.

Lorsque le sujet est compliqué, une bacchante par exemple, debout, on la marque d'un ruban en terre, la divisant en partant de la tête, passant par derrière les oreilles et tombant sur les hanches jusqu'aux pieds, ainsi que dans l'intérieur des jambes. Avec le plâtre rouge, tenu un peu liquide.

on masque la partie de devant en commençant par garnir les creux ; cette première couche ne doit pas dépasser un centimètre d'épaisseur. Avec le plâtre blanc on recouvre la première couche selon la règle. On ôte alors le ruban en terre, on affranchit la coupe d'une manière uniforme, et l'on procède à la formation des clefs par petites distances qui sont de petits creux pratiqués en roulant entre ses mains une spatule dont la pointe est fortement appuyée sur la coupe.

On savonne et on huile, et l'on procède dans la seconde moitié comme pour la première. Aussitôt achevée, on fixe avec du plâtre contre les deux moitiés les lattes mouillées, pour le préserver du gonflement qui se produit dans le raffermissement.

Le plâtre étant complètement pris, on procède à l'ouverture des deux coquilles, mais cette opération doit se faire avec adresse. On prend le maillet et le ciseau, que l'on fait entrer dans la jointure de la tête et, à l'aide d'une éponge, on y infiltre de l'eau pour en faciliter le dégagement ; aussitôt l'une des moitiés enlevée, on retire la terre à l'aide d'un ébauchoir, en évitant d'altérer le moule. La terre étant retirée, on lave le moule à l'aide d'un pinceau doux ; on le laisse sécher pendant vingt minutes et on le passe enfin au savon et à l'huile.

L'épreuve. — Il s'agit maintenant de faire l'épreuve, c'est-à-dire de couler dans ce moule du plâtre, mais on doit préalablement attacher promptement les coquilles ensemble et fortement les serrer.

Le plâtre, un peu liquide, est versé dans le moule de façon à ce qu'il pénètre bien dans tous les creux et en évitant que l'air y demeure. On tourne le moule sur lui-même en tous sens pour le chemiser à l'intérieur, comme l'on procède pour la stéarine, et, un instant après, on le coule plein et on le laisse durcir.

On reprend alors son ciseau et son maillet pour briser, cette fois, non le modèle, mais le moule, pour en conserver l'épreuve. On l'appelle *moule à creux perdu*.

N'oublions pas que nous avons coupé un ou plusieurs morceaux dans le sujet qui doivent être moulés séparément.

On gâche du plâtre un peu ferme, on en met une quantité relative sur un marbre huilé, on le nivelle et on y applique le sujet préalablement savonné et huilé, en l'enfonçant jusqu'à moitié, et on le laisse ainsi prendre ; on le taille alors de façon à ce qu'il puisse sortir et on commence l'opération sur cette moitié avec du plâtre rouge et blanc. On ouvre la

coquille et on en sort la terre pour y couler du plâtre, après avoir lavé, savonné huilé le moule selon l'usage.

Le sujet qui se trouve maintenant en plâtre, mais démembré, doit être reconstruit avec toutes ses pièces rajustées avec du plâtre et les jointures proprement réparées et polies avec un petit couteau et une râpe en fer. Ce sujet est l'épreuve ou *modèle* qui sert à faire le *moule à bon creux* pour y mouler de la graisse, de la stéarine ou du sucre.

Moule à bon creux. — C'est donc à la confection de ce moule que nous allons nous appliquer, car ici le travail est plus que jamais subordonné à l'intelligence de l'opérateur, de la combinaison duquel dépend la réussite du moule.

Après avoir classiquement savonné et huilé le sujet, on le place debout et on calcule à faire le moins de pièces possibles, en commençant l'opération par en bas. On monte ainsi le moule graduellement, pièce par pièce, et on huile chaque fois en formant les clefs, comme il est dit plus haut. On a soin que les pièces soient autant que possible de forme carrées et faciles à démonter.

Lorsque le moule est terminé et sec, on le démonte en numérotant, une à une, chaque pièce pour en faciliter le remontage.

Avant de se servir de ces moules, on doit les tremper dans de l'eau pas trop froide, et si on y coule de la stéarine, elle doit être laitée, de même que les autres compositions de graisse ne doivent pas être trop chaudes. (LÉOPOLD HANNI.)

MOULE, *s. f.* (*Mytilus edulis*); all. *Miesmuschel*; angl. *muscle*; rus. *rakouschka*; ital. *mitulo*; esp. *almeja*. — Mollusque allongé à coquille bivalve, oblongue, noire en dehors, bleuâtre en dedans, muni d'un pied et d'un byssus au moyen duquel il se fixe sur un point.

La moule commune qui couvre nos côtes, surtout celles de la Manche, se rapproche beaucoup de l'huître, pour la génération, les mœurs et l'alimentation ; la pêche se pratique en tous temps, mais surtout du mois de septembre au mois de mai ; on doit les recueillir sur les rochers, celles qu'on trouve dans la vase sont généralement nuisibles.

Analyse chimique. — L'analyse chimique a constaté, sur 100 parties :

Eau.....	76
Substances organiques azotées....	13
Matières grasses.....	2
Sels.....	2
Substances diverses.....	7
Total.....	100

HYGIÈNE. — On doit s'abstenir de manger des moules de mai à septembre. La moule ne convient pas à tout le monde, elle détermine chez quelques personnes des symptômes d'empoisonnement; chez d'autres elle développe l'urticaire; et ses propriétés électives, surtout dans les maladies de gorge, en font l'aliment le plus funeste pour les herpétiques. En cas d'empoisonnement par les moules on prendra de la limonade avec quelques gouttes d'éther.

On peut par ma nouvelle méthode de cuisson que je vais indiquer, annihiler tout ou partie des propriétés nocives qu'on peut redouter des moules.

USAGE CULINAIRE. — Les moules se servent tantôt comme garniture, et dans du potage, et enfin seules accommodées de différentes manières.

Moules au naturel (Ma méthode). — *Formule 3,374.* — Laver à plusieurs eaux et brosser des moules de façon à ce qu'elles soient d'une parfaite propreté; on aura soin de ne pas mettre celles qui sont ouvertes. Les essuyer dans un linge et les mettre dans une casserole avec poivre blanc concassé, sel, jus de citron et beurre fin; couvrir et mettre en plein feu en les sautant souvent. Lorsqu'elles sont ouvertes, retirer la moitié des coquilles; décanter le jus et le servir dans de petits bols accompagné des moules que l'on mettra dans une timbale d'argent, mise dans une autre timbale plus grosse avec de l'eau chaude, de façon à faire un bain-marie. Sans ces précautions, les moules seront froides après dix minutes.

Remarque. — Le jus ainsi préparé, qui n'est autre que de l'eau de mer et du suc des moules, est de bon goût; et ses propriétés nocives, s'il y en avait, seraient annihilées par l'acide citrique et l'assaisonnement. Pour les manger, on met avec la moule, dans sa coquille, une petite quantité de suc.

Moules à la marinière. — *Formule 3,375.* — Mettre les moules bien lavées dans une casserole avec échalote, oignon hachés, sel, poivre en grains concassés, des fines herbes et du vin blanc; faire cuire en plein feu, lorsqu'elles sont ouvertes, ajouter un morceau de beurre et le jus d'un citron. Servir dans une timbale.

Remarque. — Quelques personnes y ajoutent du beurre manié pour en former une sauce. Cette formule est la meilleure après celle que je viens d'indiquer; mais le citron, qui est le principal agent contre l'intoxication, n'étant mis qu'à la fin,

n'a aucune action sur les propriétés nocives des moules.

Moules au vin blanc. — *Formule 3,376.* — Faire cuire les moules selon la formule 3,374; faire cuire à blanc un peu de farine avec du beurre dans une casserole; mouiller avec un peu de vin blanc et d'eau. Ajouter le jus des moules, les décoquiller, amener la sauce à bon goût, la lier avec des jaunes d'œufs et du beurre fin; la passer à l'étamine et mettre les moules dedans. Servir chaud.

Potage aux moules. — *Formule 3,377.* — Faire revenir dans une casserole, avec du beurre, une douzaine de beaux oignons blancs émincés, deux gousses d'ail, poivre en grains concassés, et ajouter deux ou trois cuillerées de farine, selon la quantité de potage; laisser cuire; ajouter alors une douzaine de belles tomates bien mûres, égrenées et eiselées; à défaut de tomates fraîches, une boîte entière de tomate d'Italie très réduite, conservée, un piment d'Espagne, une demi-tête de céleri émincé, sel, feuille de laurier, deux clous de girofle, de la muscade râpée, une bouteille de vin blanc de Sauterne et un peu de bouillon; laisser cuire pendant une heure et demie et passer au tamis. Mettre la purée dans une casserole et y ajouter: glace de viande, du consommé pour l'allonger s'il était nécessaire; l'amener à bon goût.

D'autre part, faire cuire cinq ou six douzaines de moules, selon la formule 3,374, et ajouter dans le potage un verre de vin de Madère, les moules décoquillées avec leur eau décantée.

MOULIN, s. m. — Machine à moudre le grain, à pulvériser certaines matières, à exprimer le suc des fruits, à broyer, etc. Moulin à café, à poivre, à épices.

Lorsqu'on voit les perfectionnements que l'industrie moderne a apportés aux moulins, on demeure frappé du progrès considérable qui s'est réalisé depuis à peine un siècle. Le moulin traditionnel construit au bord de la rivière et dont le poète a chanté le tic tac et la meunière, était la perfection des moulins, et avait l'air de laisser bien loin derrière lui le moulin qui tournait au gré du vent. Ce moulin, dont on voit encore des spécimens, est un vestige d'un peuple à peine sorti du berceau de la civilisation, et il n'y a cependant qu'un pas de distance entre ce moulin et celui des peuplades nomades, qui broient les graines dans un creux de pierre, avec un cailloux rond. Notre siècle a donc réalisé plus de progrès à lui seul que les milliers d'années antérieures.

Parmi les petits moulins, il en est un sur lequel j'insiste : c'est le *moulin à poivre*. Le cuisinier qui aura l'heureuse idée de s'habituer au moulin à poivre rendra un grand service à l'hygiène et à la cuisine. Avec lui pas de falsification possible ; le poivre n'étant moulu qu'au fur et à mesure des besoins et tombant immédiatement dans l'aliment, a un avantage réel au triple point de vue de l'arôme, du goût et de l'hygiène. Je conseille aussi de ne se servir que du poivre blanc dont la qualité compensera la cherté ; il a un autre avantage, c'est de pouvoir être utilisé pour les sauces blanches.

Un autre moulin que je ne saurais également trop recommander, est le moulin à chapelure ; c'est un appareil destiné à réduire en grains de la grosseur voulue, soit de la croûte de pain ou du pain séché, soit même des miettes ; ce n'est pas des grands moulins spéciaux pour les fabricants de chapelure, que j'entends parler, mais de petits moulins spécialement construits pour les boulangers, les hôtels, les restaurants et les maisons bourgeoises, qui peuvent ainsi utiliser tous les restes de pain ; outre l'économie qu'ils réalisent, ils ont l'avantage non moins précieux d'assurer la parfaite innocuité de la chapelure dont la propreté est toujours douteuse.

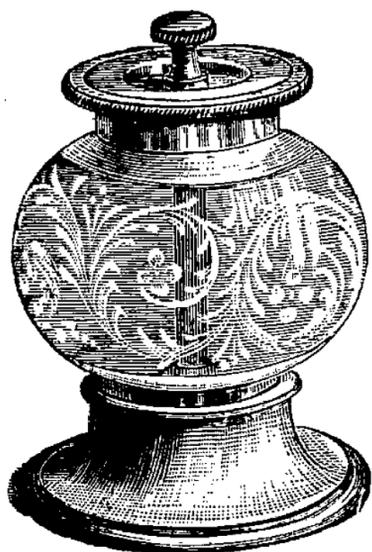


Fig. 773. — Moulin à poivre.

MOULIN-A-VENT (*Géogr. gastronomique*). — L'un des meilleurs vins de Bourgogne, dans le Mâconnais (Voir BOURGOGNE).

MOUREILLIER, *s. m.* (*Malpighia*). — Aussi appelé *cerisier* des Antilles ; ses baies de couleur rouge, d'un saveur acidule et agréable, se préparent à l'eau-de-vie et confites au sucre (Voir MALPIGHIER).

MOUSSACHE, *s. f.* — Farine alimentaire que l'on tire de la racine de manioc ; aussi appelée *cipipa*. (Voir ce mot.)

MOUSSE, *s. f.* — Sorte d'entremets sucré que l'on obtient en faisant mousser de la gelée en la fouettant sur la glace. En cuisine, genre de pain léger à base de gibier ou de foie gras que l'on sert froid.

Quelques auteurs ont improprement appelé *mousses* des crèmes fouettées aromatisées et sautées dans un moule. Ces entremets, qui auraient été mieux dénommés *crèmes glacées*, seront classés sous le nom de *mousses crèmes*.

La pâtisserie a aussi fait ses mousses qui sont des gâteaux. Elle a sans doute voulu exprimer par cette dénomination la légèreté de la pâte ou du biscuit qui les composent.

Mousse au kirsch (*Entremets froid*). — *Formule 3,378*. — *Procédé général*. — Préparer un appareil selon la formule 2,181 ; au lieu de la mouler, la fouetter sur la glace, jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse et blanche ; au moment de se coaguler, en remplir des moules à gelée. Les faire congeler sur la glace.

Mousse au marasquin (*Entremets froid*). — *Formule 3,379*. — Mettre une quantité suffisante de marasquin dans l'appareil de la formule 2,180 ; fouetter l'appareil pour faire mousser, mettre dans un moule et faire glacer.

Mousse au rhum (*Entremets froid*). — *Formule 3,380*. — Ajouter dans l'appareil à gelée 2,180 une quantité convenable de rhum, fouetter sur la glace, pour faire mousser ; mouler et faire glacer.

Mousse à la cinnamome (*Entremets froid*). — *Formule 3,381*. — Préparer un appareil selon la formule 2,180 ; y ajouter 1 décilitre de kirsch, 3 gouttes d'essence de cannelle. Fouetter sur la glace pour faire mousser, mouler et faire congeler en lieu froid.

Mousse au vin de Champagne (*Entremets froid*). — *Formule 3,382*. — Ajouter à un litre d'appareil selon la formule 2,180 un décilitre de vieux cognac et un décilitre d'essence de muscat. Fouetter sur la glace pour faire mousser, mouler et faire congeler en lieu froid.

Mousse à la framboise (*Entremets froid*). — *Formule 3,383*. — Préparer un appareil selon la formule 2,180 ; y ajouter en quantité suffisante du jus de framboise, une goutte de carmin et du kirsch ; fouetter sur la glace, mouler et faire congeler en lieu froid.

Mousse à la fraise (*Entremets froid*). — *Formule 3,384*. — Mettre dans l'appareil de la formule 2,180 une quantité suffisante de bonne purée de fraise très parfumée et du kirsch ; fouetter sur

la glace pour faire mousser, mouler et mettre en lieu froid.

Mousse à l'anisette (*Entremets froid*). — *Formule 3,385*. — Ajouter à l'appareil de la formule 2,180, une quantité suffisante d'esprit parfumé d'anisette, ou à défaut de l'essence d'anisette et du kirsch ; fouetter sur la glace pour faire mousser, mouler et faire congeler en lieu froid.

Mousse au citron (*Entremets froid*). — *Formule 3,386*. — Ajouter du jus de citron, quelques gouttes d'essence de citron et du kirsch, à l'appareil de la formule 2,180 ; faire mousser en fouettant sur la glace, mouler et laisser congeler.

Mousse à l'orange (*Entremets froid*). — *Formule 3,387*. — A l'appareil de la formule 2,180, ajouter du jus d'orange, du cognac et de l'essence d'orange ; fouetter, mouler et terminer selon les procédés ordinaires.

Mousse à l'ananas (*Entremets froid*). — *Formule 3,388*. — Ajouter du jus de kirsch, du jus et de l'essence d'ananas, à l'appareil de la formule 2,180 ; fouetter sur la glace pour faire mousser, mouler et faire congeler en lieu froid. Démouler sur un plat froid et entourer la base d'une couronne de lames d'ananas.

Mousse à la vanille (*Entremets froid*). — *Formule 3,389*. — Dans la préparation de la formule 2,180, mettre un bâton de vanille ; lorsqu'elle est clarifiée, ajouter du kirsch. Faire mousser dans une bassine, sur la glace en fouettant ; mouler et terminer selon les procédés ordinaires.

Mousse au café (*Entremets froid*). — *Formule 3,390*. — A l'appareil 2,180, ajouter du kirsch, de l'essence de café et un peu de caramel ; fouetter sur la glace pour faire mousser et terminer selon les procédés ordinaires.

Mousse au cacao (*Entremets froid*). — *Formule 3,391*. — A l'appareil 2,180, ajouter du kirsch, quelques gouttes de caramel et de l'essence de cacao ; faire mousser en fouettant sur la glace, mouler et faire congeler en lieu froid.

Mousse à la menthe (*Entremets froid*). — *Formule 3,392*. — Mettre dans l'appareil 2,180, du kirsch et de l'essence de menthe ; faire mousser en fouettant dans une bassine sur la glace, mouler et faire congeler en lieu froid.

Remarque. — Ces mousses se démoulent de la même façon que les gelées, c'est-à-dire en trem-

pant vivement le moule dans de l'eau tiède, l'essuyant et provoquant un peu d'air entre les parois ; on démoule sur une serviette à franges posée sur un plat froid.

MOUSSES CRÈMES. — Sous cette rubrique, je classe les mousses à base de crème fouettée.

Mousse crème aux fraises (*Entremets froid*). — *Formule 3,393*. — Dans une bonne purée de fraises bien parfumée, ajouter une quantité relative de sucre à glace ; fouetter de la crème fraîche très ferme, bien mélanger, mettre dans un moule, sangler et faire glacer deux heures. Démouler sur un plat froid, recouvert d'une serviette à franges.

Mousse crème à la framboise (*Entremets froid*). — *Formule 3,394*. — Procéder exactement comme ci-dessus en substituant la framboise aux fraises.

Mousse crème à l'abricot (*Entremets froid*). — *Formule 3,395*. — Faire cuire des abricots comme pour compote, en y mettant très peu de sirop ; passer la purée au tamis, ajouter du sucre à glace, mélanger de la crème fraîche fouettée, en remplir un moule à dôme, faire sangler pendant une heure et démouler sur une serviette posée sur plat froid.

Mousse crème aux pêches (*Entremets froid*). — *Formule 3,396*. — Faire cuire des pêches comme pour compote, à sirop très réduit ; passer la purée au tamis, ajouter du sucre à glace, y mélanger de la crème fraîche fouettée ; remplir de cet appareil un moule à dôme, faire sangler pendant une heure et démouler sur une serviette posée sur un plat froid.

Mousse crème au chocolat (*Entremets froid*). — *Formule 3,397*. — Faire dissoudre du chocolat dans un sirop très vanillé ; ajouter un peu de sucre à glace, s'il était nécessaire, faire refroidir dans une terrine. Ajouter par petites doses de la crème fouettée ; bien mélanger, mettre dans un moule à dôme ; sangler et laisser glacer pendant deux heures. Démouler selon les procédés ordinaires. Cette mousse serait mieux qualifiée, *crème glacée au chocolat*.

Mousse crème au café (*Entremets froid*). — *Formule 3,398*. — Fouetter de la crème double. Faire dissoudre peu à peu du sucre à glace avec la crème fouettée ; quand elle sera suffisamment sucrée, ajouter de l'essence de café ; en remplir un moule à dôme, le fermer et le sangler pendant deux

heures; le démouler selon les procédés ordinaires. Cet entremets serait mieux dénommé *crème glacée au café*.

Remarque. — On a étendu la nomenclature des mousses à des amalgames qui n'ont certes rien de mousseux; on en trouve au pumpernickel, aux macarons, à la meringue italienne, aux biscuits, etc., ce qui a complètement dérouté le cuisinier en confondant les bavarois, les crèmes glacées avec les entremets de fantaisie.

GATEAUX MOUSSES. — Voici les quelques gâteaux mousses dus à la pâtisserie :

Gâteau mousse (Entremets). — *Formule 3,399.* — Mélanger de la pâte d'amande à de la pâte sucrée; en faire une abaisse ronde, la faire cuire. Dresser sur cette pâte trois cordons ou trois étages de meringue ordinaire, la faire cuire. Dresser au choix, dans le puits, une crème Chantilly à la vanille, une crème au café ou une crème au chocolat. L'arome en déterminera la qualification.

Gâteau mousse à l'orange. — *Formule 3,400.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Farine.....	—	375
Beurre.....	—	200
Œufs.....	nombre	18
Zestes d'oranges râpés.	—	2
Acide citrique.....	gouttes	6
Quelques gouttes de carmin.		

Procédé. — Travailler le sucre avec les jaunes d'œufs et le zeste d'orange, l'acide citrique et le carmin; quand la masse est mousseuse ajouter la farine et le beurre fondu; incorporer les 18 blancs d'œufs montés bien fermes. Coucher la pâte dans des moules à manqués et faire cuire dans un four moyen. Les décorer à l'orange.

Gâteau mousse fin. — *Formule 3,401.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Farine de riz.....	—	375
Beurre fondu.....	—	200
Zeste râpé et jus d'oranges..	nombre	3
Œufs.....	—	20
Acide citrique.....	gouttes	10
Carmin.		

Procédé. — Travailler le sucre avec les jaunes d'œufs, ajouter le zeste et le jus d'oranges, l'acide et un peu de carmin, de façon à donner une teinte rose; quand c'est mousseux, ajouter la farine et le beurre fondu. Bien mélanger et ajouter les blancs d'œufs fouettés. Foncer des cercles à flan avec de

la pâte d'amande, garnir les cercles autour avec du papier qu'on laissera dépasser deux centimètres plus haut; remplir les cercles avec l'appareil et faire cuire dans un four de chaleur moyenne; masquer avec de la marmelade d'abricots, parfumée à l'orange.

MOUSSE ARTIFICIELLE, s. f. — Dans la cuisine comme dans la pâtisserie, on peut imiter la mousse qui sert à la décoration des socles, par les procédés suivants :

Mousse pour pâtisserie. — *Formule 3,402.* — Faire une glace royale un peu claire (Voir GLACE), et la colorer, une partie en vert, l'autre partie en jaune; ajouter de l'amidon autant qu'elle pourra en absorber et mettre une couche de pâte verte sur un tamis de crin et une couche jaune; la passer au tamis, lever avec le couteau et mettre immédiatement sur le socle; on obtient ainsi des mousses de couleurs variées.

Mousse en graisse (Cuis. décorative). — *Formule 3,403.* — Colorer de la couleur qu'on désire obtenir la mousse, la graisse de la formule 2,493; la passer au tamis et la lever immédiatement avec le couteau ou une palette pour la déposer sur socle.

MOUSSELINE, s. f. — Nom que l'on a donné à différentes préparations culinaires et à différents entremets.

Brioche mousseline. — Voir la formule 697.

Crème mousseline. — Voir CRÈME.

Gâteau mousseline. — *Formule 3,404.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	300
Fécule et farine.....	—	250
Œufs.....	nombre	9
Vanille		

Procédé. — Travailler le sucre avec huit jaunes d'œufs et un entier, et la vanille. Quand c'est mousseux, ajouter la fécule et huit blancs fermes. Bien mêler et verser la pâte dans des moules à génoises beurrés et sucrés; les cuire dans un four moyen. On le fourre soit à l'abricot, à la vanille, au café, ou au chocolat et on le glace au parfum dont il est fourré.

Sauce mousseline. — *Formule 3,405.* — Ajouter dans une sauce hollandaise de la crème double très fraîche et fouettée. Donner un coup de fouet et servir.

MOUSSE DE CORSE, *s. f.* — L'un des noms vulgaires des fucus et des goémons.

MOUSSERON, *s. m.* — Champignon du genre agaric (Voir ce mot) très estimé, qu'on trouve parmi les mousses.

MOUT, *s. m.* — Vin doux ; vin nouveau retiré de la cuve avant la fermentation. Bière qui n'a pas encore été mise à bouillir avec le houblon.

MONTABIER, *s. m.* (*Montabea guyanensis*). — Arbrisseau qui croît à la Guyanne et à Cayenne ; son fruit est une baie jaune à pulpe douce et fondante, qu'on mange avec plaisir. Les créoles l'appellent *makaque*.

MOUTARDE, *s. f.* All. *Senf* ; angl. *mustard* ; rus. *gartschitza* ; ital. *senapa* ; esp. *mostaza*. — L'étymologie vient de *mustum ardens*, que dans l'ancien français on écrivait *moust ardent*, parce que dans la préparation de ce condiment, on ajoutait du moût de raisin, et on l'appelait moût ardent et par altération *moustardent*, plus tard *moustarde* et enfin *moutarde*. — Condiment chaud et aromatique préparé avec la graine de sénévé, *sinapis nigra*. De tout temps, la moutarde fut estimée comme condiment, et l'École de Salerne chantait à peu près ainsi, la graine que les Romains mettaient dans leurs fins et somptueux ragoûts :

La Moutarde, grain fort petit,
Très sec, très chaud, exalte l'appétit.
Mais quiconque en abuse est puni sur l'heure ;
Il en fait la grimace, il pleure...

On distingue deux sortes de moutarde : la *moutarde noire* et la *moutarde blanche*, plus connue sous le nom de *moutarde anglaise*. Voici une formule simple pour préparer soi-même ce condiment :

Moutarde (Condiment). — *Formule 3,406*. — Choisir des graines noires de sénévé ou moutarde, aussi récentes que possible ; les vanner et les faire tremper dans de l'eau pendant douze heures, de façon à rendre le broyage plus facile ; broyer une première fois dans le moulin spécial à moutarde ; puis une deuxième fois pour la rendre plus fine. La mettre dans une terrine et ajouter une partie égale à la moutarde de vinaigre chaud et de moût de raisin ; si ce dernier faisait défaut, on le remplacerait par une demi-partie de sirop. Remuer en ajoutant le liquide, jusqu'à ce que le tout forme une pâte claire.

Ainsi préparée, elle est au naturel, mais il est

préférable d'y ajouter facultativement des feuilles d'estragon, pilées au mortier, des ciboulettes, du cerfeuil, de la nigelle ou des tigelles d'ail ; on peut même y ajouter de la tête de céleri en purée. Ces condiments doivent être réduits en purée et passés au tamis. On mélange bien et on met dans un pot de grès fermé et on laisse alors produire la fermentation. Si elle devenait trop épaisse, on pourrait y ajouter du bon vinaigre ou du verjus.

MOUTARDIER, *s. m.* — Ustensile de table dans lequel on met la moutarde.

MOUTON, *s. m.* (*Multo*). All. *Schaaf* ; angl. *sheep* ; rus. *barane* et *baranine* ; ital. *moutana* ; esp. *carnero*. — Terme générique de la brebis et du bélier. Genre de quadrupède ruminant à cornes creuses, de la famille des moutons dont il est le type.

Le mouton a pour berceau l'Asie. Qu'on remonte vers les temps les plus reculés, on le trouve partout en Orient, depuis les bords du Nil jusqu'aux rives de l'Indus, jusqu'en Chine. Ses variétés sont nombreuses. L'Atlas en nourrit une espèce parti-

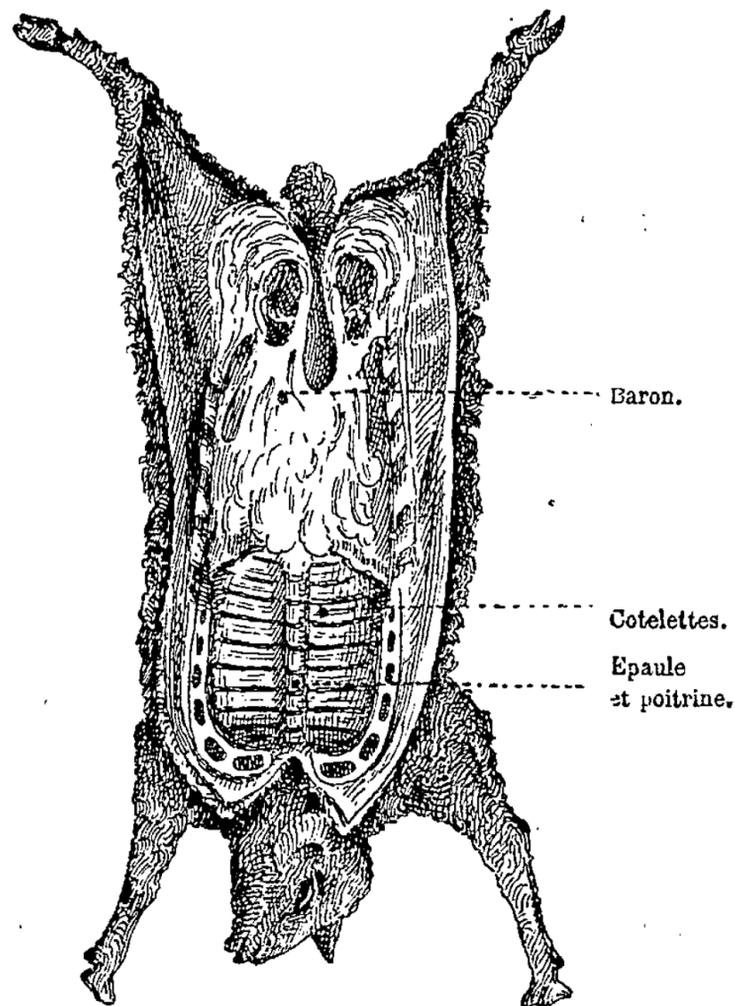


Fig. 775. — Agneau.

culière. Les montagnes de la Sibérie et du Kamtchatka en renferment une autre ; une dernière espèce a été découverte au Canada. Une des variétés

du mouton d'Asie est remarquable par la grosseur de sa queue et l'énorme quantité de graisse qu'elle contient et qui est utilisée en cuisine, comme le lard chez nous. La chair du mouflon sauvage qu'on trouve en Grèce, en Sardaigne et en Corse et celle du bélier de montagne de l'Amérique, estimées des chasseurs, sont, en réalité, de beaucoup inférieures à celles des moutons domestiques, à cause du goût de sauvage qu'elles conservent. La chair du bélier non chatré et de la brebis laitière est également médiocre et d'une odeur déplaisante qui la fait rejeter.

En France, les meilleurs moutons sont ceux qui nous viennent de Normandie, appelés communé-

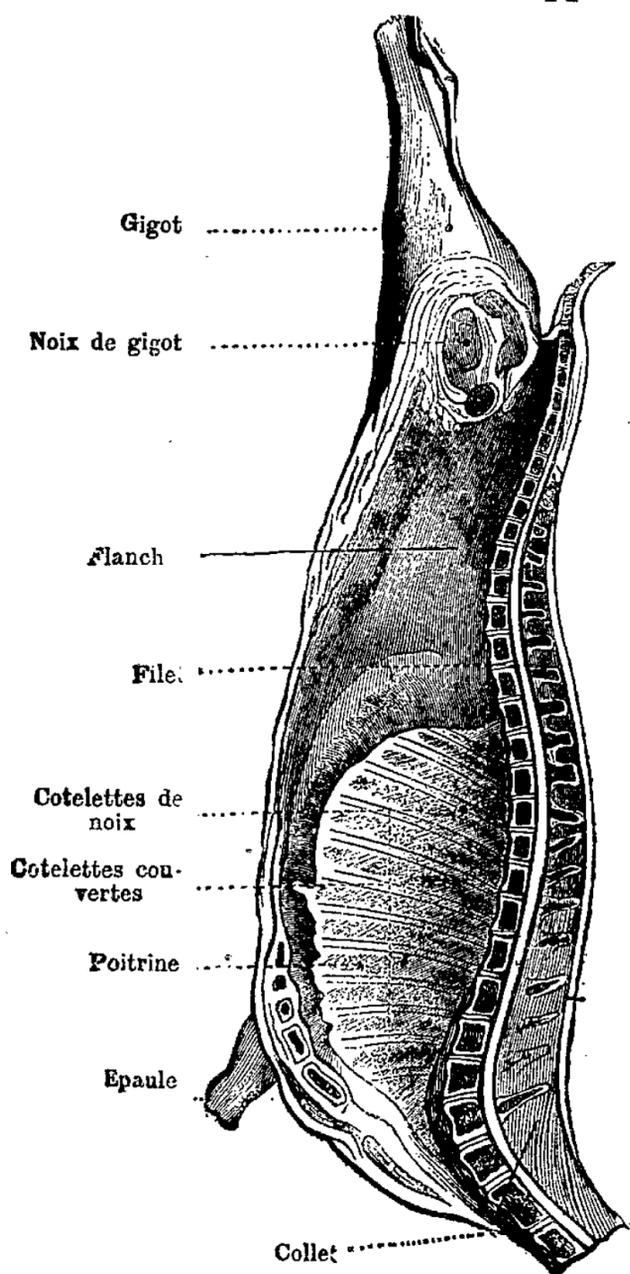


Fig. 776. — Demi-mouton.

ment *pré-salés*, des plaines de la Beauce, de la Champagne, du Cotentin, des Ardennes et de Caubourg. Le mouton est une des meilleures viandes de boucherie après le bœuf. Jusqu'à l'âge de six mois, il se nomme agneau. C'est vers le mois d'avril que l'agneau apparaît angélique, pour être immolé à la Pâque de tous les rites. Rien de plus

beau et de plus appétissant que de voir à Pâques un agneau ouvert à l'étalage d'un boucher, embelli de rubans multicolores et de fleurs.

Agneau à la pascale (*Cuis. romaine*). — Voir AGNEAU.

Agneau à la Pallicare (*Cuis. grecque*). — Voir la formule 2,522.

Epigrammes d'agneau. — Voir EPIGRAMME.

Ragoût d'agneau. — Voir ce mot.

Epaule d'agneau. — Voir ÉPAULE.

Animelles d'agneau. — Voir ANIMELLES.

Baron d'agneau. — Voir ce mot.

Ris d'agneau. — Voir RIS.

Le mouton étant traité à chacune des parties dénommées par la cuisine et la boucherie, je ne traite ici que du mouton en général. Dans la boucherie il se divise comme l'indique la figure, en *carré*, *gigot*, *filet*, *flanchet*, *épaule*, *poitrine*, *tête*, *pieds* et *collet*. Dans la cuisine ces parties se subdivisent : le *carré* en côtelettes de noix et en côtelettes couvertes ; la *tête* en cervelle et en langue ; le *filet* fournit le rognon ; le baron les animelles et la queue ; enfin les *épaules* et les *gigots* fournissent les pieds. Pour les préparations culinaires, je prie donc le lecteur de se reporter à chacun de ces mots. Voir en outre :

Émincé de mouton. — Voir ce mot.

Mouton à la syrienne. — Voir AGNEAU.

Ragoût de mouton. — Voir ce mot.

Haricot de mouton. — Voir ce mot.

Irish-stew de mouton. — Voir ce mot.

Mutton-brots. — Voir ce mot.

Mutton-Chop's. — Voir ce mot.

Mutton-Patties. — Voir ce mot.

Navarin de mouton. — Voir NAVARIN.

Pieds de mouton. — Voir BOUCHERIE et PIEDS.

Rognon de mouton. — Voir ROGNON.

Queue de mouton. — Voir QUEUE.

Rable ou selle de mouton. — Voir ces mots.

Le *filet* se taille le plus souvent et fournit les côtelettes de filet; il se roule aussi quelquefois après l'avoir désossé; on le fait braiser et on le garnit.

Mouton à la georgienne. — *Formule 3407.* Enlevez toutes les chairs du gigot de mouton bien rassis, taillez-les en fortes escalopes; assaisonnez de sel, poivre et muscade; mettez-les dans une terrine avec un peu d'huile, persil, oignons et laurier; pendant qu'elles marinent, lavez une livre de riz, mouillez peu avec du bouillon; assaisonnez de sel et poivre, un oignon piqué de deux clous de girofle, une demi-livre de beurre et cuisez selon la règle, en ayant soin de faire gratiner le riz au fond de la casserole: enlevez les escalopes de leur marinade, grillez-les à feu ardent, prenez le riz par cuillerées que vous rangez auprès l'une de l'autre sur le plat; couvrez-le avec le gratin qui doit s'émietter; dressez sur le milieu les escaloppes de mouton grillées; versez dessus quelques cuillerées de bonne demi-glace et envoyez-en une saucière à part. (A. PETIT.)

MUCILAGE,

s. m. — Substance végétale, visqueuse et fi-

lante, de saveur fade, contenue dans presque tous les végétaux, certaines plantes graminées et légumineuses; il est insoluble dans l'eau avec laquelle il forme une espèce de gelée. En séchant il se concrète et prend le nom de gomme. Le mucilage est composé de carbone d'oxygène et d'hydrogène.

MUCKISHAW, *s. m.* — Fruit rafraîchissant de saveur agréable, qui croît aux Indes; il a la grosseur d'une pomme sauvage.

MUFFINS, *s. m. pl. (Gâteaux à thé).* — Terme anglais qui désigne de petites pâtisseries à thé que l'on prépare de la façon suivante :

Muffins (Gâteaux à thé). — *Formule 3,408.* — Employer :

Farine tamisée.....	grammes	500
Levure.....	—	30
Sel.....	—	20
Lait.....	litre	1/2

Procédé. — Délayer la levure avec la moitié du lait chaud et le sel; ajouter alors de la farine en délayant toujours et enfin, le restant du lait; travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Laisser lever la pâte jusqu'au lendemain, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume; la diviser par morceaux de la grosseur d'une orange moyenne; les mettre au milieu d'un cercle à flan de sept centimètres de diamètre sur deux ou trois de haut; les laisser lever un peu. Les faire cuire dans un four pas trop chaud. Lorsqu'ils sont cuits, les trancher horizontalement en deux; faire griller légèrement du côté de la coupe, les beurrer, les saler, les remettre à leur juxtaposition et les servir aussitôt.

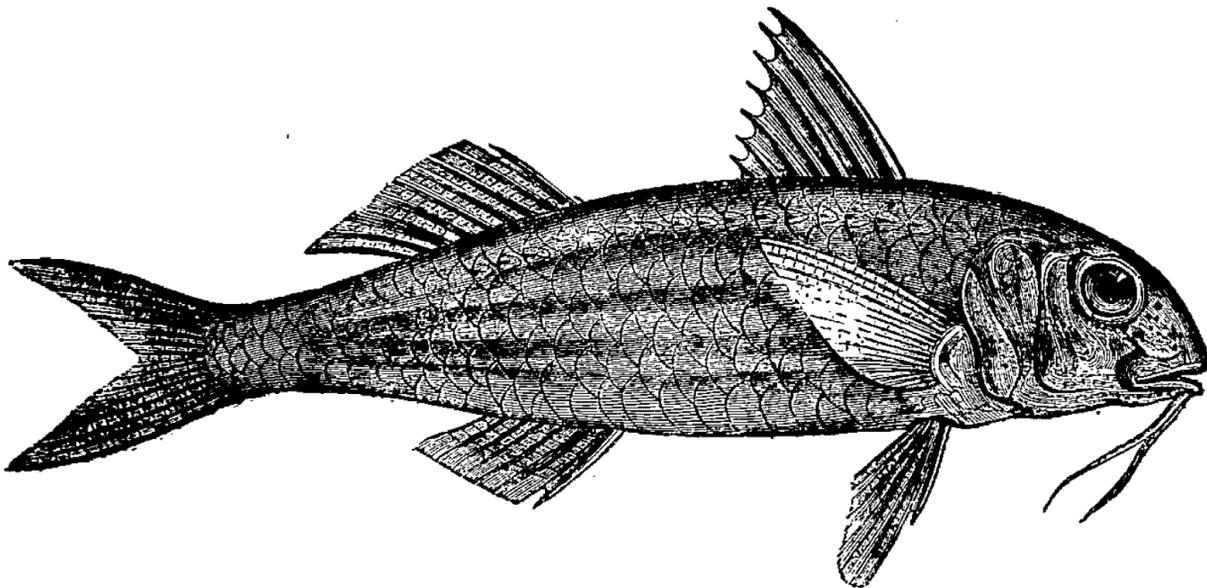


Fig. 777. — Muge ou mulet. Page 137c.

Remarque.—

Quelques personnes les font cuire dans des cercles à flans plus grands et les coupent ensuite en quatre; d'autres les cuisent comme des brioches sur des plaques; ou bien achèvent le trempage après avoir mis la le-

vure en les laissant lever dans le moule. Le procédé que je viens d'indiquer doit être préféré étant le plus simple.

MUNICH, *s. m.* — Nom d'un gâteau originairé de Munich, que l'on prépare de la façon suivante :

Gâteau de Munich. — *Formule 3,409.* — Ajouter dans de la pâte à savarin des zestes de citrons hachés; la couler dans un moule à baba, préalablement beurré et poudré d'amandes hachées finement; faire lever à l'étuvé; faire cuire dans un four moyen. Pendant ce temps préparer un sirop dans les proportions suivantes :

Beurre fin.....	grammes	100
Sirop à 30 degrés.....	litre	1
Eau de noyau et curaçao...	décilitre	1

Procédé. — Ajouter le beurre dans le sirop pendant qu'il est encore chaud, l'eau de noyau et le curaçao et y faire tremper le gâteau.

MUGE, *s. m.* (*Mugil cephalus*). — Poisson de mer très abondant dans la Méditerranée, qui remonte les fleuves et les rivières. En France, on le pêche dans la Garonne, le Rhône, la Loire et la Seine.

Le muge comprend un grand nombre de variétés répandues dans toutes les mers, connues selon les localités sous les noms de *mulet*, *mulet noir*, *mulet blanc*, *caborgne*, *sauteur*, etc.; mais les espèces les plus connues sont : le *mulet*, le *maxon*, le *same* et le *chaluc*; le mulet de mer est appelé *céphalo* par les Italiens à cause de sa grosse tête.

Les muges varient surtout par les écailles, plus que par la qualité de leur chair qui se ressemble; les uns ont les écailles grisâtres, le ventre blanchâtre, et le dos noir; tel est le mulet de la mer Baltique; d'autres, notamment celui qui habite les rochers, ont l'écaille plus fine, le corps irisé de lames à reflets jaunâtres, rouges et gris; c'est l'une des meilleures variétés. Ces poissons se distinguent surtout par deux barbillons qu'ils ont sous la mâchoire inférieure. C'est avec les œufs du muge qu'on prépare la boutargue (Voir ce mot).

HYGIÈNE. — La chair du muge est de qualité secondaire, surtout lorsqu'il a vécu dans la vase; à certaines époques de l'année il devient très gras. On rapporte que Calliodore vendit un esclave pour acheter un muge, tellement ce poisson était recherché. De ce fait, parmi des centaines d'autres, on peut en conclure, que les anciens avaient bon appétit mais n'étaient pas gourmets.

USAGE CULINAIRE. — On prépare le muge ou mulet, en matelote, à la sauce câpres, grillé et à toutes les méthodes usitées pour le brochet; il est préférable de le servir avec des sauces relevées étant donné la fadeur de sa chair. Le muge joue un certain rôle dans les restaurants à bon marché, les pensions et les tables d'hôte; mais il ne peut avoir son entrée dans la haute cuisine (Voir la fig. 777).

MUGUET, *s. m.* (*Convallaria*). — Nom vulgaire d'un genre de plante de la famille des asparaginées.

On distingue un grand nombre de variétés de muguet; celle qui se rapproche le plus de l'asperge est le muguet anguleux, *convallaria polygonatum*, aussi connu sous le nom de *sceau de Salomon*; de ses racines s'élèvent des tiges minces; ces jeunes pousses sont mangées comme les asperges. Ses racines sont considérées en médecine comme vulnérables.

Il y a un autre genre de muguet, qui n'est pas

alimentaire, mais dont les fleurs sont imitées pour l'ornementation de la cuisine décorative; c'est le *convallaria maialis*, ainsi appelé parce qu'il apparaît en mai. La forme gracieuse de ses fleurs, leur odeur suave, leur blancheur virginale, leur réunion en une grappe, semblable à de petites perles globuleuses, deux ou trois grandes feuilles ovales d'un beau vert, donnent à cette plante dans sa simplicité un charme tout particulier. Nous reproduisons ici la plante naturelle avec le grossissement d'une tige fleurie, dont l'imitation est parfaite.



Fig. 778. — Muguet de mai.

Mes collègues, qui voudront la reproduire, se reporteront, quant au procédé, à l'article fleurs, formule 1,779, en modifiant bien entendu la forme des fleurs.

MUID, *s. m.* — Ancienne mesure de capacité pour les substances liquides et solides. Dans certaines provinces, ce terme est encore usité dans le commerce. Dans la basse Bourgogne, le muid vaut 270 litres et le demi-muid ou feuillette 135 litres. Le muid de Montpellier vaut 730 litres; celui de Cahors 296 et dans le Roussillon, 472; le muid de Paris, deux feuillettes, soit 268 litres.

MULARD, *s. m.* — Bâtard du canard commun et du canard musqué. Pour sa préparation culinaire, voir CANARD.

MULET, *s. m.* — Animal engendré d'un cheval et d'une ânesse. Nom générique donné au produit d'accouplement de deux espèces voisines; il est synonyme de métis et d'hybride. Le mulet ne reproduit pas et il se rencontre dans toutes les espèces d'animaux, aussi bien dans les poissons que dans les oiseaux et les mammifères. Pour la préparation culinaire, on se reportera à chacune des espèces qui les produisent.

MULTILOCULAIRE, *adj.* — Se dit des fruits qui renferment plusieurs loges.

MULTIVALVE, *adj. et s. m.* — Se dit des mollusques dont la coquille est composée de plusieurs valves ou pièces.

MUM, *s. m.* — Sorte de bière de Brunswick que l'on prépare en faisant macérer dans de l'eau les ingrédients suivants :

Froment converti en drèche.....	litres	56
Avoine.....	—	8
Farine de fèves.....	—	8
Eau.....	—	63
Œufs frais.....	nombre	10
Sommités de sapins et de thym.		

Procédé. — Faire macérer tous ces ingrédients dans l'eau et faire réduire de vingt litres par l'ébullition et clarifier ensuite avec les œufs frais.

MUNSTER, *s. f.* Sorte de sandwich ou de tartine au pain que l'on prépare dans le pays de ce nom.

Tartines de Munster. — *Formule 1,000.* — Tailler dans du pain de Westphalie, *pumpernickel* des tranches minces, les beurrer et les saler légèrement; en tailler de la même grosseur dans du *pain de mie*, les beurrer également; mettre une tranche de pain blanc entre deux tranches de pain noir, les parer et les servir sur une serviette. Ces tartines servent pour les buffets, pour les lunchs, les déjeûners et le thé.

MURARABE, *s. m.* — Fruit d'un palmier de l'Orénoque, qui ressemble à un raisin noir; il est agréable à manger et nourrissant.

MURE, *s. f.* (*Morus nigra*), all. *Maulbeerahnlich*; angl. *mulberry*; ital. et esp. *mora*. — Fruit du mûrier, arbrisseau originaire d'Asie. Fruit du mûrier en forme de baies granulees; il y en a des noires et des blanches.

HYGIÈNE. — On ne fait pas grand cas de la mûre blanche; la noire est la seule usitée dans l'alimentation; elle a une saveur sucrée, acide et agréable, rafraîchissante et astringente.

USAGE CULINAIRE. — On fait avec les mûres, des gelées, des glaces et un sirop, fort agréables.

Gelée de mûres. — Voir la formule 2,199.

Glaces au suc de mûre. — Voir la formule 2,369.

Sirop de mûre (Astringent). — *Formule 3,410.* — Employer :

Suc de mûres,.....	grammes	500
Sucre concassé.....	—	930

Procédé. — Mélanger le sucre au jus de mûre et les mettre dans la bassine sur le feu; faire donner quelques bouillons jusqu'à consistance de sirop; jeter dedans un blanc d'œuf battu pour clarifier et passer à travers un linge. Laisser refroidir et mettre en bouteilles.

On peut aussi faire un sirop par un autre procédé qui est le suivant :

Sirop de mûre. — *Formule 3,411.* — Employer :

Suc de mûres.....	grammes	500
Sucre concassé.....	kilog.	1

Procédé. — Faire crever dans la bassine; mettre les mûres avec un verre d'eau et le sucre; broyer un peu avec la spatule pour éviter qu'elles s'attachent au fond; faire donner quelques bouillons et passer à travers un linge ou à l'étamine, sans pression; de cette façon, le sirop n'a pas besoin de clarifier.

MURENE, *s. f.* — La murène commune, *muræna ellena*, est une anguille de la Méditerranée, remarquable par le volume qu'elle atteint, lorsqu'elle est engraisée en vivier; est célèbre par le goût insensé qu'avaient pour elle, les Grecs et les Romains. D'après ce que raconte Pline, les anguilles conservées dans les viviers, moitié eau salée, moitié eau douce, venaient d'une grosseur prodigieuse. La murène, ou anguille commune, de nos jours, ne paraît pas devenir aussi grosse (Voir ANGUILE).

MURLEAU, *s. m.* — Espèce de raisin noir, velouté; aussi appelé selon les pays : *cahors*, *coq*, *troyen*, *ardonnet*, *languedoc* et *balsac*.

MURON, *s. m.* — Un des noms vulgaires du fruit du framboisier sauvage ou ronce, *rubus idæus*,

aussi appelé *meuron*, *ronce de St-François*; il y en a des blanches et des roses; la framboise rose est la plus estimée et la plus parfumée. On en fait des confitures, des gelées, des conserves, des glaces, des compotes, etc. Pour leur préparation, voir **FRAMBOISE** et **FRAISE**.

MURTILLA, *s. m.* — Arbrisseau du Chili, que les Indiens appellent *ugni* et les Français *lucet* et *muscat*. Il porte une baie ronde ou ovale, de couleur rouge, couronnée de quatre points verts et de la grosseur d'une prune; son odeur est très aromatique. Les Chiliens font, avec ce fruit, un vin de liqueur, qu'ils estiment beaucoup et qui se conserve longtemps.

MUSCADE, *s. f.* (*Nux moschata*), all. *Muscatus*; angl. *nutmeg*; ital. *noce moscata*; esp. *nuez moscada*. — La noix muscade est le fruit du muscadier, *Myristica officinalis*, de la famille des myristicées, arbre originaire des Moluques. Il a été transporté, il y a trente ans environ, à Maurice et à Bourbon, où il a prospéré; c'est un condiment aromatique, de saveur et de parfum très agréables et dont l'usage s'est promptement répandu dans les préparations culinaires.

On a cessé d'en mettre partout; mais la muscade râpée, comme le macis, n'en a pas moins conservé un rang très honorable parmi ses congénères les condiments. On en fait aussi un beurre que l'on utilise dans l'alimentation comme assaisonnement (Voir **BEURRE**).

MUSCADELLE, *s. f.* — Poire ainsi appelée parce qu'elle a un léger parfum de muscade.

MUSCADET, *s. m.* — Vin blanc ayant un petit goût de vin muscat. En Normandie, on appelle *muscadet*, une espèce de petite pomme douce dont on fait un excellent cidre.

MUSCAT, *s. m.* — Variété de raisin, dont le goût est légèrement musqué et qui fournit un vin aromatique appelé aussi *muscat*. Différentes sortes de poires sont également dénommées *muscat*, à cause de leur saveur légèrement musquée.

On ne distingue pas moins de cinquante variétés de raisins muscats, fournis par des cépages légèrement modifiés par le terrain et le climat de chaque pays. Les meilleurs muscats sont ceux de Grèce et d'Espagne. Les raisins secs qui nous viennent de Malaga sont l'une des plus belles variétés de muscats. Il y a des raisins muscats blancs, rouges, ro-

sés et des noirs. Quels que soient le pays et la diversité des plants qui les portent, ils ont tous un goût aromatique et sucré qui les caractérisent. En France, les meilleurs, sont ceux de Lunel et de Frontignan (Voir ces mots).

A défaut de vin muscat naturel, on peut en fabriquer soi-même par le procédé suivant :

Vin muscat imité. — *Formule 3,412.* — Employer :

Vin blanc vieux	litres	8
Eau de Seltz	—	1/2
Raisins muscats secs	kilog.	2
Sucre.....	grammes	250

Procédé. — Mettre le vin blanc dans une bassine, sur le feu, avec le raisin muscat; amener à l'ébullition; après quelques bouillons, retirer le raisin et en exprimer tout le suc; ajouter le sucre et l'eau-de-vie; bien mêler le tout ensemble; filtrer à la chausse et mettre en bouteilles.

Vin muscat de Lunel. — Voir la formule 3,042.

MUSEAU ET PALAIS DE BŒUF, *s. m.* (*Triperie*). — Cette partie du bœuf qui a eu son succès au dix-huitième siècle, est à tort, de nos jours, un peu trop négligée; elle constitue un aliment excellent et très bon marché, qui n'est pas à dédaigner pour la variante du menu, même pour les meilleures tables.

Le blanchiment. — *Formule 3,413.* — Le cuir étant enlevé jusqu'au dessous des yeux du bœuf, on coupe la partie supérieure de la tête, en lui conservant le cuir jusqu'au museau y compris; on l'échaude alors comme une tête de veau, on enlève l'épiderme du palais, on la rafraîchit à grande eau, on l'essuie avec un linge propre, on la frotte avec un citron, pour maintenir la blancheur; on la désosse ensuite, en la dépouillant entièrement et en commençant par la mâchoire inférieure, en ayant soin d'enlever le palais ou partie intérieure de la bouche, ainsi que le museau jusqu'aux cartilages. Le palais doit être destiné à des préparations culinaires chaudes. Dans cet état, on peut à volonté faire cuire le museau de bœuf ou le soumettre à une demi salaison, avant la cuisson.

Salaison du museau de bœuf au demi-sel. — *Formule 3,414.* — Laisser complètement refroidir le museau de bœuf, le mettre ensuite pendant quinze jours, dans la saumure préparée selon la formule 2,736; il peut, après ce temps, servir à différentes préparations culinaires. Pour cela, on

le fait cuire par le procédé que je vais décrire comme si on voulait l'utiliser frais.

La cuisson. — *Formule 3,415.* — Mettre le museau de bœuf dans une grande quantité d'eau salée, condimentée et légèrement acidulée; le faire cuire pendant cinq heures, au moins.

Museau de bœuf frais à la bordelaise. — *Formule 3,416.* — Choisir un morceau de bœuf cuit, non salé; le couper par tranches régulières, le faire braiser pendant une demi-heure dans une sauce bordelaise, dans laquelle on aura ajouté un petit verre de vin de Madère. Dresser les tranches en turban sur un plat rond et masquer avec la sauce.

Museau de bœuf à l'italienne. — *Formule 3,417.* — Choisir un museau de bœuf cuit et frais, le couper par tranches, le faire braiser pendant vingt-cinq minutes dans une sauce à l'italienne, dans laquelle on aura ajouté un peu de vin blanc.

Remarque. — Le museau de bœuf peut se servir avec toutes les sauces brunes, mais plus particulièrement avec la sauce poivrade, la sauce piquante, la sauce Robert, la sauce Madère; le museau doit être bien cuit.

Salade de museau de bœuf. — *Formule 3,418.* — Le museau de bœuf étant préparé et cuit, selon les prescriptions sus-indiquées, le tailler par tranches minces, le mettre dans une terrine avec vinaigre, oignon et piment ciselés, poivre blanc moulu, sel, une ou deux gousses d'ail et un peu d'huile d'olive; bien mélanger et laisser macérer dans la terrine. On le réserve ainsi, pour s'en servir au besoin comme hors-d'œuvre, ou apéritif ravigotant, pour les buveurs habitués de marchands de vins ou de brasserie.

Museau de bœuf salé à la choucroute (*Cuis. allemande*). — *Formule 3,419.* — Choisir un museau de bœuf salé, non cuit et le faire cuire dans la choucroute pendant six ou sept heures; on le sert en garnissant la choucroute et l'alternant avec du lard ou du jambon.

Museau de bœuf salé aux choux rouges. — *Formule 3,420.* — Choisir un museau de bœuf, salé selon la prescription sus-indiquée, le tailler par tranches pendant qu'il est encore chaud, et en garnir des choux rouges braisés, selon la formule 939.

Museau de bœuf salé à la paysanne. — *Formule 3,421.* — Le museau de bœuf salé étant

cuit, le mettre dans une casserole avec choux préalablement blanchis, petit salé, pomme de terre, tête de céleri, gros haricots blancs préalablement trempés, oignon clouté, quelques gousses d'ail, poivre moulu, sel, le tout mouillé avec du bouillon ou de l'eau. Laisser cuire, dresser les légumes sur un plat et les garnir de museau de bœuf taillé en tranches.

Museau de bœuf froid. — *Formule 3,422.* — Le museau de bœuf étant complètement salé et cuit, peut être servi comme viande froide, soit seul à la gelée, ou mélangé dans les viandes panachées.

MUSIGNY (*Géog. gastronomique*). — Vin de Bourgogne (Côte-d'Or), rouge de première classe; d'une force alcoolique de 12 à 13 degrés

MUSTACIOLIS, *s. m.* — On appelle ainsi des petits-fours que l'on prépare de la façon suivante

Mustaciolis (*Petits-fours*). — *Formule 3,423.*
— Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	500
Farine.....	—	500
Cédrat.....	—	200
Girofle et muscade en poudre...	—	15
Cannelle.....	—	30
Oufs entiers.....	nombre	2
Jaunes d'œufs.....	—	4
Un grain de sel.		

Procédé. — Faire une pâte avec les œufs, la farine, le sucre et les épices, en la pétrissant sur la table; lorsqu'elle est lisse, la laisser reposer dans une terrine jusqu'au lendemain; la pétrir alors en lui mélangeant l'orangeat haché; l'abaisser à un demi-centimètre de hauteur, la glacer avec de la glace au chocolat; en tailler de petits losanges et les aligner sur une plaque légèrement beurrée.

MUSTELLE, *s. f.* (*Gadus mustella*). — Poisson de mer et de lacs; sur les côtes de Gênes, les Italiens l'appellent *galea* ou *pesce moro*. Il a beaucoup de ressemblance avec la lotte et son foie est également un met délicat. Pour sa préparation culinaire voir LOTTE.

MUSTERAN, *s. f.* (*Musteran-de-ova*). — Arbre du Chili, dont le fruit est de la grosseur d'une aveline à écorce noirâtre, renfermant une amande d'un goût agréable et rafraîchissante.

MUTUCULIEU, *s. m.* — Fruit d'un arbre des forêts de l'Amérique du Sud, ayant la douceur du miel.

MUTTON-BROTH. — Terme anglais par lequel on désigne une *soupe* ou *bouillon de mouton*.

Mutton-broth (*Soupe de mouton à l'anglaise*). — *Formule 3,424*. — Enlever l'échine d'un carré de mouton, taillé étroit, de façon à ne laisser que les côtelettes et la noix; le mettre dans une casserole ou une petite marmite avec deux collets de mouton; le saler, le condimenter et le garnir comme un pot-au-feu de façon à faire un bouillon très réduit. Etant cuit, couper le carré par petites côtelettes, les mettre dans la soupière avec une brunoise, de l'orge perlé cuit à clair et verser le consommé dessus.

MUTTON CHOP (Se prononce *meut t'n tshopp*). — Terme anglais dont on se sert pour désigner des côtelettes de mouton taillées dans le filet et roulées; on les fixe en les traversant par une aiguillette de métal ou de bois; on les fait griller et on les sert, soit au naturel soit avec des garnitures.

MUTTON PATTY. — Terme anglais par lequel on désigne de *petits pâtés de mouton* dont la formule est la suivante :

Mutton pattys (*Petits rôtés de mouton à la Windsor*). — *Formule 3,425*. — Parer de petits filets mignons de mouton; en couper transversalement de petites rondelles; les assaisonner de poivre, de sel, de muscade et les saupoudrer de fines herbes. Tailler dans de la graisse de rognons de veau de petites rondelles minces de la même grandeur et la même quantité que de filets. Foncer de petits moules à tartelettes avec de la pâte à foncer, les garnir en mettant au fond une rondelle de graisse, une rondelle de filet de mouton, en continuant ainsi, en dépassant le moule d'un demi-centimètre de hauteur. Recouvrir avec une pâte de feuilletage, souder les bords, faire un trou au milieu et mettre une petite rondelle de feuilletage au milieu et y faire un trou; dorer le petit pâté et le faire cuire dans un four moyen; aussitôt cuit, introduire une sauce madère chaude dans la cheminée et servir chaud aussitôt après.

MYCÉLIUM, *s. m.* — Substance de nature végétale qui résulte d'une infusion, ou d'une putréfac-

tion de matières organiques. Le mycélium est la vraie plante, la partie végétative, dont le champignon proprement dit n'est que la fructification. On dit vulgairement *blanc de champignon*. (Voir AGARIC DES PRÉS).

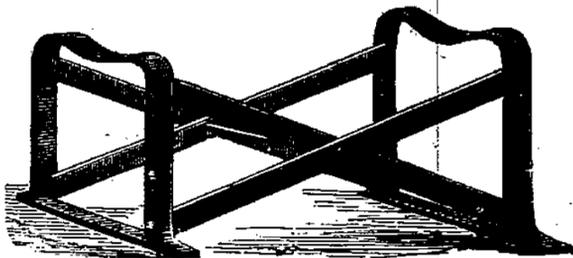
MYRRHE, *s. f.* (*Myrrha*). All. et angl. *myrrhe*; ital. et esp. *mirra*. — Gomme aromatique qui vient de l'Arabie Heureuse et de l'Abyssinie, en larmes pesantes, rouges, irrégulières; elle provient d'un arbre de la famille des térébinthacées.

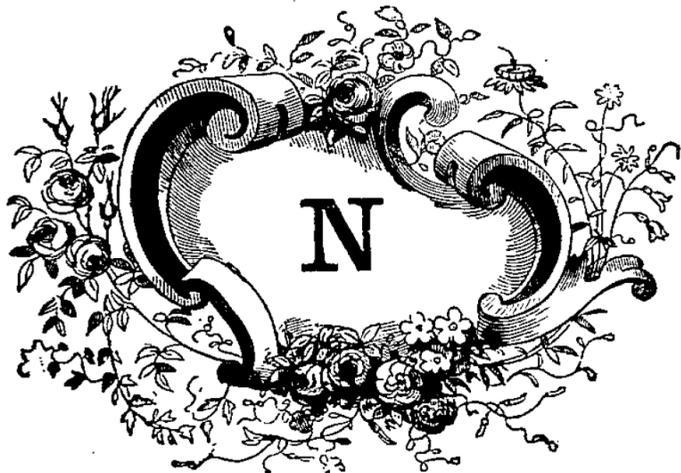
La myrrhe a une saveur âcre et amère, ce qui n'empêchait pas les peuples d'Orient d'en faire un grand usage et un grand cas; *le vin de myrrhe* était pour eux une liqueur fameuse; il faut croire que leur palais était moins susceptible que le nôtre ou qu'ils avaient une façon de préparer ce vin qui n'est pas parvenue jusqu'à nous. Les Orientaux s'en servent encore comme masticatoire; chez nous elle est reléguée à l'usage pharmaceutique où on l'emploie à petites doses comme excitant et tonique. Prise à la dose de quelques grammes, cette substance produit dans l'estomac une saveur désagréable et une grande excitation.

MYRTE, *s. m.* (*Myrtus communis L.*). — Arbrisseau toujours vert à odeur suave, que les anciens consacrèrent à Vénus. Ils considéraient ses baies comme propres à conserver la jeunesse et dans ce but ils les employaient comme assaisonnement et en préparaient un ragoût qu'ils dénommaient *myrtatum* et un vin appelé *myrtidanum*: elle leur fournissait en outre une huile estimée.

En Amérique, on distingue trois sortes de myrtes: le myrte musqué, *myrtus ugni*, dont les baies aromatiques servent à faire un vin fort agréable; le myrte piment, *myrtus pimenta*, dont les baies réduites en poudre, fournissent une sorte d'épice ou *poivre de la Jamaïque*; elle se vendent aussi en Angleterre sous le nom de *poudre de clous de girofle*; le myrte luma, *myrtus luma*, avec les baies duquel les Indiens font un vin agréable.

MYRTILLE, *s. f.* — [Nom de l'une des variétés de l'airelle. (Voir ce mot.)





NABIROP, *s. m.* — Nom vulgaire de l'étourneau doré. (Voir **ETOURNEAU**.)

NABKA, *s. m.* — Nom d'une espèce de jujubier d'Égypte. (Voir **JUJUBE**.)

NACARAT, *s. m.* — Couleur d'un rouge clair, entre la cerise et le rose. On s'en sert pour la coloration des socles et de substances alimentaires, en confiserie, distillerie.

NAFÉ, *s. m.* — Nom du fruit de la Ketmie. (Voir ce mot).

NAGE, *s. f.* — En confiserie, on appelle à la *nage* lorsque les bonbons sont mis dans une quantité suffisante de sucre pour qu'ils puissent nager.

NAGOR, *s. m.* — Quadrupède du Cap de Bonne-Espérance, de la taille d'un chevreuil; sa chair est excellente. Pour sa préparation culinaire, voir **Chevreuil**.

NAISSAIN, *s. m.* — Frai de poisson ou de certains mollusques.

NALESNIKIS, *s. m.* — Nom que l'on donne en Pologne et en Russie à une sorte de beignet ou cromesquis. C'est la crêpe polonaise.

Nalesnikis polonais (*Nalesnikis polski*). — *Formule 3,426.* — Préparer une crème comme pour les *vatrouschkis* (Voir ce mot), que vous enveloppez par petites parties dans des bandes de pannequets, comme les cromesquis ordinaires (Voir **CROMESQUIS**); ensuite, dix minutes avant de servir, les tremper dans de la pâte à frire, les jeter dans de la friture chaude; les égoutter, les dresser en pyramide sur une assiette et servir très chaud.

NANDOU, *s. m.* — Variété d'Autruche, qui habite l'Amérique du Sud; on dit aussi *Nandu*. (Voir **AUTRUCHE**.)

NANKA, *s. m.* (*Artocarpus*). — A Lumatra, on appelle ainsi une espèce de jacquier ou variété d'arbre à pain (Voir ces mots). On dit aussi *Nanko*.

NANNA, *s. m.* — Fruit d'une plante d'Amérique, ayant un peu l'aspect de l'artichaut, mais dont la chair a le goût d'une poire délicieuse et est très rafraîchissante.

NANSOUTY, *s. m.* — Nom d'un petit-four que l'on prépare de la façon suivante :

Nansouty (Petits-fours). — *Formule 3,427.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	375
Amandes.....	—	125
Blancs d'œufs.....	nombre	7

Procédé. — Piler les amandes avec trois blancs d'œufs; ajouter 250 grammes de sucre et travailler. Mettre sur le feu 125 grammes de sucre dans un poëlon avec un peu d'eau et le faire cuire au soufflé; ajouter les blancs fouettés et y mélanger les amandes en travaillant et chauffant jusqu'à ce qu'on ne puisse résister le doigt dedans; laisser refroidir pendant une demi-heure et coucher la pâte sur des plaques à l'aide de la poche, en former des rondelles de la grosseur d'une pièce de un franc. Les cuire le lendemain à four doux; en les sortant du four appuyer légèrement avec le couteau dessus et les gommer.

NANTAIS, TAISE, *s. m.* — On appelle ainsi de petites pâtisseries sèches et une sauce dont les formules suivent :

Sauce Nantaise pour poisson. — *Formule 3,428.* — Employer :

Fumet de poisson réduit à glace.	grammes	150
Beurre fin.....	—	150
Beurre d'écrevisses.....	—	100
Jaunes d'œufs.....	nombre	4
Cerfeuil et estragon hachés.....	pincées	2
Piment de cayenne et sel.....		

Procédé. — Le poisson étant cuit dans un sautoir au four avec beurre et jus de citron, on en prend le jus et on le met dans un bain-marie et on monte la sauce comme une hollandaise avec les ingrédients susmentionnés.

On nappe le poisson ou bien on sert la sauce à part selon le genre de poisson. (Créée le 30 juin 1878 à la maison Maire. — Paris).

Nantais aux fruits (Pâtisserie de détail). — *Formule 3,429.* — Employer :

Farine.....	grammes	500
Sucre en poudre.....	—	250
Beurre fin.....	—	250
Amandes.....	—	125
Fruits confits hachés.....	—	175
Œufs.....	nombre	3
Kirsch.....	décilitre	1

Procédé. — Tamiser la farine et en former la fontaine; mettre au milieu les amandes broyées au mortier; les œufs, le kirsch, le sucre et les fruits hachés. Travailler le tout et en faire une bonne pâte. On les étend ronds sur une plaque et on les pince à la main. Bien dorer les gâteaux et les saupoudrer de sucre et d'amandes. Les cuire dans un four moyen.

Petits nantais communs (Pâtisserie de détail). — *Formule 3,430.* — Abaisser et étendre au rouleau de la pâte sucrée ordinaire; en lever des rondelles à l'emporte-pièce de six centimètres de diamètre; les mettre sur des plaques, les pincer autour avec les doigts, les dorer et les saupoudrer d'amandes et de sucre. Les cuire dans un four moyen.

Petit nantais au rhum. — *Formule 3,434.* — Employer :

Farine.....	grammes	250
Sucre en poudre.....	—	125
Beurre.....	—	200
Raisins de Corinthe.....	—	100
Œuf.....	nombre	1
Rhum..	décilitre	1/2

Procédé. — Tamiser la farine, former la fontaine, mettre l'œuf, les raisins, le beurre et le rhum au milieu et pétrir. Étendre la pâte au rouleau, en couper des ronds épais, dorer et appuyer au milieu en mettant un grain de raisin de Malaga. Les faire cuire dans un four moyen et les dorer en les sortant du four.

NAPÉE, *s. f.* (*Napæa*). — Plante originaire de la Virginie, de la famille des malvacées; on l'appelle aussi *napie*. Les jeunes feuilles se mangent cuites comme les épinards, elles ont un saveur agréable, sont douces et mucilagineuses.

NAPFKUCHEN, *s. m.* — Sorte de baba ou couglof allemand, dont la formule suit :

Napfkuchen (Cuis. allemande). — *Formule 3,432.* — Employer :

Farine.....	grammes	500
Beurre.....	—	175
Amandes douces et amères.....	—	100
Raisins de Corinthe et Smyrne.....	—	200
Levure.....	—	25
Macis.....	—	15
Lait chaud.....	décilitres	1 1/2
Zestes d'oranges hachés.....	nombre	2
Œufs.....	—	5
Un grain de sel.		

Procédé. — Tamiser la farine dans une terrine et la mettre à l'étuve pendant quinze minutes; mettre le quart de la farine dans une autre petite terrine chaude et former la fontaine; délayer au milieu la levure avec le lait de manière à fournir un levain; le faire lever à l'étuve jusqu'à ce qu'il ait doublé de volume; former la fontaine avec la farine de l'autre terrine; mettre au milieu 1 décilitre de lait chaud; battre cinq œufs séparément et leur mêler le beurre fondu; puis verser la moitié de cet appareil dans le creux de la farine, mélanger peu à peu, en travaillant pendant dix minutes et continuer à travailler en ajoutant le restant de l'appareil; lorsqu'il est tout incorporé, ajouter la levure et brioche la pâte; ajouter alors les amandes pilées, les raisins, le zeste d'oranges haché et le macis; travailler le restant du lait; couvrir la terrine et faire lever la pâte à l'étuve. Beurrer deux moules à cylindre à côtes droites (les Allemands se servent de moules en terre), les saupoudrer d'amandes hachées et lorsque la pâte est levée, la briser et en remplir les moules aux trois quarts; faire lever de nouveau la pâte jusqu'à la hauteur du moule, les mettre sur une plaque et les faire cuire pendant trois quarts d'heure dans un four modéré.

NAPOLÉON, *s. m.* — Se dit d'une poire aussi appelée bon-chrétien Napoléon; elle mûrit en octobre; sa chair est juteuse, fondante et parfumée. On donne aussi le nom de *Napoléon* à une belle fraise rouge.

NAPOLITAIN, *s. m.* — On a appelé napolitains différentes sortes de gâteaux que je décris ci-dessous :

Les gâteaux napolitains se font avec les pâtes *froles* (Voir ce mot); toutefois on peut varier ces pâtes en les appropriant plus spécialement pour chacun de ces excellents entremets.

Napolitain panaché (*Entremets*). — *Formule 3,433.* — Procéder d'abord à la pâte suivante :

Employer :

Farine.....	grammes	500
Beurre	—	250
Sucre en poudre.....	—	250
Amandes.....	—	250
Sel.....	—	10
Jaunes d'œuf.....	nombre	2
Œufs entiers.....	—	2
Zeste de citron haché.....	—	1
Crème crue.....	décilitre	1/2

Procédé. — Monder des amandes, les piler avec un peu de sucre et un blanc d'œuf; les passer au tamis de métal; avec la farine, former le fontaine et déposer au centre le restant du sucre, les œufs, le beurre, le sel, les amandes le zeste de citron et la crème. Délayer et incorporer peu à peu la farine pour en faire une pâte; la fraiser vivement pour la rendre lisse et la laisser reposer pendant une heure sur la glace. L'abaissier à un centimètre et demi d'épaisseur; en couper des rondelles de quinze centimètres de largeur; les mettre sur des plaques et à l'aide d'un coupe pâte, faire un trou au milieu, de cinq à six centimètres de diamètre, de façon à ce qu'elles forment un anneau; on conservera quatre abaisies qui ne soient pas percées. Faire cuire dans un four moyen. Masquer une abaisse non percée avec de la marmelade d'abricots au marasquin; mettre dessus quatre rondelles percées et également masquées de marmelade d'abricots; les cou-

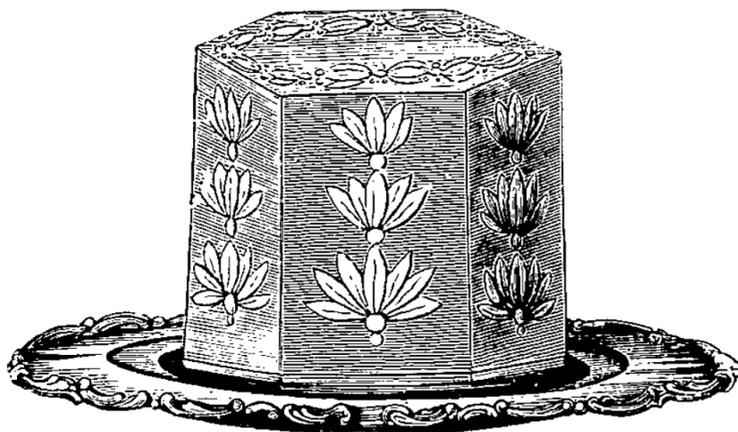


Fig. 780. — Napolitain panaché.

per de haut en bas en six morceaux de largeur régulière. Remplir le puits avec la même marmelade; mettre dessus une rondelle non trouée, de façon à diviser le compartiment, et masquer de marmelade de fraises; continuer l'opération en masquant quatre rondelles et en les montant les unes sur les autres; remplir le creux avec de la marmelade de fraises. Recommencer l'opération en mettant une rondelle sans trou, masquée avec de la marmelade de mirabelles et continuer en mettant quatre rondelles également masquées et remplir le centre de marmelade d'abricots; couvrir avec la rondelle non percée et presser légèrement pour consolider le gâteau. Le tailler de forme hexagone; le masquer de marmelade d'abricots au marasquin, en lissant avec le couteau et le décorer avec des fleurons en pâte blanche. Poser le gâteau sur un fond d'office sablé de sucre vert.

Remarque. — Ces Gâteaux napolitains aux fruits peuvent être faits d'un seul fruit. On les remplit

aussi avec différents appareils, crème Chantilly, crème de maron à la vanille, crème à bavarois, ou de glace ; ils prennent alors différentes dénominations que détermine la garniture.

Gâteau napolitain aux fruits (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,434*. — Employer :

Sucre	grammes	200
Farine	—	250
Beurre	—	200
Amandes.....	—	250
Fruits confits.....	—	300
Œufs.....	nombre	1 à 1/2
Vanille en poudre.		

Procédé. — Piler les amandes et faire une pâte avec le tout ; l'abaisser, en découper une quinzaine de rondelles en faisant un petit trou au milieu ; en conserver deux sans être percées ; les cuire dans un four moyen. Les masquer à l'abricot, les superposer les unes sur les autres.

Faire ramollir avec du sirop dans un poêlon, des fruits confits hachés, les ajouter à une marmelade d'abricots très réduite et en remplir le puits. Parer extérieurement le gâteau, le masquer à la marmelade d'abricots, glacer la rondelle supérieure, décorer le tour du gâteau avec des fleurons de pâtisserie ou de glace royale et garnir le dessus avec des fruits. Mettre le gâteau sur un fond d'office parsemé de sucre vert.

Gâteau napolitain à la glace. — *Formule 3,435*. — Employer :

Farine	kilog.	1
Beurre.....	grammes	700
Sucre en poudre.....	—	500
Amandes.....	—	500
Jaunes d'œufs.....	nombre	2
Œufs entiers.....	—	2
Zestes rapés d'orange et citron..	—	1
Crème crue.....	décilitre	1
Un grain de sel.		

Procédé. — Monder les amandes, les piler avec quatre jaunes d'œufs et les zestes et passer au tamis de métal. Procéder à la confection de la pâte. La coucher sur des plaques en forme de galettes, de quinze centimètres de diamètre et d'un centimètre de hauteur ; dorer les abaisses et les cuire dans un four chaud. En les sortant du four, parer chaque rondelle en prenant un moule à charlotte comme modèle ; les creuser, à l'exception de deux, en faisant un petit trou au milieu avec un petit couteau ; les empiler les unes sur les autres en deux ou trois piles et les presser légèrement pour les aplanir. Superposer les rondelles trouées sur l'une de celles qui ne sont pas percées, en les mas-

quant de marmelade d'abricots ; parer le gâteau, le masquer de marmelade d'abricots, le décorer, le laisser une heure sur la glace et remplir l'intérieur d'une glace en faisant dessus une pyramide en forme de rochers.

Napolitains farcis (*Confiserie*). — Voir la formule 574.

Napolitains (*Narcisse*). — Voir NARCISSE.

NAPOLITAINE, *adj.* — Nom donné à différentes préparations culinaires dont les formules suivent :

Napolitaine (*Sauce*). — *Formule 3,436*. — Préparer un appareil mirepoix selon la formule 3,307 ; le mouiller avec du vin de Marsala et le laisser réduire de moitié ; ajouter de la purée de tomate, de la sauce espagnole, du fond de volailles réduit ; l'amener à bon goût et le passer à l'étamine.

Napolitaine pour gibier (*Sauce*). — *Formule 3,437*. — Remplacer dans le mirepoix de la formule précédente, le fond de volaille et la sauce espagnole par de la sauce espagnole pour gibier, ou coulis, fumet, ou essence de gibier (Voir ces mots).

Napolitaine (*volaille à la*). — *Formule 3,438*. Désosser selon la règle un poulet ou un chapon, en commençant par le dos ; en y laissant les cuisses et moignons des ailes et en ayant soin de casser le bréchet. Saler, poivrer et faire macérer un instant dans une macération au vin de Madère. Étendre la volaille sur la table et coucher sur la partie intérieure, une couche de farce de volailles, forte d'un centimètre et préparer l'appareil suivant :

Appareil de volaille à la Napolitaine. — *Formule 3,439*. — Casser de deux centimètres de longueur 250 grammes de macaronis fins de Naples, *spaghetti* ou aiguillettes et les faire cuire dans du bouillon ; les égoutter et les mettre dans une petite casserole avec de la sauce napolitaine dans laquelle on aura ajouté du bouillon de volaille réduit à demi-glace ; 100 grammes de truffes épluchées, autant de champignons de Paris, de jambon ou de langue cuite, le tout coupé en julienne. Cet appareil doit être très réduit.

Le laisser refroidir dans une terrine sur la glace ; en mettre un peu sur la farce que l'on a étendue sur la volaille ; coudre alors le dos en ayant soin de boucher avec la peau, le trou de devant ; intro-

duire par l'ouverture postérieure l'appareil, de façon à ce qu'il se trouve enveloppé de la farce: cette opération se fait avec une poche; boucher avec un peu de farce et coudre l'ouverture. Envelopper la volaille dans une barde de lard, en la bridant pour lui donner sa forme primitive et la mettre dans une vessie de porc, ou l'envelopper de crépinette. La faire braiser à blanc dans un bouillon de volaille réduit. Pendant ce temps, préparer de petites timbales de macaronis de la façon suivante :

Petites timbales de macaronis. — Formule 3,440. — Beurrer de petits moules à nougats; mettre du papier au fond et autour; sur le papier du fond, mettre une rondelle de truffe ou en former un décor. Garnir le moule avec de petits macaronis, *spaghetti*, entiers et préalablement cuits, rafraichis et égouttés. On dresse le macaroni sur les parois intérieures en roulant tout autour un spirale; les fixer à l'intérieur avec un œuf battu et en les panant ensuite; ou bien avec une mince couche de farce; garnir l'intérieur avec le même appareil qui a servi à garnir la volaille; le recouvrir d'une mince couche de farce. Il doit y avoir autant de moules que de convives; les faire pocher dans un sautoir au four recouverts d'un papier beurré. Sortir la volaille de ses enveloppes et la dresser sur un grand plat rond; démouler les petites timbales de macaronis autour, les arroser de leur fond réduit et servir à part une sauce napolitaine au fumet de volaille.

Servir à la française.

Napolitaine (Filet de bœuf à la). — Formule 3,441. — Piquer, ficeler et faire mariner un filet de bœuf entier pendant 24 heures. L'éponger et le faire braiser dans une petite poissonnière, en le mouillant avec du vin de Marsala, de la sauce napolitaine et un peu de purée de tomate. Lorsque le filet est cuit, le déficeler, le trancher et le remettre à sa juxtaposition sur un grand plat long et le garnir avec de petites timbales de macaronis selon la formule 3,439. Passer la sauce, en masquer légèrement le filet et servir le restant à part.

Napolitaine (Filet de bœuf sauté à la). — Voir la formule 1,731.

Napolitaine (Bifteck à la). — Aussi appelé *bifteck agro dolce*. Voir la formule 410.

Napolitaine (Langue de bœuf à la). — Appelée aussi *agro dolce*. Voir la formule 2,944.

Napolitaine (Tournedos à la). — Formule

3,442. — Beurrer intérieurement une petite timbale de sept centimètres de diamètre; la napper au fond, contre les parois intérieures et à trois centimètres de haut, d'une couche mince de farce de volaille. Garnir l'intérieur avec un appareil de volaille à la napolitaine, formule 3,438; le recouvrir de farce. Faire pocher au four. Faire sauter le tournedos, le mouiller avec de la sauce napolitaine et du vin de Marsala. Démouler sur un plat rond, le pain de farce, mettre le tournedos dessus et masquer de la sauce.

Napolitaine (Glace à la). — Voir la formule 2,381.

NAPPE, *s. f.* (*Confiserie*). — Degré de cuisson du sucre, sirop ou marmelade, que l'on reconnaît en plongeant une écumoire ou une spatule dans la bassine et en la ressortant après avoir remué un tour. Le sirop s'étend en couche épaisse sur l'écumoire ou la spatule et forme ainsi la *nappe*.

Nappe, se dit du linge qui sert à couvrir la table de la salle à manger, au moment des repas.

Nappe, se dit aussi d'un filet composé de mailles en losanges, qui sert à pêcher le poisson et à prendre les alouettes, les ortolans et quelquefois même les canards sauvages.

NARBONNE (*Géogr. gastronomique*). — Chef-lieu d'arrondissement de l'Aude, dont les principales productions gastronomiques sont le miel, les légumes, les eaux-de-vie et les vins.

A Narbonne on prépare aussi des gâteaux renommés dont les formules suivent :

Narbonne (Petites pâtisseries de détail). — Formule 3,443. — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	125
Beurre.....	—	125
Farine.....	—	125
Amandes en poudre....	—	30
Œufs.....	nombre	4
Vanille.		

Procédé. — Piler les amandes et travailler le sucre, la vanille et les quatre jaunes d'œufs; quand c'est moussé, ajouter peu à peu les blancs d'œufs liquides; ajouter encore le beurre fondu et la farine en pluie; coucher la pâte dans de petits moules à diplomates creux; tremper le doigt dans l'eau et faire un trou au milieu, semer dessus des amandes hachées et les faire cuire dans un four entr'ouvert.

Narbonne (*Entremets de pâtisserie*). — *Formule 3,444*. — Employer :

Sucre	grammes	250
Farine	—	250
Beurre fin	—	250
Œufs	—	6
Vanille.		

Procédé. — Travailler les jaunes d'œufs avec le sucre et la vanille; faire mousser, ajouter le beurre fondu et la farine. Fouetter les blancs et les incorporer dans la masse. Coucher cette pâte dans des moules à trois frères, les cuire et les glacer à la vanille. Garnir le centre avec la crème suivante :

Crème à gâteau de Narbonne. — *Formule 3,445*.

Employer :

Farine	grammes	250
Sucre à glace	—	325
Beurre fin	—	600
Jaunes d'œufs	nombre	3
Lait	décilitres	3
Vanille.		

Procédé. — Délayer la farine dans le lait, ajouter une gousse de vanille et les jaunes d'œufs; remuer jusqu'à ce qu'elle ait épaissi, la retirer et laisser refroidir dans une terrine en remuant de temps en temps. Quand elle est froide, y incorporer le sucre et le beurre, préalablement maniés ensemble. Bien remuer et la passer au besoin au tamis. Mettre le gâteau sur un fond en pâte sèche et garnir le puits avec de la crème, à l'aide de la poche à douille; le décorer en formant une pyramide.

NARCISSE, *s. m.* (*Narcissus*). — Genre de plantes de la famille des liliacées, dont on distingue un grand nombre d'espèces, qui toutes sont munies d'une bulbe à leur racine qui peut servir en alimentation.

Le narcissé des poètes, *narcissus poeticus*, à odeur suave, à fleurs d'une blancheur parfaite, que relève la petite couronne pourpre, ou d'un jaune d'or à son bord, qui en occupe le centre, croit spontanément dans les prés et dans les bois. Cette charmante fleur est, en cuisine, imitée en cire et se taille aussi dans les légumes; son imitation parfaite produit toujours le plus agréable effet. Pour sa reproduction voir FLEURS.

Narcisse, se dit aussi des gâteaux dont les formules suivent.

Narcisses à la napolitaine (*Gâteaux*). — *Formule 3,446*. — Abaisser une pâte à napolitain d'un demi-centimètre d'épaisseur; couper à l'emporte-pièce vingt rondelles de cinq centimètres de

diamètre; avec un emporte-pièce plus petit, faire un trou dans le milieu de la moitié des rondelles de façon à former un anneau. Masquer le tout de marmelade d'abricots et poser un anneau sur chacune des rondelles non vidées. Faire sur les bords supérieurs de l'anneau de petites rosaces avec de la meringue italienne; piquer une demi-pistache sur chacune d'elles et former une pyramide au milieu avec une crème pistache. On obtient ainsi dix petits gâteaux narcisses.

Narcisses à la parisienne. — *Formule 3,447*. — Abaisser de la pâte feuilletée, en couper vingt rondelles de six centimètres de diamètre; en poser dix sur une plaque et les humecter dessus. Avec un petit coupe-pâte, vider les autres de façon à former des anneaux que l'on pose sur les dix qui sont vidées. Passer des amandes dans un peu de blanc d'œuf fouetté, les égoutter et les rouler dans du sucre en poudre; les piquer sur le bord supérieur de la rondelle, légèrement penchées à l'extérieur, de façon à former une rosace. Faire cuire à four modéré. Quand ils sont refroidis, remplir le creux de gelée de fruits, groseille ou abricots et couvrir le milieu d'une rondelle de pâte du même fruit.

NARD, *s. m.* (*Nardus*). — Condiment aromatique, tiré d'une plante de la famille des graminées, que les Javanais emploient pour assaisonner leurs mets; ils accordent la préférence à sa racine dont l'odeur est plus aromatique.

NARINARI, *s. m.* — Gros poisson du Brésil et de la Guyane, où il est aussi appelé *raie chauve-souris*. Sa préparation culinaire est la même que celle de l'esturgeon.

NARWAL, *s. m.* (*Monodon monoceros* L.). — Mammifère du genre des cachalots qui habite l'Océan glacial. Les Groënlandais font boucaner sa chair qu'ils estiment beaucoup et trouvent ses intestins délicieux; ce qui ne serait nullement de notre goût.

NAS, *s. m.* (*Cyprinus nasus* L.). — Poisson de fleuves; on le trouve surtout dans le Rhin, le Danube, le Pô. Il est appelé en Allemagne *nasen* et en Italie *savetta*. Sa chair molle contient beaucoup d'arêtes. Pour sa préparation culinaire, voir HARENG.

NASSE, *s. f.* — Panier d'osier de forme conique dont la pointe est assez ouverte pour laisser entrer

le poisson, mais ne le laisse point sortir ; on s'en sert pour la pêche de divers poissons en le maintenant au fond de l'eau avec des pieux.

Nasse est aussi le nom d'un mollusque gastéropode, à coquille conique de trois à quatre centimètres, que l'on trouve dans toutes les mers.

NATIONAL, *s. m.* — Nom d'un gâteau que l'on prépare de la façon suivante :

National (Gâteau). — *Formule 3,448*. — Cuire une pâte génoise dans un moule carré. Couper la génoise transversalement et la garnir à l'intérieur de quatre sortes de crème au beurre : café, chocolat, framboise et pistache, chacune dans un angle du carré ; recouvrir de la tranche supérieure que l'on abricote et que l'on glace au fondant de quatre couleurs correspondantes à la garniture de crème intérieure. Laisser sécher et couper les côtés de façon bien nette, afin de laisser voir la garniture de crème et de former un carré régulier. (E. DARENNE.)

NATTE, *s. f.* — Petit-four en forme de *tresse*, qui se prépare de la façon suivante :

Nattes (Petits-fours). — *Formule 3,449*. — Employer :

Farine.....	grammes	500
Beurre fin.....	—	200
Sucre en poudre.....	—	200
Amandes.....	—	250
Jaunes d'œufs.....	Nombre	8
Jus d'orange.....	—	1
Esprit parfumé d'anisette...	décilitre	1/2

Procédé. — Piler les amandes avec un peu de sucre et le jus d'orange, les passer au tamis de métal. Former la fontaine avec la farine ; mettre au milieu les jaunes d'œufs, le beurre, le sucre en poudre, l'anisette et les amandes ; faire une pâte du tout. La laisser reposer une demi-heure ; la diviser en trois morceaux et la rouler de façon à faire trois cordons de la même grosseur ; en faire une natte ; en couper des morceaux de sept à huit centimètres de longueur, en appuyant légèrement sur le bout pour en maintenir la forme. Les coucher sur une plaque beurrée, les dorer et les faire cuire à four moyen ; lorsqu'elles sont à peu près cuites les retirer du four pour les saupoudrer de sucre et les remettre un instant pour les faire glacer.

NAVAGAS, *s. m.* — Poisson d'Astrakan, fort usité en Russie où il arrive à l'état de congélation, et qu'on prépare de la façon suivante :

Navagas d'Astrakan à la Russe (*Navagas po Astrakancki*). — *Formule 3,450*. — Lever les filets de dix navagas, les sauter au beurre avec jus de citron, sel, poivre et muscade ; lorsqu'ils sont froids les envelopper d'une béchamelle bien réduite dans laquelle l'on aura mis des fines herbes ; les mettre ensuite dans une double papillote de papier huilé, et quinze minutes avant de servir, les griller à feu doux, et servir selon la règle.

Navagas frits à la russe. (*Navagas Jaren-naï*). — *Formule 3,451*. — Vider et dépouiller des navagas, enlever d'un coup de couteau la mâchoire inférieure, les essuyer avec une serviette, les saler, les rouler dans la farine, les paner à l'œuf et les faire frire. Servir sur une serviette avec des demi-citrons autour. (A. Petit).

NAVARIN, *s. m.* Etymologie dérivée de *navinan*, navet, comme on le voit dans cette phrase : « *E les grasses viandes, chous et nes à user* » (Th. LE MART. 93) *nes* pour navet. On trouve dans Littré un autre diminutif : *Li ewe où li naviel seront cuit assouage moult le pis* (Alebrant f° 59). Sens que l'on attachait au ragoût de navet qui devait adoucir la poitrine. — Ragoût de chevreau ou d'agneau aux navets.

De cette origine il s'est étendu au mouton presque exclusivement, mais depuis l'importation du tubercule de Parmentier, on a le plus souvent remplacé les navets par des pommes de terre, en continuant à donner, improprement, à ce ragoût le nom de navarin. C'est ainsi que l'on trouve dans les cartes de restaurants l'antithèse de *Navarin aux pommes*.

En conséquence il n'y a pas de navarin aux pommes sans navets. Voici d'ailleurs les formules.

Navarin primitif. — *Formule 3,452*. — Couper en morceaux un agneau ou un chevreau (dans l'origine on n'en séparait pas les meilleures parties, comme les gigots et le râble), le mettre dans une casserole avec beurre et lard maigre salé ; faire roussir, mettre de la farine avec un peu de sucre en poudre et lui faire prendre couleur. L'adjonction du sucre a pour but de colorer le ragoût en le caramélisant.

Mouiller le ragoût avec du cidre ; condimenter d'un oignon clouté, d'une ou deux gousses d'ail, de poivre et sel. Faire cuire doucement vingt minutes ; pendant ce temps, tailler des petits navets en gousse d'ail et éplucher des petits oignons, les faire sauter à la poêle avec beurre et sucre en poudre pour les

glacer ; les ajouter au ragoût ; achever la cuisson, dégraisser et servir.

Remarque. — La sauce doit être réduite. Pour réussir le navarin, il ne faut jamais ajouter d'autre liquide pendant la cuisson et il doit être mouillé avec du cidre seulement.

Navarin de mouton (*Cuis. de restaurant*). — *Formule, 3,453.* — Couper en morceaux une poitrine, un collet et une épaule de mouton, ou l'une de ces parties seulement, selon les besoins ; les mettre dans une casserole avec un peu de graisse ; faire pincer ; *singer* avec de la farine, remuer pour faire prendre couleur et mouiller avec de l'eau. Assaisonner avec poivre blanc, frais moulu, sel, quelques gousses d'ail, un oignon clouté et un bouquet de persil numéro *un* (Voir bouquet) et une bouteille de vin blanc ou de cidre. Faire cuire pendant une heure ; dans l'intervalle faire sauter à la poêle des navets taillés en demi-lune avec du beurre et sucre en poudre pour les glacer ; les ajouter au ragoût et achever la cuisson. Il faut encore vingt-cinq minutes environ. Dégraisser et maintenir au chaud pour le service. On peut aussi faire cuire les navets dans un peu de sauce du ragoût et les maintenir à part, ce qui est préférable pour le service de détail.

Remarque. — Si on voulait y ajouter des pommes de terre, elles ne devraient y entrer que pour une partie égale aux navets. Si la suppression des navets était totale, le met serait un ragoût de mouton aux pommes et non plus un navarin.

NAVARAIS, *s. m.* (*Gâteau*). — Ce nom a été donné à de petits gâteaux, originaires de la Navarre française, et que l'on prépare de la façon suivante :

Navarais (*Pâtisserie de détail*). — *Formule, 3,454.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	50
Raisins de Corinthe.....	—	50
Beurre.....	—	50
Farine.....	—	50
Œufs entiers.....	nombre	4
Zeste d'orange.....	—	1
Orangeat.....	—	1

Procédé. — Travailler dans une terrine les jaunes d'œufs avec le sucre, de façon à faire mousser ; ajouter le zeste de citron, l'orangeat haché, les raisins de Corinthe ; hacher le beurre avec la farine, l'ajouter à la masse et travailler encore un instant ; fouetter les quatre blancs d'œufs et en dernier lieu, mélanger le tout.

Foncer des moules à brioches en pâte sucrée, mettre de la marmelade au fond et coucher la pâte dedans ; décorer dessus avec deux bandelettes de feuilletage, saupoudrer de sucre et faire cuire à four moyen.

NAVET, *s. m.* (*Brassica napus, L.*) All. *Herbst-Rübe, Stoppel-Rübe* ; angl. *turnip* ; rus. *répe* ; ital. *navone*. — Genre de plante crucifère du genre chou, qui se distingue de ses congénères par une racine charnue, fusiforme, pouvant devenir très grosse par la culture. Ses variétés très nombreuses sont cultivées pour la nourriture de l'homme et pour celle des bestiaux. Nous nous bornerons à mentionner quelques-unes des meilleures variétés qui sont le plus en usage en France.

LE NAVET DES VERTUS. — Dont on distingue deux variétés, le *N. long* et le *N. marteau*. Deux bonnes variétés très cultivées par les maraîchers des environs de Paris pour l'approvisionnement des Halles. Très bon pour garnitures, ragoût et canard aux navets.

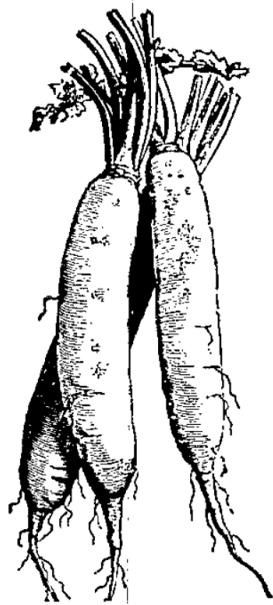


Fig. 781.
Navet long des vertus.

LE NAVET DE FRENEUSE. — A peau rugueuse d'un blanc grisâtre, se cultive également en plein champ dans les environs de Paris. C'est le plus estimé des navets secs.

LE NAVET PETIT DE BERLIN. — Sa chair très sèche et sucrée est presque farineuse. Sa saveur diffère tout à fait de celle des autres navets ; elle est plus douce ; il convient surtout pour être préparé seul.

LE NAVET DE MEAUX. — Très grosse variété, cultivée surtout dans son pays d'origine, pour l'approvisionnement des Halles de Paris, vers la fin de l'hiver ; sert surtout pour le pot-au-feu.

LE NAVET JAUNE LONG. — Est une excellente race, de très bonne qualité, mais moins cultivée que les autres à cause de sa couleur.

LE NAVET NOIR LONG. — Sa chair est d'un blanc grisâtre, sèche, ferme et sucrée. C'est une variété précoce, qui se conserve très bien pour l'hiver.

LE NAVET GRIS DE MORIGNY. — Est une bonne variété potagère, à chair blanche, assez tendre et sucrée.

Parmi les navets raves, *brassica rapa*, aussi appelés *navets ronds*, nous citerons :

LE NAVET ROND DES VERTUS. — A chair tendre, sucrée et d'une saveur agréable, est une très bonne variété, en grande faveur chez les cultivateurs des environs de Paris.

LE NAVET BLANC PLAT HATIF. — Racine extrêmement déprimée en forme de large disque. Chair blanche, tendre, de bonne qualité. Cette variété est très précoce.

LE NAVET ROUGE PLAT HATIF. — Se distingue du précédent par la couleur rose violacée de la portion de la racine qui se développe hors de terre.

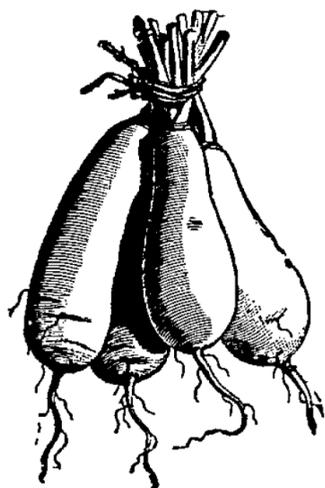


Fig. 782
Navet des vertus marteau.

Une bonne race de navet rouge plat hâtif se cultive dans l'est de la France sous le nom de *N. à collet rose de Nancy*.

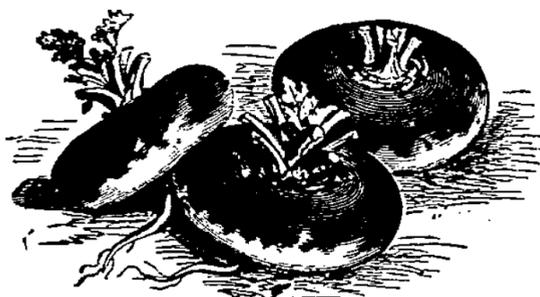


Fig. 783. — Navet de Munich, ou plat de mai.

la portion qui sort hors de terre. Ses qualités sont les mêmes que celles du *N. rouge plat hâtif*.

LE NAVET NOIR ROND OU PLAT. — Est une variété de qualité remarquable, ressemblant comme aspect au radis noir rond. Sa peau d'un noir intense ou gris foncé est unie; sa chair blanche est ferme, serrée, sucrée et de très bon goût; convient très bien pour toutes sortes de préparations culinaires.

Analyse chimique.

— Le navet est composé de sucre, de mucilage, de cellulose, d'un principe aromatique; il contient, en outre une quantité notable de soufre.



Fig. 784. — Navet noir, rond ou plat.

HYGIÈNE. — Le navet est un aliment sain qui a la réputation d'être utile dans les affections de la gorge et des poumons; on a même prétendu qu'il était aphrodisiaque; propriétés qui ne sont nullement prouvées; c'est un légume adoucissant; le seul reproche qu'on puisse lui faire, c'est d'être flatulent.

Larousse a décrit ses inconvénients dans son dictionnaire, d'une façon plus pittoresque que je ne saurais le faire; on peut, du reste, les corriger par les préparations culinaires, en les faisant bien cuire et en les associant à des viandes. Quoi qu'il en soit, le canard aux navets, et les abatis de volaille aux navets conserveront, encore pour longtemps leur réputation européenne.

USAGE CULINAIRE. — On prépare le navet de différentes manières; on l'emploie comme garniture de grosses pièces, on en fait des soupes, des purées, etc. Entre les mains d'un artiste qui le taille, le cisèle, le navet se transforme; il devient rose, dahlia ou narcisse.

Voici un choix des meilleures manières de le préparer :

Potage à la crème de navet (*Haute cuisine*). — *Formule 3,455.* — Choisir de préférence de beaux navets blancs *des vertus*; les éplucher, les couper par morceaux, les mettre dans une casserole avec un peu de sel, de sucre, un bon morceau de beurre et un oignon clouté, mouiller avec du bouillon de volaille ou de veau. Faire cuire de façon à ce que la cuisson soit à peu près réduite quand les navets sont cuits. Passer la purée à travers un tamis de crin.

Mettre quelques cuillerées de cette purée, dans un moule à timbale, avec trois ou quatre œufs; ajouter muscade et poivre blanc du moulin; bien battre le tout et faire pocher au bain-marie comme un appareil à la royale.

D'autre part, mettre dans la casserole la purée de navet avec une bonne sauce béchamelle, allongée avec quelques litres de potage blanc; soit d'orge, d'avoine, de gruau, ou de farine de riz au consommé de volaille ou au consommé ordinaire. Faire cuire un instant le tout et l'amener à bon goût. Mettre dans une soupière de la crème fraîche double, à défaut un peu de lait, du beurre et trois jaunes d'œufs; verser peu à peu le potage pour former la liaison. Couper sur un couvercle de casserole, l'appareil en petits dés, les ajouter au potage et servir chaud. Ce potage doit se faire de préférence au printemps.

Soupe aux navets (*Cuis. ménagère*). — *Formule 3,456*. — Il est préférable d'employer des navets noirs ronds. Eplucher une quantité suffisante de navets, les émincer et d'autre part éplucher des pommes de terre; mettre le tout dans une casserole avec quelques litres d'eau, une gousse d'ail, un oignon piqué, poivre, sel et un bon morceau de beurre; mettre en ébullition et à partir de ce moment laisser cuire une heure. Lorsque la soupe est cuite, retirer l'oignon, écraser les pommes de terre et les navets et ajouter du lait en quantité suffisante ou un peu de crème; laisser bouillir encore quelques minutes et verser bouillant dans la soupière sur quelques tranches de pain coupées très minces.

Purée de navets (*Garniture*). — *Formule 3,457*. — Choisir des navets de bonne qualité, les éplucher, couper en quatre et les mettre dans l'eau au fur et à mesure. Les mettre dans une casserole avec un oignon clouté, muscade, du poivre blanc et du sel, beurre, lait frais ou bouillon; faire cuire de façon à ce que le liquide soit un peu réduit. Passer au tamis; recueillir la purée, la mettre dans une casserole avec de la sauce béchamelle réduite. L'amener à bon goût. Si la purée était trop liquide il faudrait y ajouter quelques jaunes d'œufs. Cette purée sert de garnitures pour les entrées.

Navets glacés (*Garniture*). — *Formule 3,458*. — Eplucher des navets en demi-lune; les faire sauter dans la poêle avec du beurre, les saupoudrer de sel et de sucre pour leur faire prendre couleur. Les mettre dans une petite casserole et les mouiller avec du jus ou de la sauce du mets qu'ils doivent accompagner.

Remarque. — S'ils sont destinés pour un abatis de volaille ou un navarin, dans la cuisine ménagère, ils peuvent être ajoutés dans le ragoût immédiatement après être sautés, sans qu'il soit besoin de les faire cuire à part; au contraire, dans la cuisine de restaurant, il est préférable de les réserver dans une casserole et de les ajouter dans le ragoût au fur et à mesure qu'on dresse; cela pour éviter de les écraser.

Navets au jus. — *Formule 3,459*. — Après avoir fait glacer les navets comme il est dit dans la formule précédente, on tâche de les cuire dans un bon jus de bœuf ou de veau.

Navets à blanc (*Garniture*). — *Formule 3,460*. — On sert quelquefois des navets autour de viandes blanches et cuites à blanc. Dans ce cas, les navets doivent être cuits de la façon suivante :

Tailler des navets en gousses d'ail; les jeter au fur et à mesure dans de l'eau fraîche. Les mettre dans une casserole avec poivre blanc, sel, un oignon clouté, un peu de lait et de bouillon. Faire cuire. Retirer l'oignon clouté, ajouter un peu de sauce béchamelle, du beurre fin et réserver pour s'en servir.

Navets à la crème. — *Formule 3,461*. — Procéder exactement comme dans la formule précédente en ajoutant une quantité suffisante de sauce béchamelle ou de sauce blanche faite avec du lait.

Navets farcis à la russe (*Rêpe farchirowanni pa Rousski*). — *Formule 3,462*. — Tourner une quinzaine de navets ronds et les jeter dans de l'eau fraîche pour les laver; les mettre dans une casserole d'eau froide avec un peu de sel; la mettre sur le feu et laisser bouillir jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits; les égoutter, faire sur le dessus une incision ronde et les vider avec une cuillère à légume; passer cette pulpe au tamis de Venise; l'amalgamer avec de la semoule, préalablement cuite au lait; assaisonner de sel et d'un peu de sucre; ajouter quatre ou cinq jaunes d'œufs.

Remplir les navets avec cet appareil et les ranger à mesure dans un plat à sauter beurré. Quinze minutes avant de servir, mettre un peu de bouillon dans le sautoir, au quart de la hauteur des navets. Mettre dans un four chaud; lorsque l'appareil est poché, saupoudrer de sucre, remettre au four pour faire glacer. Servir dans une casserole d'argent avec une saucière de sauce béchamelle à part.

Pouding de navets à la russe (*Pouding is Rêpe*). — *Formule 3,463*. — Eplucher quelques gros navets jaunes, les tailler en lames et les blanchir, les rafraîchir et les égoutter dans une passoire. Les mettre dans une casserole avec un quart de beurre fin; leur laisser rendre toute leur humidité; les assaisonner de sel et d'une pincée de sucre; ajouter deux cuillerées à ragoût de sauce béchamelle bien réduite; faire cuire quelques minutes en remuant toujours. Passer au tamis de Venise.

Mettre la purée dans une terrine avec six œufs entiers, amalgamer le tout et mettre cet appareil dans un moule à bordure grassement beurré. Une demi-heure avant de servir, faire cuire au bain-marie. Démouler sur un plat d'argent et garnir le puits de navets à la sauce béchamelle ou à la crème, selon la formule 3,455 ou avec d'autres légumes, tels que salsifis, haricots verts, flageolets ou petits-pois.

Remarque. — Avant de mettre cuire le pouding, il faut essayer l'appareil dans un moule à dariole ; s'il a besoin de rafermir on ajoutera un œuf ou deux ; si, au contraire, il est trop consistant, on ajoutera quelques cuillerées de crème double. (A. PETIT).

NAVETTE, s. f. — On a donné ce nom à de petits gâteaux et de petits-fours en forme de navette. On les prépare de la façon suivante :

Navettes d'Orléans (Petits-fours). — *Formule 3,464.* — Employer :

Sucre	grammes	375
Farine ..	—	475
Beurre	—	100
Carbonate de soude	—	4
Œufs entiers	nombre	4
Une prise de sel.		

Procédé. — Former la fontaine avec la farine ; mettre au milieu le sucre, les œufs, le beurre, le carbonate et le sel ; en former une pâte lisse ; diviser ensuite la pâte par petits morceaux et leur donner la forme de navettes ; les mettre sur une plaque beurrée, les fendre au milieu, les dorer deux fois et les cuire à four chaud.

Navettes aux amandes (Petits-fours). — *Formule 3,465.* — Employer.

Farine	grammes	400
Beurre	—	200
Sucre	—	200
Amandes	—	200
Œufs	nombre	2
Rhum	décilitre	1/2

Procédé. — Monder et piler les amandes avec un peu de sucre et les passer au tamis de métal. Former la fontaine avec la farine et mettre dans le centre le restant du sucre, les œufs, le beurre, le rhum et les amandes. Faire la détrempe, diviser la pâte et donner à chaque partie la forme d'une navette. Les ranger sur des plaques, les dorer, les saupoudrer de sucre fin et cuire à four modéré.

Navettes ou Croûtes à la marseillaise. — *Formule 3,466.* — Aussi appelées à la provençale.

Employer :

Farine	grammes	750
Sucre	—	125
Beurre	—	125
Levain de pain	—	250
Sel	—	15
Œufs	nombre	4
Eau de fleurs d'oranger	décilitre	1/2
Eau tiède	litre	1/2

Procédé. — Former la fontaine sur la table avec

la farine tamisée ; mettre au centre le sucre, le beurre, le sel, l'eau tiède et l'eau de fleurs d'oranger ; le levain et les œufs ; délayer le tout, en y faisant adhérer la farine de façon à former une bonne pâte. La mettre dans une terrine en lieu tiède, jusqu'au lendemain.

Le lendemain, procéder à la pâte suivante :

Farine	grammes	200
Beurre	—	60
Sucre	—	60
Œufs	nombre	1

Former la fontaine avec la farine, mettre les ingrédients au milieu et faire une pâte ; la laisser reposer un instant et la pétrir ensuite avec la pâte de la veille, qui doit être bien levée. Former alors de petites navettes dans des moules ou sur la plaque ; les fendre au milieu et les faire lever pendant deux heures ; les dorer et les faire cuire dans un four chaud.

Remarque. — Les praticiens varient quelquefois les doses de cette pâte, elle change même de nom selon l'arome que l'on ajoute ; mais la formule que je viens d'énoncer est la plus pratique, en ce sens qu'elle peut servir pour toutes sortes de petits fours.

Navettes d'Italie. — *Formule 3,467.* — Employer :

Farine	grammes	375
Sucre	—	75
Beurre	—	75
Levain de pain	—	200
Œufs	nombre	3
Eau de fleurs d'oranger	décilitre	1/2
Eau tiède	—	1/2
Un grain de sel.		

Procédé. — Former la fontaine et délayer tous les ingrédients au milieu. Laisser reposer la pâte et la fraiser trois fois ; la mettre dans une terrine pour la faire lever jusqu'au lendemain.

Le lendemain, préparer la pâte suivante :

Farine	grammes	350
Beurre	—	50
Sucre	—	50
Œufs	nombre	3

Former la fontaine, mettre les ingrédients au milieu, de manière à former une pâte ; la laisser reposer une demi-heure. La mélanger alors avec la pâte de la veille et bien la travailler en briochant. La dresser alors en forme de navette, en mettant le doigt annulaire aux deux extrémités et appuyant dessus avec l'index et le pouce en tournant pour leur faire deux têtes. Les fendre au milieu, les dorer et les cuire dans un four chaud.

Navettes d'Espagne. — *Formule 3,468.* — Ces navettes diffèrent des autres en ce sens que la pâte n'est pas levée.

Employer :

Farine.....	grammes	500
Sucre.....	—	125
Beurre.....	—	75
Œufs entiers.....	nombre	2
Jaunes d'œufs.....	—	10
Zeste d'orange ou eau de fleur d'oranger.		
Un grain de sel.		

Procédé. — Tamiser la farine et en former la fontaine; mettre tous les ingrédients au milieu et faire une pâte ferme; laisser reposer, fraiser une fois. Former de petites navettes, les pincer comme les précédentes, les fendre au milieu et les cuire à four chaud.

NECKER. — En souvenir du célèbre ministre des finances (1732-1804), on a donné son nom à de petites tartelettes que l'on prépare de la façon suivante :

Necker (Tartelettes à la). — *Formule 3,469.*

Employer :

Lait.....	décilitres	2
Sucre en poudre.....	grammes	20
Farine.....	—	125
Beurre.....	—	60
Œufs.....	nombre	2 à 3
Un grain de sel.		
Vanille.		

Procédé. — Mettre dans une casserole le lait, le beurre, le sucre en poudre, le sel, la vanille et faire bouillir; ajouter la farine et faire dessécher sur le feu en ajoutant un ou deux œufs de façon à former une espèce de pâte à choux.

D'autre part foncez des moules à tartelettes avec des rognures de pâtes à feuilletage sucrée et abaissée; y coucher l'appareil dedans et faire cuire dans un four moyen. Les glacer à la glace de sucre en les sortant du four et les servir chaudes.

NECTAR, s. m. — Selon la fable, le *nectar* était le breuvage des dieux, auxquels il donnait l'immortalité.

Se dit de toute sorte de liqueur excellente : Ce vin est un nectar.

Nectar se dit aussi d'un suc végétal, généralement sucré et mielleux, que sécrètent les organes de certaines plantes appelées nectarines.

NECTARINE, s. f. — Nom donné par les Anglais aux diverses pêches à robe lisse. Nous

avons étendu ce nom à une timbale de pêches et à une timbale de foie-gras.

Nectarine de pêches (Entremets glacé. — *Formule 3,470.*

Procédé. — Eplucher des pêches très parfumées et les passer crues au tamis de métal; chemiser un moule à timbale avec de la glace à la vanille. Sucre et parfumer la purée de pêche avec marasquin; la mettre dans le centre de la timbale, recouvrir de glace à la vanille, mettre un papier dessus, un petit couvercle et sangler pendant deux heures. Démouler avec les précautions d'usage sur une serviette à franges. Servir accompagné de petites pâtisseries.

Nectarine de foie gras (Haute cuisine). — *Formule 3,471.*

Procédé. — Chemiser d'une mince couche de gelée, un moule à timbale uni; le décorer avec des truffes. Chemiser de nouveau par dessus le décor d'une forte couche de sauce chafroid blanche. Remplir l'intérieur avec du foie gras, de préférence frais, braisé au vin de Madère et coupé en gros dés, mais plus petits, verser dessus une sauce chafroid, pas trop collée, à l'essence de truffe. Faire congeler sur la glace; démouler avec les précautions d'usage sur un plat froid. Décorer avec des croûtons de gelée, dont les interstices seront garnis de gelée hachée aux truffes. Cette gelée hachée s'applique avec la poche à douille. Facultativement, elle peut être dressée sur un petit socle.

NEFALAH, s. m. (Salmo aegyptius). — Poisson qui habite les eaux du Nil; est fort estimé des habitants de ces contrées; sa chair ressemble beaucoup à celle du saumon, auquel je prie le lecteur de se reporter pour sa préparation culinaire.

NÈFLE, s. f. (Mespilus germanica, L.) All. *Mispelbaum*; angl. *medlar-tree*; rus. *Kisilnik*; ital. *nespolo*; esp. *nispero*. — Fruit du néflier, originaire d'Europe, où il croît spontanément dans les bois.

La nêfle est une baie renfermant des noyaux durs au milieu d'une pulpe acide, qui n'est agréable au goût que lorsqu'on l'a laissée se blettir après la cueillette; c'est le type des fruits blets; elle ne peut-être mangée que dans cet état.

On distingue trois variétés de nêfles : la grosse nêfle, qui est la plus estimée, la nêfle précoce et la nêfle sans noyau. On les confit avant qu'elles soient

blettes, par les procédés ordinaires ou on les conserve dans l'eau-de-vie à la façon des noix. La nêfle est astringente, propriété qui est due au tannin qu'elle contient.

NÉGOIL, *s. m.* — Poisson de mer aussi appelé *néqueil* ; *oblado* à Marseille et *ochiado* à Rome. Sa chair assez légère se prépare comme celle de tous les autres poissons.

NÉGUS, *s. m.* — Boisson très usitée en Angleterre ; aussi appelée *Cup* (voir ce mot). Se dit aussi d'une façon de préparer les œufs.

Négus (*Œufs à la*). — *Formule 3,472.* — Mettre deux œufs sur le plat de façon à ce qu'ils soient séparés ; mettre entre les deux jaunes une croquette de volaille ou une croquette de gibier ; faire un cordon autour avec une sauce périgieux.

NEIGE, *s. f.* — En confiserie on appelle ainsi une composition de sucre et de jus de certains fruits, comme groseilles, framboises, cerises etc., qu'on fait glacer dans la sorbétière.

Neige, en cuisine se dit des blancs d'œufs battus ; blancs d'œufs pris en neige. On appelle *à la neige* certaines façons de préparer l'entremets que je vais décrire.

Neige (*Œufs à la*). — *Formule 3,473.* — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	140
Sel.....	pincée à deux doigts	1
Œufs.....	nombre	6
Crème liquide.....	litre	1
Vanille.		

Procédé. — Passer les œufs et séparer les blancs des jaunes. Battre les blancs dans une terrine avec un fouet jusqu'à ce qu'ils soient très fermes, c'est-à-dire pris *en neige* ; ajouter le sel et 40 grammes de sucre en poudre ; mélanger.

D'autre part, mettre la crème sur le feu avec la gousse de vanille et le restant du sucre ; la faire cuire un instant jusqu'à ce qu'elle soit réduite d'un peu moins d'un quart. Prendre alors au fur et à mesure avec une cuillère, les blancs d'œufs, les mouler avec une autre cuillère pour leur donner la forme d'un œuf et les jeter cuillerée par cuillerée dans la crème en ébullition ; les retourner, les retirer successivement quand ils sont cuits et les déposer sur un tamis pour les égoutter, et continuer ainsi jusqu'à ce que tous les blancs soient cuits.

Retirer le bâton de vanille et lier le restant de

la crème avec quatre jaunes d'œufs ; faire épaisir sans laisser bouillir. Dresser les œufs en pyramide sur un plat et les arroser de la crème, qu'on aura passée au tamis de soie.

Remarque. — Il est bien entendu que l'on peut varier l'arome ; à défaut de vanille on se sert de zeste de citron, que l'on met cuire dans la crème, ou de l'anis qu'on met dans un petit sachet. On peut également remplacer la crème par du lait ; dans ce cas on double la quantité et on fait réduire de moitié. Pour être appétissant, la qualité essentielle de cet entremets est sa blancheur, qui justifie sa dénomination. Autrefois, on le colorait de diverses couleurs : rose, vert ou jaune ; mais ce bariolage est de mauvais goût.

NELMA, *s. m.* — Gros poisson dont la chair a une grande analogie avec celle du saumon, il est fort commun en Sibérie où on l'estime beaucoup. Pour sa préparation culinaire (voir SAUMON).

NÉLUMBO, *s. m.* (*Nélumbium*). — Plantes aquatiques, originaires des contrées chaudes de l'Asie, et de l'Amérique septentrionale où elles croissent spontanément dans les eaux douces et tranquilles. Il y en a différentes espèces :

Le *Nelumbium speciosum* est l'objet d'une culture importante, en Cochinchine et en Chine où on l'appelle *lieu-wha*. Ses graines qui ont un goût agréable, sont blanches et tendres, elles s'emploient en alimentation, comme les amandes chez nous ; on mange ses feuilles comme les épinards et ses rhizomes accomodés de différentes manières, comme le céleri-rave.

Le *nelumbium luteum*, est surtout cultivé en Amérique, dans la Floride, la Caroline ; ses graines sont jaunes et s'emploient ainsi que ses racines, comme celles du précédent.

NELSON, *s. p.* — Nom donné à différentes préparations culinaires, en l'honneur de l'illustre amiral anglais, vainqueur de la bataille d'Aboukir et de celle de Trafalgar où il mourut tué (1758-1805).

Nelson (*Consommé à la*). — *Formule 3,474.*

Procédé. — Préparer un bon bouillon de poisson au vin blanc, bien condimenté de légumes et de poivre en grains, le lier avec un peu d'arrow-roost. Faire cuire dix minutes.

Couper en deux des petits pains au lait et en sortir la mie. Préparer une sauce cary très liée et

lui incorporer un salpicon de homard et de champignons, et des jaunes d'œufs. Farcir les petits pains avec cet appareil, les mettre dans un plafond légèrement beurré, les recouvrir d'un papier beurré et les faire pocher au four en ayant soin qu'ils ne brûlent pas.

Au moment de servir, ajouter au potage un verre de vieux vin de Madère, dresser sur un plat les croûtes farcies, les arroser légèrement du bouillon de poisson et les servir en même temps que le potage.

Remarque. — On peut aussi remplacer ces croûtes par un salpicon de homard et des profiterolles, au cary pochées dans du consommé.

Nelson (*Côtelettes à la*). — Voir ce mot.

Nelson (*Bifteck à la*). — Voir ce mot.

Le nom de Nelson a été également donné à un entremets et à une petite pâtisserie de détail.

Nelson (*Entremets à la*). — *Formule 3,475.* Foncer des cercles à flancs avec une pâte sucrée; mettre une couche de marmelade au fond, et les remplir avec une crème à gâteaux de Pithiviers selon la formule 1279. Les cuire à four moyen. Masquer les gâteaux avec une marmelade d'abricots au rhum. Décorer le dessus avec de la meringue; les passer un instant au four pour les sécher, sans laisser prendre couleur.

Nelson (*Tartelettes à la*). — *Formule 3,476.* — Foncer des moules à tartelettes avec de la pâte sucrée; mettre un peu de marmelade d'abricots au fond et remplir avec l'appareil de la formule 1279. Les cuire dans un four moyen et les glacer au rhum en les sortant du four.

NÉLUSKO, *s. m.* — On appelle ainsi le potage à la noix de coco et une gelée dont les formules suivent :

Nélusko (*Potage à la*). — *Formule 3,477.* — Scier par le milieu deux noix de coco fraîches; c'est-à-dire contenant le lait, que l'on vide dans un bol. Extraire ensuite les chairs, ou si elles sont dures, éplucher la noix, les émincer en petites tranches, les saupoudrer de sucre et les faire sécher au four. Les piler dans un mortier avec un quart de leur volume d'amandes douces.

D'autre part, préparer un potage lié avec de la farine de riz ou d'arrow-root, du consommé et du lait, dans lequel on aura ajouté les amandes et le coco pilé et quelques feuilles de myrthe. Faire

bouillir une heure. Passer le potage à l'étamine, le remettre dans la casserole et faire une liaison avec de la crème, du beurre frais, des jaunes d'œufs et le lait des cocos. Au moment de servir, ajouter, en guise de croûtons, une quantité suffisante de pignons frais, mondés et cuits à part dans une petite casserole.

Nélusko (*Glace à la*). — *Formule 3,478.* — Employer :

Amandes.....	grammes	125
Chocolat fin.....	—	75
Sucre concassé.....	—	300
Lait.....	litre	1/2
Crème double.....	décilitre	3
Jaunes d'œufs.....	nombre	6
Vanille.....	gousse	1

Procédé. — Monder et faire griller au four les amandes; les mettre dans un poêlon avec le sucre concassé et un peu d'eau. Le faire cuire au caramel léger, verser sur le marbre légèrement beurré et laisser refroidir. Réduire en poudre cet appareil en le pilant dans le mortier. Le mettre dans une casserole avec la crème, le lait, le chocolat, la vanille et les jaunes d'œufs, en remuant de façon à le faire cuire à la nappe sans laisser bouillir. Passer l'appareil au tamis de Venise; laisser refroidir et faire glacer; incorporer alors dans la glace, en remuant, quelques cuillerées de crème fouettée. Chemiser un moule à pan avec la glace, mettre au milieu de la crème fouettée à la vanille; couvrir le dessus avec de la glace et unir avec le couteau; mettre le couvercle et sangler. Après une heure, démouler sur serviette avec les précautions d'usage (Léon ROTY).

NEMOURS, *s. m.* — On a donné le nom du chef-lieu de canton de Seine-et-Marne à différentes préparations culinaires dont les formules suivent :

Nemours (*Gâteaux de*). — *Formule 3,479.* — Foncer des moules à tartelettes avec du feuilletage abaissé; mettre au fond, un peu de marmelade de mirabelle; coucher dessus un peu de pâte à choux, préparée selon la formule 962; faire cuire et les glacer à la glace de sucre en les sortant du four. Se servent indifféremment chaudes ou froides.

NÉNUPHAR, *s. m.* (*Nymphaea*). — Plante aquatique, type de la famille des nymphœacées; elle a de grandes feuilles rondes, plates, flottant ainsi que ses fleurs qui sont blanches ou jaunes, à la surface des étangs.

Les racines féculentes du nénuphar sont em-

ployées en alimentation dans certains pays. En Suède, ses semences entrent, avec l'écorce du pin, dans la confection d'une galette qui est la ressource du pauvre.

Le nénuphar qui, autrefois, était réputé antiaphrodisiaque et, pour cette raison, très en vogue dans les couvents, est reconnu aujourd'hui avoir les propriétés contraires, ce qui est prouvé par son analyse chimique.

Analyse chimique. — L'analyse qui a été faite de sa racine a révélé une combinaison du tannin et d'acide gallique; des matières grasses et végétales et muqueuses, du sel ammoniacal, de la résine, principes qui la rendraient plutôt aphrodisiaque.

NÉOSSINE, *s. f.* — Nom donné à une substance organique que l'on trouve dans les nids d'hirondelles ou salangane de la Chine.

NÉRAC (*Géogr. gastronomique*). — Sous-préfecture du département du Lot-et-Garonne, dont les productions gastronomiques sont les eaux-de-vie, les vins, les farines et surtout les terrines de foie gras de canard aux truffes, qui ont une réputation bien méritée.

Terrine de Nérac aux perdreaux. — *Formule 3,480.* — Employer :

Filets mignons de porcs	grammes	500
Pane.....	—	600
Truffes crues.....	—	100
Foies gras de canards.....	nombre	2
Perdreaux	—	4
Sel et épices.		

Procédé. — Désosser les perdreaux et en retirer les tendons ou nerfs, assaisonner les chairs, éplucher les truffes et les couper en gros dés; farcir intérieurement les perdreaux avec du foie gras et les truffes, les envelopper avec la peau de façon à former quatre petites ballotines. D'autre part, faire une farce selon le procédé ordinaire avec le filet de porc, la panne et le restant de foie gras.

Foncer une terrine de bardes de lard; mettre au fond une couche de farce, au milieu les ballotines de perdreaux entourées et recouvertes de farces, avec laquelle on aura soin de former un dôme dessus: on ajoutera les truffes, s'il en reste. Recouvrir la terrine d'une barde de lard, mettre le couvercle dessus et faire cuire au bain-marie au four, pendant environ deux heures à deux heures et demie selon leur grandeur et la chaleur du four.

Remarque. — Si la terrine doit être servie fraîche, égoutter la graisse en la sortant du four, et la remplacer par un fumet de gibier réduit à glace; la mettre sous une légère presse et laisser refroidir. Pour la servir on sort de la terrine en la faisant tremper dans l'eau chaude, on tranche ou on décortique à la gelée sur socle ou sur terrine.

Au contraire, si cette terrine doit être conservée, on égouttera la graisse et le jus en la sortant du four; presser légèrement, remplacer le jus et la graisse par du saindoux frais et liquide; mettre le couvercle et le luter avec du papier d'étain.

Terrine de Nérac aux canards. — *Formule 3,481.*

Employer :

Filet de porc frais.....	grammes	250
Filets mignons de veau.....	—	250
Panne de lard frais	—	600
Truffes crues	—	800
Foie gras d'oie.....	nombre	1
Canards.....	—	2
Sels et épices.		

Procédé. — Procéder comme ci-dessus en faisant quatre ballotines avec les chairs de canards, les truffes et une partie du foie gras; suivre en tout les mêmes prescriptions indiquées dans la formule précédente.

NEROLI, *s. m.* — Huile essentielle extraite des feuilles et des fleurs de l'oranger. On a aussi appelé néroli un gâteau dont nous donnons la formule.

Néroli (*Distillerie*). — *Formule 3,482.* — Mettre les fleurs d'orangers dans un bain-marie en toile métallique, et le plonger dans la cucurbit. Placer promptement le chapiteau et le réfrigérant, puis distiller jusqu'à ce que l'huile essentielle ait cessé de passer. Recevoir ce produit dans un récipient florentin; enlever avec une pipette l'huile qui surnage, puis filtrer l'eau aromatique s'il est nécessaire.

Remarque. — Pour la conserver elle doit être dans une marie-jeanne tenue dans un lieu sombre; récemment préparée elle est jaune, mais elle devient rouge orange par l'action de la lumière.

Falsification. — Le néroli est fréquemment falsifié avec de l'alcool ou de l'essence de petits grains, ou avec du néroli de fleurs douces. Le premier mélange se reconnaît à l'aide du potassium; on met dans l'essence un fragment de potassium de la grosseur d'une tête d'épingle. Si l'essence contient

25 p. 0/0 d'alcool, le potassium s'agite, pétile et diparaît promptement. Le second mélange, ne peut-être décelé qu'avec du néroli pur.

Néroli (Gâteau). — *Formule 3,483.* — Employer :

Beurre fondu.....	grammes	60
Fécule.....	—	30
Sucre en poudre.....	—	200
Amandes.....	—	125
Orangeat haché finement.	écorces	3
Œufs.....	nombre	3
Eau de fleurs d'oranger..	décilitre	1/2

Procédé. — Monder et piler les amandes au mortier avec trois œufs; y ajouter le sucre, l'orangeat haché et l'eau de fleurs d'oranger; bien travailler et sortir la pâte dans une terrine; y ajouter le beurre fondu et la fécule. Bien mélanger le tout. Coucher la pâte dans des moules à bretons préalablement beurrés et parsemés d'amandes hachées. Faire cuire dans un four moyen.

NERVOIR, s. m. — Terme de confiserie. Espèce d'étampoïr pour donner au pastillage les nervures pour les feuilles, dont on se sert pour garnir les fleurs.

NESSELRODE, s. p. — Nom d'un célèbre diplomate Russe, né à Lisbonne; dirigea la politique extérieure de l'empire sous Alexandre I^{er} et Nicolas (1816-1856). En son honneur, son nom fut donné aux préparations culinaires suivantes :

Nesselrode (Potage à la). — *Formule 3,484.*

Procédé. — Scier au-dessus du jarret de veau, dans l'endroit contenant un peu de chair, une douzaine de tronçons de sept centimètres de longueur. Les faire dégorger à l'eau froide et les blanchir. Les mettre dans une casserole avec des débris de volaille, des os de veau, assaisonner de légumes et de poivre blanc entier; mouiller avec du bouillon blanc et mettre une quantité suffisante d'orge perlé et un peu de riz. Soumettre à l'ébullition et laisser cuire doucement.

Quand les jarrets sont cuits, les retirer et les mettre dans une petite casserole avec un peu de bouillon. Laisser cuire encore l'orge pendant une heure et passer le potage à l'étamine; le remettre dans une casserole, l'amener à bon goût; faire une liaison dans la soupière avec de la crème, des jaunes d'œufs, un peu de beurre fin et du cerfeuil haché; ajouter peu à peu le potage en remuant avec le fouet. Servir les jarrets dans un légumier

d'argent, légèrement arrosés de leur cuisson et couverts. Servir en même temps que le potage.

Remarque. — Les tronçons de jarret peuvent être sciés en deux, sur leur longueur, s'ils sont trop gros. D'autres fois, les jarrets ne sont point servis séparément, mais les chairs sont taillées en petits dés et mises en guise de croûtons dans le potage.

Nesselrode (Soupe de poisson à la). — *Formule 3,485.*

Procédé. — Nettoyer deux sterlets et les couper en tronçons de deux à quatre centimètres selon la grosseur.

Préparer un fond de potage lié comme il est dit à l'article tortue (Voir ce mot), y ajouter la même quantité de bouillon de poisson; l'assaisonner avec une demi-bouteille de bon vin blanc sec, une infusion d'aromates au vin de Madère, une pointe de piment, du poivre blanc concassé, mis dans le porte-épices. Amener à bon goût; ajouter alors le poisson et faire cuire pendant dix minutes. Dresser le poisson dans un légumier couvert en y mettant quelques tranches de citron; sortir le porte-épices et verser le potage dans une soupière.

Nesselrode (Côtelettes de grives à la). — *Formule 3,486.*

Procédé. — Faire rôtir quelques grives dans une casserole avec du genièvre. Laisser refroidir et tailler les chairs en petits dés; les mettre dans une terrine avec une égale quantité de truffes et de foie gras cuit également coupés en petits dés; assaisonner avec une petite goutte de vin de Madère.

D'autre part, procéder à une farce de gibier à plumes, faisan ou gélinotte et préparée selon la formule 2,227. L'étendre d'une hauteur d'un centimètre et demi sur une plaque légèrement beurrée; la mettre sur la glace.

Mouiller le salpicon, préparé d'autre part, avec une sauce chauffroid brune; étendre cet appareil sur la farce, en l'unissant avec le couteau et laisser refroidir. Dans cette farce, découper des côtelettes à l'aide de l'emporte pièce ou du couteau; après avoir fait chauffer un peu la plaque en dessous pour décoller la farce. Les placer sur un tamis, les glacer à la gelée, les papilloter et les dresser sur un petit fond de plat ou sur un socle et garnir de gelée.

Nesselrode (Pouding de glace à la). — *F. 3,487.*

Procédé. — Faire ramollir dans un sirop avec de la vanille sur le feu, une égale quantité d'angé-

lique et de citronnat, coupés en petits dés; des raisins de Corinthe et de Smyrne.

Pendant ce temps, préparer une purée de marrons; mélanger avec de la crème et du sucre et ajouter une égale quantité de crème à la vanille pour glace, selon la formule 1,300.

Ajouter les deux tiers de fruits confits et une quantité suffisante de marasquin pour parfumer. Faire glacer à la sorbetière. Lorsqu'il est glacé, y ajouter quelques cuillerées de crème fouettée; le mouler dans un moule à dôme, mettre le couvercle et faire sangler pendant une heure. D'autre part, préparer la sauce suivante :

Sauce à pouding Nesselrode. — Formule 3,488.

Procédé. — Mettre dans une casserole une demi-bouteille de vin, soit de Marsala, de Madère, de Malvoisie ou de Lunel; ajouter quatre jaunes d'œufs et fouetter sur le feu de façon à faire un sabayon lié sans laisser bouillir. Ajouter alors le restant des fruits, un décilitre de marasquin et mettre la casserole dans la glace.

Démouler le pouding sur une serviette à franges avec les précautions d'usage, et l'accompagner de la sauce dans une timbale d'argent. Tel est le vrai pouding à la Nesselrode.

NEUFCHATEL (*Géographie gastronomique*).

— Petite ville du département de la Seine-Inférieure, où il se fabrique des fromages renommés; fait aussi un commerce important de beurre, de volaille et d'œufs (Voir FROMAGE).

NEUG, *s. m.* — Plante graminée que les Abyssiniens mélangent à d'autres farines pour en faire du pain.

NEULE, *s. f.* — Petite pâtisserie très commune à Paris au x^e siècle; on appelait *neuleurs*, les spécialistes qui la faisaient; de là, par altération, *nirole* et *niroleurs*.

Les premiers statuts de maîtrise accordés aux *pasticiers-oublieux* et *pasticiers-neuleurs* en 1270, portaient ce qui suit: *Quiconque veult estre neuleur ou oublauer en la ville de Paris, estre le peult quittement et franchement, pourveu qu'il sçache faire le mestier et qu'il ait de quoy, et que il garde les us et costumes du mestier.* Dans ce règlement nul maître ne pouvait occuper un ouvrier que celui-ci ne sut faire en une journée au moins un millier de gâteaux nommés *neules*.

Comme on le voit, l'erreur perpétuée en a changé et l'expression et le sens; il n'y a là aucune allusion

de dénigrement, seule l'imagination comme pour tout ce qu'on ignore, a pu prêter à cette qualification le ridicule qu'on lui prête. Car le *neuleur* comme l'*oublayoux*, fabricant d'oublies et le *darioleur* étaient des spécialistes respectables qui plus tard se sont confondus sous le nom général de *pasticier* puis *pâtissier*. Mais ce qui est étrange, dans cette étymologie comme dans beaucoup d'autres, que j'ai eu l'avantage d'élucider, c'est que les encyclopédistes eux-mêmes ont fait preuve d'une ignorance unanime à ce sujet. (Voir l'étymologie des dictionnaires de la langue française).

NÉVA *s. m.* — Nom donné à un gâteau que l'on prépare de la façon suivante :

Néva (*Gâteau*). — *Formule 3,489.* — Employer :

Fécule.....	grammes	125
Sucre en poudre.....	—	375
Amandes.....	—	125
Beurre fin.....	—	125
Blancs d'œufs.....	nombre	10
Vanille		

Procédé. — Piler les amandes avec six blancs d'œufs; les mettre ensuite dans une terrine et travailler en ajoutant peu à peu, le sucre, la fécule et le beurre fondu. Battre le restant des blancs bien fermes et les incorporer avec les précautions d'usage. Mettre un papier au fond d'un moule à pain de Gênes; y coucher la pâte, faire cuire à four doux et glacer à la vanille en sortant du four. (P. LACAM).

NIÇOISE, *adj.* — On prépare à la niçoise différents mets et entremets dont les formules suivent :

Niçoise (*Rougets à la*). (*Cuis. d'hôtel.* — *Formule 3,490.*

Procédé. — Nettoyer des rougets en les sortant de l'eau; les ciseler et les assaisonner de poivre et sel; les rouler dans la farine et les mettre dans une plaque contenant de l'huile d'olive chaude; les faire cuire au four et dresser sur le plat à servir; égoutter l'huile et déglacer le plafond avec un peu de vin blanc, de fumet de poisson et de glace de viande; ajouter de l'essence d'anchois, des fines herbes, des câpres, des bisques d'écrevisses et lier avec un peu de beurre frais. Couper les rougets en tronçons, les mettre sur des plats très chauds et les masquer avec la sauce.

Niçoise (*Œufs pochés à la*). — *Formule 3,491.*

Procédé. — Pour un service, faire pocher pendant deux minutes dans de l'eau salée et acidulée une quinzaine d'œufs frais; les rafraîchir. Pendant ce temps, on aura fait frire au beurre, en nombre égal aux œufs, des petits croûtons de pain d'un centimètre d'épaisseur, ronds ou ovales. Aligner ces croûtons sur un plat à gratin; masquer les œufs avec une bonne sauce béchamelle réduite, dans laquelle on aura ajouté du fromage parmesan ou de gruyère rapé; saupoudrer le tout avec du fromage rapé et de la chapelure, mettre par dessus des petits morceaux de beurre très frais et faire gratiner une minute dans un four très chaud. Servir doublé d'un plat froid.

Niçoise (Poulet à la). — *Formule 3,492.*

Procédé. — Préparer un poulet comme pour entrée, en désossant sa poitrine après avoir cassé les os du bréchet et couper les pattes au dessus du genou. Faire revenir dans une casserole avec un oignon ciselé et un peu de lard coupé en petits dés, environ deux cents grammes de riz épluché non lavé; le mouiller avec un peu de jus de veau ou du bouillon de volaille, le saler, ajouter un peu de piment et un petit salpicon de maigre de jambon cru. Laisser cuire pendant dix minutes, en farcir le poulet, le brider après avoir mis les pattes en dedans, coudre les ouvertures et les barder de lard. Faire prendre couleur au poulet dans une casserole avec du beurre frais; le mouiller avec un peu de vin blanc, de glace, de jus ou de bouillon de volaille. D'autre part, faire sauter à la poêle environ deux cents grammes de maigre de jambon cru coupé en dés ainsi que quatre à cinq petites tomates pelées, égrenées et coupées en quatre; le tout assaisonné de poivre du moulin, d'un peu de muscade et d'une gousse d'ail ciselée. Mettre cet appareil dans la casserole autour du poulet; laisser mijoter tout doucement pendant quinze à vingt minutes. Dresser le poulet sur un plat d'entrée, le débrider et le garnir à l'aide de l'écumoire de la partie consistante de son fond et mettre le liquide dans une saucière pour accompagner le poulet.

Niçoise (Gâteau à la). — *Formule 3,493.*

Employer :

Farine.....	grammes	500
Sucre	—	500
Amandes brutes.....	—	50
Beurre	—	375
Raisins de Malaga et de Corinthe.....	—	375
Orangeat, citronnat hachés.	—	200
Ammoniaque	—	2

Œufs.....	nombre	2
Essence de bergamotte.....	gouttes	4
Cannelle en poudre.....	pincée	1

Procédé. — Broyer grossièrement les amandes avec deux œufs; les travailler dans une terrine avec le sucre, les fruits hachés, orangeat, citronnat et raisin, l'essence de bergamotte, la cannelle et l'ammoniaque; ajouter à la fin la farine en pluie et le beurre fondu. Foncer des cercles à flans avec de la pâte sucrée, y coucher la pâte. Dorer et faire cuire (P. LACAM).

NID, s. m. — En cuisine on peut imiter les nids de différentes façons, en formant des entremets exquis, aussi agréables au goût qu'à la vue.

Nid glacé (Gâteau). — *Formule 3,494.*

Procédé. — Coucher une pâte génoise dans un moule à trois-frères; la glacer au café et imiter le nid en décorant le tour du gâteau avec des pistaches, de la glace royale, ou de la crème à moka au beurre. Faire refroidir le gâteau. Faire glacer de la crème à la vanille selon la formule 1,300, dans des petits moules à charnière représentant des œufs. Après être sanglés pendant une heure, les tremper à l'eau tiède, les essuyer et les démouler vivement dans le creux du gâteau. Servir un œuf à chaque convive avec un petit morceau de son nid.

Petit nid d'oiseau (Dessert). — *Formule 3,495.*

Procédé. — Faire cuire une pâte génoise fine, dans des moules à brioches, profonds; creuser l'intérieur afin de former les nids; les glacer au café; saupoudrer le tour avec des amandes effilées, des pistaches hachées et du sucre vert et jaune, de façon à imiter de petits nids d'oiseaux. Mettre au milieu quelques dragées, représentant des œufs de moineaux ou d'autres petits oiseaux. Les servir en pyramide sur un plat, ou les dresser sur un socle à gradins.

Nid d'oiseau en sucre (Dessert). — *Formule 3,496.*

Procédé. — Faire cuire du sucre au gros cassé; colorer la première partie en vert, la deuxième en bistre, et enfin la troisième en beige de façon à imiter le bois. Verser sur le marbre légèrement graissé, la partie colorée en vert, remuer un peu avec la pointe du couteau de façon à ne pas le laisser transparent; avec une partie, former de suite de petites tigelles en le tirant; sur le restant former des empreintes, avec un moule de plomb en forme de feuille. Découper en feuilles de suite,

avant qu'elles soient refroidies et les coller sur les tigelles.



Fig. 785. — Nid d'oiseau en sucre.

D'autre part, tirer les deux sucres séparément, et lorsqu'ils sont de mollesse convenable, c'est-à-dire avant qu'ils soient refroidis, tresser vivement un nid, en le fixant sur un morceau de sucre bistre représentant une branche cassée. Ajouter le feuillage et doubler le nid intérieurement avec du sucre filé. Garnir le nid d'œufs à la liqueur marasquin, et candis d'après la formule 541. Les œufs doivent être décorés en les pointillant de bistre, de noir et de rose.

Nid de poule au marron (Entremets). — Formule 3,497.

Procédé. — Préparer une purée de marron à la vanille comme il est indiqué à la formule 3,220. Dresser sur un fond en pâte sèche, et avec la seringue à marrons à vermicelle, un turban de cette purée, de façon à imiter un nid.

D'autre part préparer des œufs à la neige (Voir ce mot) également à la vanille.

Quand ils sont prêts et égouttés, les arrondir en forme d'œuf avec une cuillère; les mettre dans le nid et servir la crème à part. Cet entremets est excellent.

NID D'HIRONDELLE. — Voir SALANGANE.

NIGELLE, *s. f.* (*Nigella sativa*). All. *Schwarz-Kümmel*; angl. *fennel flower*; ital. *nepitella*; flam. et holl. *narduszaad*. — Plante de la famille des renonculacées, dont les semences aromatiques sont employées comme condiment; elle est connue sous les noms vulgaires de *toute-épices*, *faux-cumin*, *cumin noir*.

HYGIÈNE. — Les graines fortement aromatiques sont excitantes, stimulantes et aphrodisiaques; elles conviennent aux estomacs paresseux, mais

les personnes nerveuses et échauffées doivent s'en abstenir.

USAGES CULINAIRES. — En Europe, la nigelle s'emploie comme assaisonnement des sauces, des marinades, dans la préparation des anchois de Norvège et de certains gâteaux; en Orient, où on l'appelle *abésodé*, ses usages sont beaucoup plus variés: torréfiée, moulue, mélangée à de l'ambre gris, du musc, du bézoard, du gingembre, de la cannelle et, le tout réduit en pâte; desséchée et pulvérisée, elle constitue un condiment dont les orientaux saupoudrent leur pain, les gâteaux, et qu'ils font entrer dans la confection de certains mets. Avec la graine de la nigelle ils fabriquent en outre, une conserve propre à donner de l'embonpoint et qui a des propriétés génésiques.

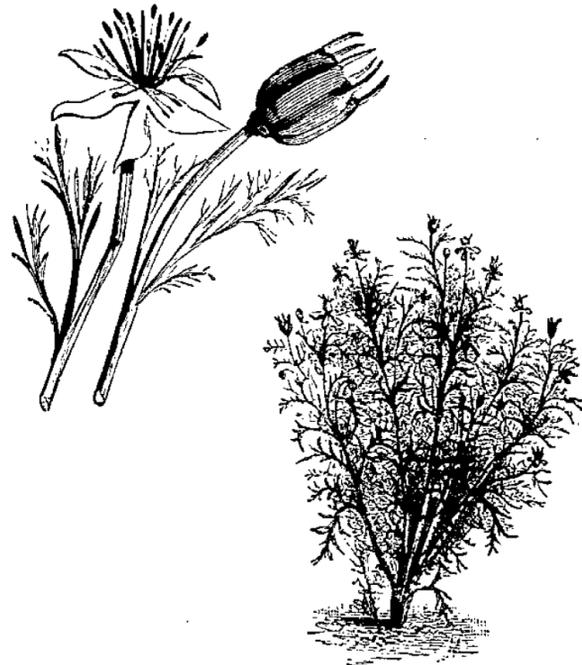


Fig. 786. — Nigelle aromatique.

NIGRINE, *s. f.* (*Chloranthus*). — Arbrisseau dont les feuilles sont très aromatiques. Les Chinois les mélangent quelquefois à celles du thé pour leur communiquer leur arôme.

NIKA (*Nika edulis*). — Crustacé de l'ordre des décapodes macroures, que l'on trouve dans la Manche, la Méditerranée, en Afrique, dans les rades de Bône, d'Alger et d'Oran. Se prépare culinairement comme les autres crustacés, mais il est de difficile digestion.

NILSON, *s. p.* — Naturaliste Suédois (1787-1883), auquel on a dédié différentes préparations culinaires dont les formules suivent.

Nilson (*Potage à la*). — Formule 3,498.

Procédé. — Préparer sept cents grammes de farce à quenelles de volaille, selon la formule 1690. Diviser cette farce en trois parties égales ; incorporer dans la première partie, en pilant au mortier, quelques truffes cuites et hachées ; dans la deuxième, du maigre de jambon haché, légèrement carminé, et également pilé au mortier ; enfin colorer la troisième partie avec du vert d'épinard et quelques ciboulettes, blanchies, hachées et pilées au mortier, de façon à obtenir trois couleurs différentes.

Avec la poche munie d'une petite douille, coucher dans un sautoir ou plafond carré légèrement beurré, des petits bâtons de farces de différentes couleurs. Les couper alors transversalement en forme de petites quenelles longues de quatre centimètres ; les mettre dans l'eau bouillante salée et les faire pocher sur le feu. Lever les quenelles avec l'écumoire, les déposer dans la soupière et verser le consommé dessus.

Nilson (*Timbales à la*). — Formule 3,499.

Procédé. — Beurrer des moules à dariole ; les saupoudrer de truffes et de maigre de jambon hachés ; et foncer les timbales avec de la farce de volaille selon la formule 1,690. Mettre au milieu de la sauce soubise ; recouvrir le tout de la même farce ; les mettre dans un plafond avec un peu d'eau au fond, les recouvrir d'un papier beurré et les faire pocher au four. Les démolir sur un plafond rond d'entrée, en renversant les petites timbales. Les accompagner d'une sauce soubise.

Nilson (*Gâteau à la*). — Formule 3,500. — Employer :

Sucre en poudre.....	grammes	375
Noisettes torréfiées.....	—	125
Orangeat haché.....	—	100
Farine de maïs.....	—	250
Beurre fin.....	—	200
Oufs.....	nombre	12

Procédé. — Piler les noisettes au mortier avec deux œufs, les mettre dans une terrine avec l'orangeat haché, le sucre en poudre et les jaunes d'œufs ; travailler. Quand la masse est mousseuse, incorporer la farine de maïs et le beurre fondu et ensuite les blancs battus en neige, avec les précautions d'usage. Couler la pâte dans des moules plats à gelée, les siroper au marasquin en les sortant du four et les glacer de même.

NINZIN, *s. m.* (*Sium ninsi*, L.). — Au Japon, on emploie cette plante aux mêmes usages et de la

même façon que le gin-seng (Voir ce mot), mais elle lui est inférieure.

NIOLEUR, *s. m.* — Voir NEULE.

NIORT (*Géogr. gastronomique*). — Sous-préfecture du département des Deux-Sèvres, dont la principale production gastronomique est l'angélique confite, qui jouit d'une juste réputation.

NIPA, *s. m.* (*Nipa fruticans*). — Nom d'un arbrisseau des Indes-Orientales, qui croît sur le bord des eaux marécageuses.

Son fruit est une drupe de couleur marron, renfermant une amande ovoïde ; il n'est bon qu'avant sa complète maturité ; on le mange cru ou on le confit au sucre. Les Javanais coupent le régime de cet arbrisseau, lors du développement de sa fructification ; il en découle alors une liqueur douceâtre dont ils font un alcool par la fermentation.

NIVERNAISE, *adj.* — Nom donné à différentes préparations culinaires dont les formules suivent :

Nivernaise (*Potage à la*). — Formule 3,501.

Procédé. — Préparer un potage lié au consommé de volaille, soit avec de la farine de riz, de la farine de gruau ou de l'orge perlé. Tourner de petites carottes nouvelles en olive et des navets de même grosseur avec le petit couteau cannelé fig. 734 D. Faire cuire séparément dans du consommé avec sucre et beurre ; au moment de servir, les mettre dans la soupière et verser le potage dessus.

Nivernaise (*Garniture à la*). — Formule 3,502.

Procédé. — Préparer des carottes nouvelles et les tourner avec le couteau cannelé de même que les navets, comme il est indiqué plus haut. Faire braiser les carottes avec un peu de sucre, de sel et de beurre, en les arrosant légèrement avec un peu de demi-glace ; faire cuire les navets à blanc, en les assaisonnant de sucre, de sel et de beurre. Dresser les carottes et les navets par groupes alternés, autour de la pièce que l'on veut garnir.

Remarque. — Dans le potage, comme dans la garniture, on remplace avantageusement les navets par des *stachys* (Voir ce mot) ou *crochets*.

NIVETTE, *s. f.* — Nom d'une variété de pêche de saveur très agréable, mais devant être mangée crue, ne réussissant pas à la cuisson.

NOAILLES, *s. p.* — Nom d'une famille illustre à laquelle on a dédié différents mets et entremets. La première préparation culinaire dédiée à cette famille fut l'omelette à la Noailles, qui date du XVII^e siècle et dont je reproduis la formule originelle sans rien changer au procédé.

Noailles (Omelette à la). — *Formule 3,503.*

Procédé. — Prenez une chopine de lait, mettez dans une casserole une cuillerée d'argent de farine de riz, un peu de sel; délayez avec une goutte de lait cette farine et y mettez huit jaunes d'œufs frais et les délayez bien avec le reste de la chopine de lait; ajoutez-y un demi-setier de crème douce, y mettez un morceau de cannelle en bâton et du sucre en proportion et les faites cuire sur un fourneau en les tournant toujours jusqu'à que cela commence à bouillir et le retirez et le mettez refroidir, hachez-y de l'écorce de citron vert confit (citronnat) avec des biscuits d'amandes amères et d'autres biscuits, un peu d'eau de fleurs d'oranger; mêlez le tout avec la crème et ôtez-en le bâton de cannelle.

Prenez dix-huit œufs frais, fouettez-les blanc comme pour des meringues et remettez-y douze jaunes en les fouettant toujours, et y videz la crème qui est préparée, et mêlez bien le tout ensemble. Beurrez une casserole de bon beurre et y videz votre omelette et la mettez au four. Lorsqu'elle est cuite, vous la renversez dans un plat chaud et la servez pour entremets. L'on peut la glacer, si l'on veut avec du sucre et la pelle rouge (*Nouveau Cuisinier royal, 1774*).

Noailles (Croustades à la). — *Formule 3,504.*

Procédé. — Foncer de pâte brisée des moules à tartelettes de forme rectangulaire. Les faire cuire à blanc, les vider et mettre au fond une lame de foie gras dans toute la longueur de la tartelette, sur laquelle on mettra des tranches de truffes cuites; enfin, une autre tranche de foie gras et saucer le tout avec une sauce mère réduite en chafroid. Laisser refroidir.

Mettre alors au milieu une belle lame de truffe glacée et aux deux extrémités deux rognons de coq préalablement blanchis et également glacés. Décorer le bord de la croustade avec de la gelée hachée, poussée au cornet. Servir sur serviette.

Noailles (Ris de veau à la). — *Formule 3,505.*

Procédé. — Faire dégorger, blanchir, presser et piquer des ris de veau selon l'usage. Les faire

braiser en les faisant glacer avec du fond de veau. Faire frire des petits croûtons de mie au beurre frais; les mettre sur un plat rond et les couvrir chacun d'une tranche de foie gras braisé. Dresser les ris de veau sur le foie gras, les glacer et verser au centre un ragoût de rognons de coqs mêlé à une sauce suprême à la Noailles.

Noailles (Garniture à la). — *Formule 3,506.*

Procédé. — Cette garniture se compose de rognons de coqs dans une sauce suprême de volaille.

NOEL, *s. m.* — Fête dédiée à la naissance de J.-C. Outre le remarquable cantique, que tout le monde connaît, la cuisine lui fit aussi son offrande: les Anglais un gâteau, en France, un cuisinier poète, Achille Ozanne, offrit en holocauste une lyre charmante, les écrevisses à la bordelaise, complément indispensable à cette « nuit de fête »; enfin nous lui consacrons un char de bonbons, triomphe des bébés:

Commençons par le réveillon de notre collègue Ozanne:

Noël (Réveillon de). — *Formule 3,507.*

NUIT DE FÊTE

Nuit de Noël, fête divine
Les chrétiens vont serrant les rangs,
Aux églises, aux restaurants
Pour la Prière... ou la Cuisine.
Dans les théâtres, les concerts,
Avec délices
On savoure sur tous les airs
Les écrevisses!
Pensant bien que pour nos gourmets
Les chansons ne sont que fadaïses,
Sans musique je leurs transmets
Les écrevisses bordelaises.

Les Écrevisses à la bordelaise

RECETTE

Dans les règles de l'art, commençons le travail:
Faire une mirepoix comme suit — combinée
De carottes, oignons, thym, persil, laurier, ail
De sel et poivre en grains dûment assaisonnée,
Parures de jambon, pour la corser un peu;
Puis dans le beurre fin, sur un tout petit feu
Que cette mirepoix doucement se consume.
Alors d'un vin blanc sec, mouillez-la du volume
Nécessaire à ces crustacés;|
Et de ce court bouillon leur offrant les prémices
Sans remords, en cuisson, plongez vos écrevisses
Vingt minutes et c'est assez.
Du bain les sortant toutes roses
Au chaud il vous faut les tenir
Attendant les saveurs écioses
Que la sauce doit contenir.

Passez bien la cuisson et laissez-la réduire
Afin de la beurrer, hors du feu, fortement,
Ajoutez en jugeant l'effet qu'il peut produire
Le cayenne pour condiment.

Elles seront les bienvenues
Quand pour fêter le réveillon
Les cloches lanceront aux nues,
Les bruits d'un joyeux carillon!

Nuit de Noël, fête divine!
Les chrétiens vont serrant les rangs
Aux églises, aux restaurants
Pour la prière ou la Cuisine!

Noël (*Le char de*). — *Formule 3,508.*

On peut faire ce char de deux façons :

1° En carton-pâte, la corbeille garnie de soie rouge et le vêtement du bébé de soie bleue. L'intérieur de la corbeille doit être garni de bonbons variés. C'est le char des confiseurs; dans ce cas, le tout est fabriqué en carton-pâte, par les spécialistes qui font ce genre de jouet.

2° En sucre, en procédant de la façon suivante :



Fig. 787. — Char de Noël, ou Bébé écoutant le bruit des bonbons.

Procédé. — Découper à l'aide de l'emporte-pièce deux roues, une grande et une petite dans de la pâte à pastillage ou dans toute autre substance solide, mais ne perdant pas la forme; couper également la carcasse du char dans toute sa longueur à plat; le tout selon le dessin et laisser sécher la pâte. Chauffer de la cire préparée selon la formule 1706; la couler sur le marbre, appuyer dessus la pâte de façon à faire une empreinte suffisamment profonde. Faire également dans la cire l'empreinte d'une coquille

de ricarde. Couler dans ces empreintes du plâtre préparé selon la formule 708.

Les moules en plâtre étant obtenus, y couler du sucre, préparé selon les indications de la formule 1782. Doubler la carcasse du char avant que le sucre soit complètement refroidi. Couler sur le marbre l'ornementation de devant; fixer alors les deux roues de derrière ainsi que la petite roue de devant au support du char. La carcasse étant bien fixée, mettre la coquille dessus, la remplir de bonbons et imiter de la soie avec de la pâte d'amandes colorée; fixer alors une petite poupée habillée, l'oreille contre le sac. Sur le devant de la voiture, adapter un petit bacchus en sucre coulé. Mettre le char sur un plat et servir comme dessert.

NOINÉ, *s. m.* — Arbre aussi appelé *ata*, qui croît à Siam. Son fruit, à chair molle, a la saveur d'une crème sucrée.

NOISETTE, *s. f.* (*Corylus*). — Angl. *hazelnut*; rus. *arêke lessnoï*; ital. *noccicula*. — Fruit du noisetier ou coudrier (Voir ce mot), arbrisseau très répandu dans les forêts d'Europe et de l'Amérique du Nord.

Les noisettes du coudrier sauvage sont petites, blanches, allongées, peu savoureuses. La culture s'en est emparée pour en perfectionner les produits. En effet, les noisetiers cultivés produisent de plus beaux fruits, qui prennent le nom d'aveline (Voir ce mot).

NOISETTE, *s. f.* — Diminutif de noix. — En cuisine, on emploie quelquefois ce terme dans le sens de petite noix ou petit fricandeau : *noisette de poisson*, *noisette de veau*, *noisette de dinde*, *noisette de mouton*, *noisette de chevreuil*, *noisette de gazelle*, etc. Pour les préparations culinaires, voir FRICANDEAU et NOIX.

NOIX, *s. f.* (*Nux*) All. *Nuss*; angl. *nut*; rus. *arêke*; ital. *noce*; esp. *nuez*. — Nom générique des fruits à deux enveloppes, l'une molle, l'autre ligneuse, qui ressemblent à la noix du noyer : *noix de coco*, *noix de girofle*, *noix de muscade*, *noix d'arec* (Voir ces mots).

La noix qui nous occupe ici est le fruit du noyer, *juglans regia*, que les Grecs appelaient « noix royale » (Macrobe *Saturn.* lib. II, cap. XIV). Le noyer est originaire de la Chine où on le cultive sous le nom de *ho-tao*. Mais d'après un grand nombre d'auteurs, sa vraie patrie serait la Perse. Dans tous les cas, les Grecs le connaissaient quatre

siècles avant le Christ, puisque Hippocrate en parle. Les Romains l'ont vulgarisé en Europe, vers la fin du IV^e siècle, où il a singulièrement prospéré, et devint l'objet d'un commerce important par son bois, par ses noix et par son huile.

Avant complète maturité la noix prend le nom de *cerneau* (Voir ce mot), c'est alors qu'on la confit au sucre ou à l'eau-de-vie. L'enveloppe charnue de la noix mûre porte le nom de brou (Voir ce mot).

Analyse chimique. — D'après Payen, la noix un peu avant maturité contiendrait sur 100 parties :

Eau.....	85
Matières azotées.....	9
Substances grasses.....	4
Matières minérales.....	1
Cellulose et amidon.....	1
TOTAL.....	100

HYGIÈNE. — Les noix à l'eau-de-vie, le brou de noix et les noix confites au sucre, ont des propriétés cordiales. La noix fraîche, alors que l'endocarpe n'est pas encore attaché au fruit et qu'on peut l'enlever comme aux amandes fraîches, est un fruit agréable et de digestion facile ; sèche, elle est plus ou moins indigeste, selon son âge, c'est-à-dire selon le développement de la rancidité qu'elle acquiert en vieillissant et qui est due à l'huile qu'elle contient. En réalité, la noix fraîche ou sèche, pendant que l'huile n'est pas encore rance, n'est indigeste, par la quantité d'huile qu'elle contient, que pour certains estomacs. J'en connais beaucoup, et le plus grand nombre, à qui les noix n'ont jamais causé d'indigestion. Ici comme ailleurs, du reste, il y a une modération à observer comme pour toutes les substances grasses. Règle qui a été ainsi formulée par l'école de Salerne :

Unica nux prodest, nocet altera

Manger une noix est un bien
En manger deux est un mal.

Dans un autre sens, elle a également formulé qu'on ne devait en manger qu'après un aliment léger comme le poisson, par exemple :

*Post pisces nux sit,
Post carnes caseus esto.*

Mange des noix après le poisson
Et du fromage après la viande.

USAGE CULINAIRE. — La cuisine, la confiserie et la pâtisserie, les utilisent de la façon suivante :

Moyen de servir des noix fraîches l'hiver. — *Formule 3,509,*

Procédé. — Faire macérer des noix pendant une nuit dans du lait chaud ; on les essuye et on

les sert sur un compotier. Il se forme une buée douce à l'intérieur de la coquille, qui ramollit l'endocarpe et le détache de la pulpe des noix. De cette façon, on peut les peler comme si elles étaient fraîches. Mais il est essentiel de ne se servir que de noix de première qualité et qui ne soient pas rances.

Noix blanches confites (Confiserie). — *Formule 3,510.*

Procédé. — Choisir des cerneaux ou noix vertes dont le bois n'est pas encore formé, en enlever le brou avec le couteau jusqu'à ce qu'on atteigne le blanc. Les jeter au fur et à mesure dans de l'eau fraîche contenant un peu d'alun. Cette opération doit se faire très vite, de façon à ce que la noix ne se noircisse pas au contact de l'air.

Avant de les blanchir, les piquer des deux côtés au milieu, avec un petit couteau à lame effilée. Les faire cuire jusqu'à ce qu'en les piquant avec une aiguille, la noix retombe toute seule.

Faire cuire du sirop à 22 degrés et en quantité suffisante pour submerger les noix ; le verser sur les noix qu'on aura déposées dans une terrine de grès. Renouveler la façon tous les jours en augmentant le sirop de 22 degrés jusqu'à 34 degrés. Laisser reposer ainsi pendant quinze jours et donner alors la dernière façon.

Règle à observer. — Il faut avoir soin de graisser le sucre avec du glucose pour l'empêcher de candir. Il faut aussi avoir soin de le laisser refroidir avant de le verser sur les noix ; et tenir les terrines toujours couvertes afin que les noix baignent bien dans le sucre ; à chaque façon, on ajoute du sucre et de l'eau pour remplacer celui absorbé par les noix.

Noix vertes et noires confites (Confiserie). — *Formule 3,511.*

Procédé. — Choisir des cerneaux assez tendres pour qu'une épingle puisse les traverser facilement. On les pèle légèrement et on les pique de part en part ; on les blanchit avec une quantité suffisante d'eau jusqu'à ce qu'elles tombent de l'épingle plantée du côté du pédoncule. On les met alors dans de l'eau fraîche pendant vingt-quatre heures en changeant l'eau trois ou quatre fois.

Préparer un sirop à 22 degrés dans lequel on aura mis un ou deux clous de girofle. Mettre les noix et faire donner un bouillon ; continuer les façons en augmentant le sirop de 2 degrés jusqu'à 34 degrés en suivant les prescriptions sus-indiquées.

Noix à l'eau-de-vie (*Confiserie de ménage*). — *Formule 3,512.*

Procédé. — Eplucher jusqu'à blanc des cerneaux dont le bois n'est pas encore dur ; les piquer de part en part avec une épingle et les jeter au fur et à mesure dans de l'eau froide contenant un peu d'alun. Les faire blanchir dans de l'eau citronnée jusqu'à ce qu'en les piquant avec une épingle, la noix tombe toute seule. Faire cuire un sirop à 22 degrés et en quantité suffisante pour submerger les noix ; les mettre dans une terrine et verser le sucre dessus. Donner trois *façons* au sucre en augmentant de deux degrés chaque jour. Le quatrième jour, sortir les noix avec l'écumoire et les mettre dans des bocaux. Mesurer le sirop et mettre les deux tiers de sa capacité d'alcool ou d'eau-de-vie à 85 degrés. Filtrer, verser le liquide sur les noix et fermer hermétiquement.

Ratafia de noix. — *Formule 3,513.*

Employer :

Sucre.....	grammes	500
Cannelle en bâton..	—	10
Cerneaux.....	nombre	12
Clous de girofle.....	—	3
Eau-de-vie.....	litre	1
Macis.		

Procédé. — Piler des noix au mortier et les mettre infuser dans l'eau-de-vie pendant un mois. Ajouter alors les aromates et le sucre préalablement fondu ; laisser infuser encore trois semaines ; décantier, filtrer et mettre en bouteilles.

Noix fraîche (*Crème de*). — Voir la formule 1,308 et BROU DE NOIX.

Noix à surprise. — Voir la formule 589.

Noix vertes (*Croquembouche de*). — Voir la formule 1,357.

Noix imitées (*Petits-fours*). — *Formule 3,514.* — Employer :

Farine.....	kilog.	1.500
Beurre.....	grammes	500
Sucre.....	—	500
Lait.....	décilitre	1
Zeste de citron.....	nombre	1
Oufs.....	—	1

Procédé. — Pétrir le beurre avec la moitié de la farine ; former la fontaine avec le restant, mettre au milieu l'œuf, le lait, le zeste de citron haché. Faire une pâte ferme, la laisser reposer et la fraiser deux fois. On appuie cette pâte sur des trous ou empreintes, pratiqués dans une planche de bois ou de métal et représentant des moitiés de noix ; on fait cuire à four moyen et on les sort avec la pointe du couteau.

Noix farcies. — *Formule 3,515.*

Procédé. — Choisir de belles noix, les ouvrir, les vider et les polir intérieurement avec une petite cuillère à légume. Les farcir avec une pâte d'amande à la vanille, mollette ; recoller les noix et les glacer au sucre à l'aide de l'aiguillette.

Noix en meringue au café (*Petits-fours*). — *Formule 3,516.*

Employer :

Sucre à glace.....	grammes	625
Blancs d'œufs...	nombre	3
Essence de café.		

Procédé. — Fouetter les blancs bien fermes ; incorporer le sucre après l'avoir mouillé à l'essence de café. Les coucher sur papier d'une façon très régulière ; décorer dessus avec un petit ébauchoir de façon à donner la forme d'une noix à chaque moitié. Les cuire au four sur une planche mouillée, les coller deux à deux quand elles sont froides.

Noix en meringue à l'anis. — *Formule 3,517.*

Employer :

Sucre à glace.....	grammes	500
Glace royale.....	—	250
Blancs d'œufs.....	nombre	6
Essence d'anis.....	gouttes	3
Caramel.....	—	6
Carmin.....	—	2

Procédé. — Mettre les essences dans la glace royale et mélanger dans le sucre à glace. Travailler le tout y mélanger les six blancs d'œufs fermes, avec les précautions d'usage. Les coucher sur papier en petites formes ovales imitant des moitiés de noix. Décorer le dessus avec l'ébauchoir de façon à imiter la noix. Les cuire sur une planche mouillée. En les sortant du four, coller les moitiés les unes contre les autres.

Noix muscade. — Voir ce mot.

Noix de coco. — Voir ce mot.

Noix d'arec. — Voir ce mot.

Noix d'acajou. — Voir ce mot.

Noix de Galle. — Voir ce mot.

Noix du Congo. — Voir BEURRE DE GALAM

Noix de terre. — Nom vulgaire des tubercules du *Bunium bulbocastanum* ; fort usitée en Allemagne dans la condimentation du pot-au-feu ; cette racine tubéreuse se mange également crue ou cuite sous la cendre et a un goût qui se rapproche de celui de la châtaigne ; elle contient une farine très nourrissante. On la trouve surtout dans les ter-

rains vignobles, calcaires ou argileux où elle croît sans tige.

Noix des buveurs. — On appelle ainsi à Comandel le fruit d'un grand arbre, *strychnos potatorum*, dont les indigènes mangent la pulpe et se servent de ses semences pour clarifier l'eau, en en frottant les vaisseaux qui doivent la contenir.

NOIX, *s. f.* (*Terme de boucherie et de cuisine*). — Chez les quadrupèdes, animaux de boucherie et gros gibier, morceau constitué par les ganglions lymphatiques poplités, situés dans le creux de la cuisse.

Dans l'épaule de ces mêmes animaux, on trouve ensevelie sous l'articulation *scapulo-humérale* une petite noix, quelquefois appelée noisette, qui ne le cède en rien à celle de la cuisse pour la délicatesse et la finesse de sa chair et que l'on emploie surtout dans la cuisine juive.

La chair de la noix est maigre, à fibres compactes et sans tendons; pour ces raisons, on la pique généralement de lard; elle prend alors le nom de *fricandeau* et l'on appelle *noisette* ou *grenade* les petits fricandeaux. Voici quelques-unes des meilleures manières de préparer des différentes noix :

Les noix de bœuf, préparées chaudes, prennent généralement le nom de *culotte* ou *gîte à la noix*.

Noix de bœuf dans sa gelée. — *Formule 3,518.*

Procédé. — Faire lever par le boucher une noix de bœuf; la couper en long en trois ou quatre morceaux; les piquer intérieurement de lardons préalablement assaisonnés, à l'aide de la grande aiguille à bœuf à la mode. Mettre la noix dans une marinade préparée selon la formule 3,183, pendant vingt-quatre heures au moins. Les faire saisir dans une braisière; ajouter deux pieds de veau coupés par le milieu et mouiller avec la marinade et du bouillon, de façon à submerger les noix. Faire braiser en arrosant souvent pendant trois heures au moins, c'est-à-dire jusqu'à ce que la viande soit très cuite. Si le fond n'était pas assez lié, délayer dans de l'eau une petite quantité de fécule de pommes de terre et l'ajouter au jus. Faire réduire à glace. Goûter le fond, qui doit être relevé et légèrement acidulé par les vins; s'il ne l'était pas assez, il faudrait y ajouter le jus d'un ou deux citrons.

Mettre les noix dans un moule long en fer-blanc carré. Si elles étaient trop grosses, on les couperait de façon à ce qu'elles puissent entrer en laissant

un vide tout autour. Sortir les pieds de veau et passer le fond sur les noix de bœuf. Mettre dessus une planchette pour les presser légèrement. Le lendemain, faire chauffer le moule, le renverser sur une planche et tailler dans ce pain des tranches très régulières d'une épaisseur d'environ un centimètre et demi. Recouper ces tranches d'un coin à l'autre, de façon à former des triangles rectangles, et en prenant les précautions d'usage pour que la gelée ne se détache pas de la viande.

Coucher alors ces noix sur deux lignes, sur un plat long, le côté droit en dedans et la coupe en dehors. Garnir le tour avec des piments et des cornichons.

On peut aussi les dresser sur un plat rond, chevauchées et également garnies de cornichons et de piment. Si on voulait les garnir de gelée, elle devra être de son fond.

Noix de bœuf en terrine. — *Formule 3,519.*

Procédé. — Préparer un bœuf braisé, tel qu'il est indiqué dans la formule précédente. Couper des morceaux de grandeur suffisante pour les faire entrer dans de petites terrines; verser sa gelée autour sans être dégraissée. Presser légèrement et laisser refroidir; mettre le couvercle et luter en mettant un papier d'étain autour de l'ouverture. Maintenir en lieu frais.

Noix de porc en terrine. — *Formule 3,520.*

Procédé. — Dégraisser une noix de porc, la couper par le milieu; la piquer intérieurement à l'aide de l'aiguille à bœuf à la mode, de jambon cru et de lard, le tout préalablement assaisonné d'épices. Dans chaque opération, frotter l'aiguille extérieurement avec une gousse d'ail. Mettre la noix pendant vingt-quatre heures dans une marinade selon la formule 2,183.

Barder intérieurement de lard une grande ou deux petites terrines ovales. Couvrir ces bardes d'une couche de deux centimètres de farce à saucisse préalablement salée et épicée. Ensevelir la noix au milieu, recouvrir d'une couche de farce, mettre le couvercle et faire cuire pendant trois heures au bain-marie. Sortir une partie de la graisse et presser le contenu de la terrine en mettant un poids léger sur son couvercle. Quand elle est froide, remettre dessus la graisse fondue et laisser refroidir.

Noix de veau braisée à blanc. — *Formule 3,521.*

Procédé. — Piquer copieusement une noix de veau avec du lard. Foncer de légumes une casse-

role profonde; la couvrir et la faire saisir dans un four très chaud, mais sans laisser roussir; la mettre alors dans une autre casserole, avec un veulouté très blanc; la mouiller avec un fond blanc de volaille ou de veau; mettre le couvercle de la casserole et faire cuire au four, en ayant soin de maintenir toujours le liquide à la hauteur de la noix de façon à ce qu'elle se conserve blanche. La cuisson doit être douce. Quand elle est cuite, on lie la sauce avec le jus d'un citron, un jaune d'œuf et un peu de crème et on se sert de cette sauce pour mouiller les garnitures qui doivent l'accompagner.

On pourra alors servir :

La noix de veau aux champignons.

La noix de veau à la toulousaine.

La noix de veau aux quenelles.

La noix de veau aux rognons de coq.

La noix de veau aux stachys.

La noix de veau aux amourettes, etc.

Noix de veau à la slavonienne. (*Télatine po Slavoski*). — Formule 3,522.

Procédé. — Parer une belle noix de veau de première qualité. La piquer de lardons et de langue écarlate, la faire mariner dans une marinade préparée selon la formule 2183; vingt-quatre heures après, la retirer, l'essuyer; la masquer d'une purée d'oignon très réduite et l'envelopper d'une abaisse de pâte à foncer: dorer, rayer et faire braiser pendant deux heures; ensuite la retirer, la découper avec précaution pour lui conserver sa forme; la glisser sur un plat et la servir avec une sauce madère (Voir ce mot).

Noix de veau à la caucasienne (*Kholodnié Kawkazki*). — Formule 3,523. — *Entrée froide à la caucasienne.*

Procédé. — Dans une noix de veau braisée de la veille, tailler des tranches carrées, longues comme des sandwiches; les masquer d'une couche de beurre fin; ranger dessus quelques filets d'anchois, saupoudrés de ciboulette hachée très finement; les mettre sur une plaque sur la glace.

D'autre part, préparer un pain de tomate, en mélangeant deux cuillerées à pot de sauce tomate, très réduite, avec une cuillerée à pot de gelée de viande; mettre cette purée dans un moule à dôme et faire frapper à la glace. Démouler ce pain sur un plat et l'entourer des tranches de veau préalablement préparées en les alternant de petits croûtons de gelée. (A. Petit).

Noix de veau à la marseillaise. (*Haute cuisine*). — Formule 3,524.

Procédé. — Parer, piquer une noix de veau de première qualité, la mettre vingt-quatre heures dans la marinade de la formule 2,183 et la faire braiser selon la règle, en la mouillant avec la marinade et un fond de veau ou de volaille. Deux heures de cuisson suffisent. La retirer de la braisière et la maintenir au chaud avec un peu de son fond.

Faire réduire le fond, en mettre une partie dans une bonne espagnole réduite à point: y ajouter quelques gousses d'ail blanchies, un peu de beurre fin et le jus d'un citron; la passer à l'étamine et la maintenir au chaud.

Pendant ce temps on aura préparé d'autre part, deux beaux ris de veau qu'on aura fait braiser, des fonds d'artichauts, des olives et des champignons tournés.

Au moment de servir, égoutter la noix sur un plafond, la débarrasser des parties qui y sont restées adhérentes, la parer, la couper en tranches très régulières en les laissant à leur juxtaposition; passer la lame du couteau pour la glisser sur un grand plat, la garnir aux deux extrémités des ris de veau piqués, et sur le côté de bouquets de fonds d'artichauts, alternés d'olives et de champignons; couler un peu de fond sur la noix et servir à part le restant de la sauce dans la saucière

Remarque. — On peut appliquer à la noix de veau, une foule de sauces ou garnitures qui en déterminent le nom: à la *chicorée*, à l'*oseille*, à la *jardinière*, aux *petits pois*, aux *concombres*, au *céleri*, à la *purée de champignons*, aux macaronis dite à la *milanaise*; avec des sauces *béchamelle*, *bordelaise*, *soubise*, *tomate*, *purées de légumes ou de tubercules*, etc. A chacun de ces mots, ou trouvera la façon de préparer ces garnitures et ces sauces.

Noix de mouton de pré-salé. — Les noix de mouton, piquées et braisées, selon le mode indiqué au mot *fricandeau*, peuvent être accompagnées d'un grand nombre de garnitures: *Godard*; *chipolata*; *financière*; *ris de veau*; *morilles*; *olives*; *cèpes*; etc., enfin de toutes les garnitures pouvant supporter une sauce noire résultant des noix braisées. On peut aussi les garnir de macaronis à la *milanaise*, et de légumes farineux.

Pour les noix de tous les gibiers à poils, voir **FRICANDEAU**.

NOMBRIL BLANC, *s. m.* — Nom vulgaire d'un champignon agaric, d'un blanc gris, qui croît aux environs de Paris; le centre supérieur du chapeau est creux.

NONNAT, *s. m.* — Nom donné aux petits poissons de mer et de rivières qu'on mange en friture. Ainsi préparés, ils sont de facile digestion et d'une saveur agréable.

NONNETTES, *s. f.* — Diminutif de nonne. — Petit pain d'épice de forme ronde d'environ 4 à 5 centimètres de diamètre; ainsi appelé parce que les religieuses ou *nonnes* l'ont fabriqué les premières.

La réputation des nonnettes de Reims et de Dijon est des plus anciennes. Voici la façon de les préparer :

Nonnettes. — *Formule 3,525.* — Employer :

Pâte de froment levée et reposée	kilog.	7
Jaunes d'œufs.....	nombre	6
Potasse.....	grammes	60

Procédé. — Délayer la potasse avec un peu d'eau et les jaunes d'œufs, les ajouter dans la pâte et pétrir le tout. Coucher alors cette pâte dans des petits moules à nonnettes en fer-blanc et les cuire dans un four doux. Les glacer à la glace suivante :

Glace à nonnettes. — *Formule 3,526.*

Blancs d'œufs.....	nombre	25 à 27
Sucre à glace.....	kilog.	1

Procédé. — Mettre le tout dans une batteuse à blancs d'œufs, ou travailler dans une terrine avec la spatule ou le fouet; si elle n'était pas assez liquide, ajouter encore un blanc d'œuf, de façon à ce qu'on puisse s'en servir avec le pinceau.

Glacer les nonnettes, les mettre sur une plaque et les passer immédiatement à l'étuve chaude, de façon à conserver la glace brillante.

Nonnettes. — *Formule nouvelle 314.* — Employer :

Farine de seigle.....	kilog.	4
Mélasse.....	—	2
Miel.....	—	2
Potasse perlasse.....	grammes	120
Bicarbonate de soude...	—	200

Procédé. — Faire bouillir le miel et la mélasse dans une chaudière; écumer au premier bouillon et retirer du feu. Préparer la farine en fontaine sur une table ou un marbre; ajouter alors la mélasse et le miel, puis la potasse et le bicarbonate de soude dissous dans un peu d'eau. Faire une pâte bien travaillée et la

laisser reposer au moins dix jours, plus si possible.

Il ne reste plus qu'à détailler et mouler les nonnettes, les cuire dans un four doux, et les glacer avec la glace préparée selon la formule ci-dessus, et terminer comme il est décrit.

Remarque. — Il est préférable de faire cette pâte au pétrin mécanique en augmentant toutefois les proportions.

NONPAREILLE, *s. f.* — Nom donné aux petites câpres (Voir ce mot) qui restent après en avoir choisi les plus grosses.

Nonpareille, se dit aussi d'une grosse poire d'automne, comprimée, de couleur jaune et d'une saveur aigrette.

NOQUE, *s. f.* — Sorte de quenelle aussi appelée *Knèphle*, en Alsace; elle est à base de farine et d'œufs, ou moitié viande et moitié pâte à choux.

Noques à la suisse. — *Formule 3,527.* — Employer :

Veau maigre et tendre..	grammes	300
Beurre fin.....	—	200
Pâte à choux.....	—	375
Fromage de Parme râpé	—	30
Œufs.....	nombre	2 à 3
Sel, poivre et muscade		

Procédé. — Mettre le veau dans le mortier avec le sel et le piler vigoureusement; ajouter le beurre par petites doses et enfin le sel, le poivre et la muscade. Passer cette farce au tamis, la remettre dans le mortier et la repiler avec la pâte à choux, en ajoutant peu à peu un ou deux œufs entiers et un blanc ou deux jaunes, selon qu'elle se présente plus ou moins ferme en l'essayant. On les fait pocher dans du bouillon, en prenant la farce avec une cuillère à café ou une cuillère à potage et en faisant tomber dans le liquide frémissant.

Remarque. — On peut servir les noques comme garniture de potage, ou pour remplacer les quenelles dans toutes espèces de garnitures. Elles peuvent même être servies seules, avec une sauce blanquette, une sauce Madère ou bordelaise. On peut aussi en faire des fonds de plat ou des bordures en couchant l'appareil dans des moules à bordures et en le faisant pocher au bain-marie.

Noques au foie de porc. — *Formule nouvelle 315.* — Mettre dans une casserole sur le feu 125 grammes de beurre fin, deux cuillerées de farine et délayer en mouillant le tout d'un grand verre de crème. Faire bouillir en fouettant.

Faire saisir au beurre 250 grammes de foie de porc coupé en dés, l'assaisonner et le piler; le passer au tamis et l'ajouter à la pâte. Les cuire de la même façon que les précédentes et les servir autour d'un morceau de veau en les arrosant de son jus.

Noques à l'allemande. — *Formule 3,528.*
Employer :

Beurre fondu.....	grammes	300
Farine	—	150
Œufs	nombre	5 à 6
Sel, poivre frais moulu et muscade.		

Procédé. — Faire ramollir du beurre dans une terrine au chaud; le travailler de façon à faire une pommade mousseuse; y ajouter peu à peu trois jaunes et deux œufs entiers; mettre l'assaisonnement, la farine et un blanc d'œuf fouetté; essayer les noques dans une petite casserole d'eau bouillante et, si elles n'étaient pas assez fermes y ajouter un blanc d'œuf liquide. Quand elles seront à point, les faire pocher dans de l'eau bouillante et salée, en les prenant avec une petite cuillère et les faisant tomber avec le doigt. Egoutter les noques, les dresser sur un plat rond, en saupoudrant par couches avec du fromage de Parme râpé. Finir avec une couche de chapelure. Arroser le tout avec un beurre à la noisette.

Noques à la viennoise (Entremets sucré.) — *Formule 3,529.* — Employer :

Beurre fin.....	grammes	200
Farine	—	150
Sucre.....	—	125
Crème double.....	décilitre	1
Lait.....	litres	1/2
Œufs.....	nombre	13
Vanille.....	gousse	1
Un grain de sel.		

Procédé. — Faire ramollir le beurre dans une terrine chaude, de façon à le rendre en pommade; y ajouter un grain de sel, un peu de sucre, et travailler avec la spatule; mettre peu à peu huit jaunes d'œufs et la crème; quand l'appareil est mousseux, faire tomber en pluie la farine et lui incorporer six blancs d'œufs.

D'autre part, mettre le lait dans une casserole avec le sucre, la vanille et faire bouillir. Maintenir le lait dans une douce ébullition et y faire tomber les noques à l'aide d'une cuillère à café. Quand elles sont pochées, les dresser sur un plat, les maintenir au chaud.

Lier le lait avec cinq jaunes d'œufs et faire épaisir sur le feu sans laisser bouillir; retirer la gousse de vanille; arroser les noques avec la sauce et envoyer le restant à part.

Cet entremets appartient à la catégorie de la cuisine ménagère autrichienne.

NORMANDE (A la). — On donne ce nom à différentes préparations culinaires dont les formules suivent :

Normande (Sauce à la). — *Formule 3,530.*

Procédé. — Cuire à blanc dans une casserole moyenne de la farine avec du beurre; mouiller avec un court-bouillon au vin blanc; condimenter avec un peu de poivre blanc concassé et faire réduire. Ajouter du jus de champignons frais, du fumet de poisson très réduit et de l'eau de cuisson d'huîtres et de moules. Lier avec des jaunes d'œufs, du beurre fin et un peu de crème double, si on en a, pour la maintenir blanche; l'amener à bon goût et ajouter du jus de citron s'il était nécessaire. La faire corser sur le feu sans laisser bouillir; la passer à l'étamine et maintenir au bain-marie.

Remarque. — Quelques personnes se servent de velouté au lieu de fond à la farine. D'autres encore emploient la sauce soubise ou la sauce allemande. Tous ces différents modes sont subordonnés aux ressources dont le cuisinier dispose; l'essentiel, c'est la bonne réduction, l'adjonction du jus de champignon, de fumet de poisson et la bonne liaison.

Normande (Garniture de poissons à la). — *Formule 3,531.*

Procédé. — Faire des quenelles de poissons moulées (Voir FARCE). Faire blanchir des huîtres et des moules; cuire des champignons selon la règle; mélanger le tout avec des bisques d'écrevisses et lier avec une sauce normande.

Remarque. — Cette garniture sert pour toutes sortes de poissons; elle peut même entrer dans la confection de vol-au-vent et de croustades, qui prendront alors le nom de *normande*.

Normande (Paupiettes de merlans à la). — Formule 3,532.

Procédé. — Lever les filets de merlans ou de cabillaud. Les aplatir et les tailler d'une forme très régulière, d'une longueur de dix à quinze centimètres et large de cinq. Les étendre sur la table, le côté du blanc en bas ; les saler et les condimenter avec du poivre blanc du moulin ; masquer dessus d'une couche de farce de brochet ; mouiller légèrement le dessus de la farce avec des blancs d'œufs et rouler les filets ; les dresser debout dans un sautoir beurré, assez petit pour ne contenir que juste la quantité de filets. Les arroser avec le jus d'un ou deux citrons, un peu de fumet de poisson ; mettre un papier beurré dessus, le couvercle du sautoir et les faire pocher lentement au four. Les dresser debout sur un plat rond, ajouter le jus qui reste dans le sautoir, quelques cuillerées de sauce allemande, la garniture normande (Voir plus haut) et faire chauffer. Mettre la garniture dans le puits, saucer et surmonter chaque paupiette d'une tête de champignon tournée sur laquelle on piquera une petite crevette ; envoyer le restant de la sauce à part.

Normande (Filets de sole à la). — Formule 3,533.

Procédé. — Lever les filets de soles selon la règle ; les aplatir et les parer de forme régulière ; les étendre sur la table, le côté blanc en bas ; les saler, poivrer ; étendre dessus une couche de farce de poisson et les plier en deux ; les coucher dans un sautoir préalablement beurré ; les arroser de jus de citron et de fumet de poisson ; couvrir d'un papier beurré, du couvercle du sautoir et les faire pocher au four.

D'autre part, on aura préparé une bordure de farce de volaille, très creuse, c'est-à-dire contenant une rainure, de façon à équilibrer les filets. Faire pocher la farce au four, dans un sautoir contenant un peu d'eau et recouvert d'un couvercle. Dresser les filets sur la bordure, lier le fond avec une sauce normande très corsée ; dresser au centre la garniture normande et masquer avec de la sauce. Piquer une crevette sur chaque filet et envoyer le restant de la sauce à part.

Normande (Brochet à la). — Formule 3,534. Ce mode de préparation convient surtout pour les tables d'hôtels.

Procédé. — Lever les filets de brochet, dans

toute leur longueur ; les dépouiller entièrement de leur peau avec le couteau. Les aplatir légèrement avec l'abatte mouillée ; les saler, les poivrer et les dresser en long dans un plafond beurré. Les arroser de jus de citron, d'un peu de fumet de poisson, les recouvrir d'un papier beurré et faire pocher au four. Les dresser sur des plats longs, en quantité suffisante pour un service, découper les filets sans les déranger et masquer d'une garniture normande allongée d'une sauce corsée ; envoyer le restant de la sauce liée avec le fond du poisson, dans autant de saucières qu'il y a de services.

Remarque. — Ce mode de préparation peut être appliqué à tous les poissons blancs, soit en filets ou en escalopes.

Normande (Sole à la). — Formule 3,535.

Procédé. — Pour un service, nettoyer deux soles dans la règle en leur coupant la tête, la queue et les arêtes des bords. Les fendre du côté de la peau jusqu'à l'arête. Les étendre dans un sautoir ou dans un petit plafond, même dans un grand plat d'argent beurré, leur faire couler dessus du jus de citron et du fumet de poisson ; couvrir d'un papier beurré et faire pocher au four. Dresser les soles sur un grand plat long, de façon à ce que le côté de la tête se trouve au milieu du plat et les deux queues à chacune des extrémités ; ajouter de la sauce normande dans le jus des soles, faire réduire, dresser la garniture normande en alternant par groupes et symétriquement les substances qui la composent. Saucer par dessus d'une sauce normande très réduite et de bon goût.

La décoration superficielle ou l'adjonction de croûtons frits sont facultatifs.

NORVÉGIEN, s. m. — Nom donné à un gâteau que l'on prépare de la façon suivante :

Norvégien (Gâteau). — Formule 3,536.

Employer :

Amandes douces.....	grammes	250
Amandes d'abricots.....	—	10
Sucre en poudre.....	—	280
Beurre.....	—	200
Fécule.....	—	75
Œufs.....	nombre	4
Kirsch.....	petit verre	1

Procédé. — Broyer les amandes avec les œufs ; ajouter le sucre et travailler ; mettre le tout dans une terrine et ajouter le beurre légèrement fondu.

Travailler fortement avec la spatule et faire mousser la pâte ; incorporer alors la fécule et le kirsch. Mouler dans des formes plates abondamment beurrées, en ayant soin de mettre au fond des moules une feuille de papier également beurrée. Cuire à four modéré (L. ROTY).

NOUE, *s. f.* — En terme de pêche, noue se dit des entrailles, du foie et de la langue de la morue.

NOUGAT, *s. m.* — Etymologie espagnole dérivée de *nogado*, gâteau d'amandes au caramel, qui vient de *nux*, noix. — Gâteau sucré résultant de la combinaison de sucre, d'amandes, de pistaches, de pignons ou d'arachides : nougat blanc, nougat au caramel.

On distingue plusieurs variétés de nougats qui se rattachent aux deux principaux types, qui sont : le nougat des pâtisseries au caramel et aux amandes hachées et le nougat blanc de Montélimar et de Provence.

La couleur du nougat, comme la quantité précise de sucre et d'amandes, varient selon la cuisson du sucre ou selon qu'on veut le faire plus ou moins chargé en amandes ou en sucre ; on peut arriver au même poids de chacun.

Nougat aux amandes hachées (*Pâtisserie et pièce montée*). — *Formule 3,537*.

Employer :

Amandes mondées et hachées ..	grammes	500
Sucre.....	—	400
Jus de citron.		

Procédé. — Sécher les amandes au four, faire cuire le sucre au caramel pâle en ayant soin d'ajouter un peu de jus de citron pour l'empêcher de tourner, ajouter les amandes hachées, remuer avec la spatule ; les mouler à l'aide du manche de la cuillère, dans l'intérieur des moules légèrement huilés. On peut aussi l'étendre sur le marbre légèrement huilé, l'abaisser avec le rouleau et les couper avec le couteau, selon l'usage qu'on veut en faire. Ce nougat sert aussi à faire de coupes de pièces montées que l'on garnit de sucre filé. Ces pièces ont l'avantage d'être entièrement comestibles.

Nougats d'amandes effilées (*Pâtisserie de détail*). — *Formule 3,538*.

Amandes effilées.....	grammes	500
Sucre.....	—	425
Jus de citron ou acide citrique.		

Procédé. — Faire cuire le sucre au gros cassé ou caramel selon la couleur que l'on désire donner au nougat ; ajouter un peu de jus de citron ou d'acide citrique pour l'empêcher de tourner. Mettre les amandes effilées chaudes ; remuer avec la spatule, retirer du feu et mouler vivement selon les besoins.

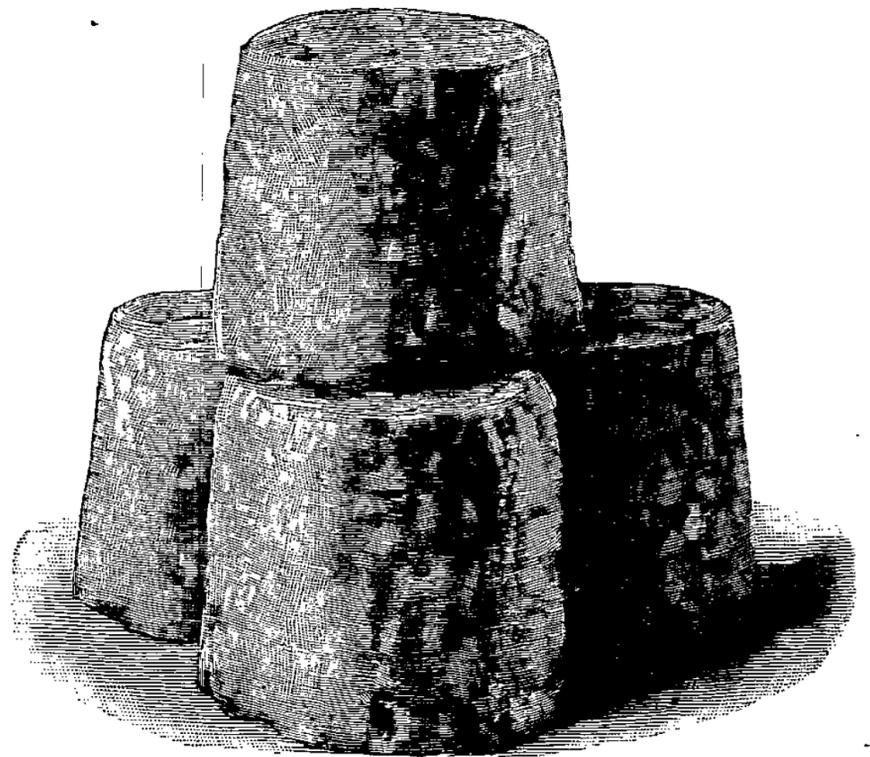


Fig. 789. — Petits nougats de pâtisseries.

Nougats aux noisettes (*Petits-fours*). — *Formule 3,539*.

Employer :

Noisettes hachées.....	grammes	400
Sucre.....	—	350
Jus de citron.		

Procédé. — Faire cuire le sucre au caramel avec un peu de jus de citron ; ajouter les noisettes chaudes, remuer un instant, abaisser la pâte à l'aide du rouleau, sur le marbre légèrement huilé. Les couper en petits carrés ou en losanges, de la grandeur que l'on désire.

Nougat aux pistaches (*Pâtisserie fine*). — *Formule 3,540*. — Employer :

Sucre concassé.....	grammes	250
Pistaches mondées.....	—	350
Acide citrique ou jus de citron.		

Procédé. — Faire cuire le sucre au gros cassé en ayant soin d'ajouter l'acide citrique ou le jus de citron. Ajouter les pistaches préalablement séchées et hachées et tourner avec la spatule. Les mouler vivement ou les abaisser sur le marbre huilé et le découper selon l'usage qu'on en veut faire.

La qualité de ce nougat est la blancheur du sucre.

Nougat pistaché (*Pâtisserie fine*). — *Formule 3,541*. — Employer moitié amandes et moitié pistaches pour la même quantité de sucre indiquée dans la formule précédente et procéder exactement la même chose.

Nougat aux pignons (*Pignoli*). — *Formule 3,542*. — Le pignon étant un peu plus gras que l'amande ordinaire il faut bien le faire sécher avant de le hacher.

Employer :

Pignons mondés séchés et hachés.	grammes	500
Sucre.....	—	375
Acide citrique ou jus de citron.		

Procédé. — Cuire le sucre au gros cassé, selon les procédés ordinaires; ajouter les pignons hachés et remuer vivement. Le mouler selon l'usage qu'on en veut faire.

Remarque. — On peut aussi les rendre mats en ajoutant au sucre cuit ou cassé un peu de sucre à glace au moment d'y mettre les pignons.

Nougat de Provence (*Confiserie industrielle*). — *Formule 3,543*. — Employer :

Amandes mondées.....	kilos	10
Miel blanc ou glucose....	—	5
Eau de fleurs d'oranger..	grammes	250
Blancs d'œufs.....	nombre	30

Procédé. — Faire évaporer le miel sur le feu sans laisser bouillir et en remuant constamment (cette opération peut se faire dans un appareil spécial à vapeur muni d'un agitateur) jusqu'à ce que le miel soit au cassé. On le travaille encore à froid. Les blancs battus, on les ajoute au miel avec l'eau de fleur d'oranger. On remet sur le feu le tout et on réchauffe par le même procédé qu'avant. Lorsque le tout est chaud, on ajoute les amandes chaudes peu à peu et on couche la pâte sur du pain azyme en une couche forte de cinq centimètres. On le presse et le lendemain on le couvre d'hostie ou pain azyme; on le décalque par bande ou bien on le découpe.

Nougat de Montélimar (*Confiserie*). — *Formule 3,544*. — Employer :

Miel blanc.....	grammes	500
Sucre.....	—	500
Amandes mondées.....	—	700
Pistaches mondées.....	—	175
Pralines roses.....	grammes	125
Blanc d'œufs en neige..	nombre	
Pain azyme.		

Procédé. — Mettre le sucre sur le feu avec un peu d'eau pour le faire fondre et ajouter le miel; faire cuire le tout au *boulé* en remuant. Ajouter alors les amandes et les pistaches chauffées et les pralines froides; incorporer les cinq blancs d'œufs en remuant avec la spatule hors du feu. Coucher la pâte sur des plaques ou plafond foncés de pain azyme; presser avec une planche et un poids suffisant jusqu'au lendemain. Le recouvrir de pain azyme et couper par bandes.

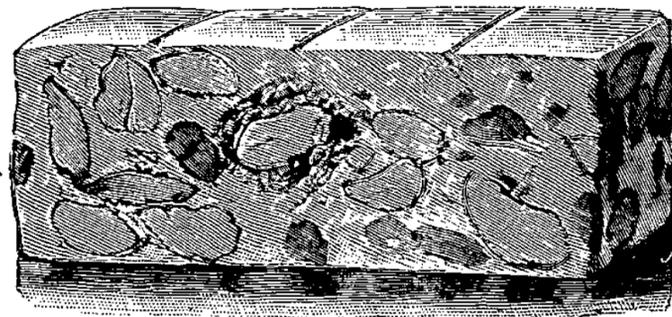


Fig. 799 — Nougat de Montélimar.

Remarque. — Quelques personnes font évaporer à petit feu le miel sans le laisser bouillir pour éviter de le laisser colorer, ce qui convient mieux pour les grosses doses; mais avec des précautions on peut parfaitement le cuire avec le sucre. On peut aussi l'ajouter lorsque le sucre est au *soufflé*.

Nougat brun (*Confiserie industrielle*). — *Formule 3,545*. — Employer :

Amandes brutes ou arachides....	kilos	10
Miel ou moitié sucre et glucose..	—	5

Procédé. — Cuire au cassé; ajouter les amandes; les couler sur des hosties; presser, entailler et recouvrir de pain azyme.

Nougat du paradis (*Créé en 1868*). — *Formule 3,546*. — Employer :

Amandes mondées.....	kilos	10
Pistaches mondées.....	—	1
Sucre.....	—	5
Miel blanc ou glucose.....	—	5
Blancs d'œufs.....	nombre	40
Zestes de citron.....	—	4

Procédé. — Hacher les pistaches et les tenir au chaud; hacher les amandes, les passer au crible; peler la moitié des amandes les plus petites avec de l'eau et les cuire avec le sucre et le miel comme la pâte d'amandes. Quand le sucre et le miel sont cuits, on ajoute les amandes, le zeste de citron, les pistaches et les blancs d'œufs, battus en neige. On colore la pâte en diverses couleurs, on l'étend sur du pain azyme à un centimètre d'épaisseur. Le lendemain, on le coupe en bâtons longs de huit centimètres sur trois de large.

Nougat fondant (*Conf. fine*). — *Formule 3,547.*

Employer :

Sucre concassé.....	grammes	750
Amandes mondées.....	—	500
Pistaches mondées.....	—	100
Cédrat, angélique, poncire confits.	—	500
Fondant blanc.....	—	500
Vanille.....	gousses	2

Procédé. — Piler les amandes au mortier avec un peu d'eau ; d'autre part, cuire le sucre au gros cassé avec la vanille, la retirer et ajouter les amandes ; travailler sur le feu jusqu'à ce qu'elles commencent à graisser ; la retirer et la passer à la broyeuse ou la piler au mortier en y mélangeant le fondant à la vanille. Mettre la pâte sur le marbre et lui incorporer les pistaches et les fruits confits préalablement hachés.

Foncer un moule carré avec des hosties ou pain azyme, emplir à moitié et couvrir la pâte de cerises confites et farcies avec de la pâte du même nougat coloré en rouge, ou tout simplement mettre des bâtons roses et blancs ; remplir avec le restant de la pâte et presser.

Etant froid, démouler et diviser selon les besoins.

Nougats des quatre saisons (*Confiserie*). — *Formule 3,548.*

Procédé. — Couper par petits carrés des abricots, des poires, de l'angélique, des prunes et des cerises confites, mettre le tout sécher à l'étuve, préparer des amandes, des avelines et des pistaches en gros morceaux, le tout étant bien sec, principalement les fruits, préparer une forte poignée de violettes pralinées. Cuire au cassé une livre de sucre par livre et quart de mélange. Ajouter les amandes, pistaches et avelines, puis les fruits et les violettes, mélanger doucement ; en former de gros bâtons, que l'on enferme ensuite dans du papier d'étain.

Nougat à la parisienne (*Pâtisserie*). — *Formule 3,549.* — Employer :

Amandes brutes.....	grammes	250
Sucre en poudre.....	—	450
Sucre vanillé.....	—	50
Blancs d'œufs.....	nombre	10
Fruits confits.		
Jus de citron.		

Procédé. — Battre les dix blancs d'œufs fermes ; mettre deux cent cinquante grammes de sucre et le sucre vanillé comme dans une meringue. D'autre part, piler dans un mortier les amandes avec le restant du sucre, les passer dans un tamis de

métal et les ajouter à la meringue en remuant bien le tout. Foncer des moules à flans avec de la pâte sucrée ; mettre de la marmelade d'abricots et des fruits confits au fond et les remplir avec l'appareil ; unir le dessus avec le couteau, décorer avec quelques tranches de cédrat, saupoudrer de sucre et les cuire dans un four doux entr'ouvert.

Remarque. — Ces nougats servent pour une multitude de préparations culinaires ou entremets de pâtisserie. On appelle aussi *nougats* quelques gâteaux dans le genre des suivants.

NOUGATINE. — Nom que l'on donne à quelques gâteaux dont les préparations suivent.

Nougatine (*Gâteau*). — *Formule 3,550.* — Préparer une pâte génoise à la vanille ; la coucher dans un plafond en une couche forte de 8 centimètres ; la faire cuire, la farcir au pralin et à la crème ; la glacer au chocolat ; la couper en carrés de 15 centimètres ; abricoter le tour, la garnir d'amandes effilées et grillées. Ecrire dessus en travers, avec de la glace royale, le mot : *Nougatine*.

Nougatine d'avelines (*Gâteau*). — *Formule 3,551.* — Coucher une pâte génoise dans un moule carré ; la cuire, la farcir à la crème aux noisettes pralinées ; l'abricoter et garnir le tour de noisettes hachées. Ecrire dessus et en travers avec de la crème au beurre vanillé : *Nougatine d'avelines*.

NOUILLES, *s. f. pl.* Etymologie allemande : *nufdel*. — Sorte de pâte alimentaire fraîche, préparée avec des œufs et de la farine.

On peut faire des nouilles de différentes façons ; plus elles contiennent de jaunes d'œufs, plus elles sont fines ; plus elles contiennent de blancs d'œufs, plus elles deviennent fermes.

Nouilles aux jaunes d'œufs (*Pâte fine*). — *Formule 3,552.* — Employer :

Farine.....	grammes	500
Jaunes d'œufs.....	—	15
Sel fin.....	—	15

Procédé général. — Tamiser la farine sur la table ; former la fontaine ; mettre au milieu les jaunes d'œufs, le sel et délayer peu à peu ; en faire une pâte ferme ; la laisser reposer pendant une heure en la recouvrant d'un linge mouillé ; diviser la pâte en deux ou trois parties ; les abaisser en feuilles minces ; les rouler sur elles-mêmes ; tailler ces rouleaux transversalement à l'aide du

couteau ou de la machine. Les faire sécher légèrement avant de s'en servir.

Nouilles demi-fines. — *Formule 3,553.* —

Employer :

Farine.....	grammes	500
Jaunes d'œufs.....	nombre	8
Œufs entiers.....	—	3
Sel.....	—	15

Procédé. — Opérer comme ci-dessus.

Nouilles au beurre. — *Formule 3,554.* —

Employer :

Farine.....	grammes	500
Beurre.....	—	20
Sel.....	—	15
Jaunes d'œufs.....	nombre	5
Œufs entiers.....	—	3

Procédé. — Tamiser la farine sur la table, former la fontaine, mettre au milieu le sel, le beurre et les œufs; pétrir comme il est indiqué plus haut.

Nouilles à l'œuf entier. — *Formule 3,555.*

— Employer :

Farine.....	grammes	500
Sel.....	—	15
Œufs entiers.....	—	5

Procédé. — Tamiser la farine sur une table, former la fontaine, mettre au milieu les œufs, le beurre, le sel et former la pâte. Terminer comme il est dit plus haut au procédé général.

Remarque. — On varie les formules de ces nouilles, selon l'application qu'on en veut faire dans les préparations culinaires. Les plus dures servent pour les timbales; autrefois, on s'en servait également pour les bordures, aujourd'hui à peu près abandonnées. Les plus fines se préparent de diverses façon et sont servies comme entremets de pâte ou comme garniture.

Consommé aux nouilles (*l'aute cuisine*). — *Formule 3,556.*

Procédé. — Préparer les nouilles aux jaunes d'œufs, comme il est indiqué dans la formule 3,552. Lorsque les nouilles sont taillées, on les allonge sur la table et on en coupe de nouveau des morceaux longs de deux ou trois centimètres. Les faire cuire un quart d'heure dans du bouillon. Les égoutter et les ajouter dans un consommé de bœuf, de volaille ou de gibier.

Potage lié aux nouilles (*Haute cuisine*). — *Formule 3,557.*

Procédé. — Préparer des nouilles au beurre comme il est dit plus haut. Les couper en petits

losanges ou en petits carrés d'un centimètre et demi; les cuire à l'eau salée et les ajouter dans un potage lié quelconque.

Nouilles à la crème aigre. (*Cuis. russe*). — *Formule 3,558.*

Procédé. — Préparer des nouilles selon la règle; les blanchir, les cuire pendant quinze minutes; les égoutter et les assaisonner dans une casserole avec poivre, sel, nigelle aromatique, beurre et crème aigre, *smitane*.

Nouilles à la paysanne. — *Formule 3,559.*

Procédé. — Faire cuire les nouilles selon la règle, les égoutter sans les rafraîchir; les mettre sur plat, les saupoudrer de chapelure et verser dessus du beurre à la noisette.

Timbale de nouilles à l'italienne (*Entremets sucrés*). — *Formule 3,560.* — Employer :

Nouilles à l'œuf entier.....	grammes	500
Sucre en poudre.....	—	200
Beurre.....	—	125
Cédrat confit.....	—	300
Macarons écrasés.....	nombre	7
Jaunes d'œufs.....	—	7
Zeste de citron râpé.....	—	1
Crème fouettée.....	décilitre	1

Procédé. — Faire cuire les nouilles pendant huit minutes à l'eau légèrement salée; les égoutter et les verser chaudes dans une casserole; les aromatiser avec les macarons, le zeste de citron, le sucre, les jaunes d'œufs et le beurre fin. Bien remuer le tout pour le lier et ajouter un décilitre de crème fouettée; sucrer; beurrer un moule à timbale, le remplir de l'appareil, mettre un papier beurré dessus et le faire cuire au four, au bain-marie, pendant une demi-heure. Démouler la timbale sur un plat rond et servir à part ou masquer dessus avec une crème d'amande.

Nouilles (*Kiche aux*). — Voir KICHE.

Remarque. — Le mode de préparation des nouilles est très étendu; on les prépare à toutes les méthodes appliquées aux macaronis (Voir ce mot).

NOURRIS, *s. m. pl.* — Sorte de ravioles à farce de volaille dans lesquelles on a ajouté du fromage parmesan; ils se font généralement très petits et servent de garniture pour les potages et autres entrées (Voir RAVIOLE).

NOVEMBRE (*Novem*). — Le onzième mois de l'année. Les jours diminuent rapidement mais les

dîners s'allongent; à cette époque, toutes les viandes de boucherie sont choses excellentes. Parmi les gibiers: les canards sauvages et les lapins de garenne, les lièvres, les mauviettes, les perdreaux, les faisans, etc., sont délicieux. En volaille: les chapons, les poulardes, les poulets, les canetons, les dindons, les oies ne leur cèdent en rien. Le cochon, dans toute sa succulence, a reconquis ses droits aux hommages des estomacs bien constitués.

Le poisson d'eau douce et particulièrement la marée triomphent de plus en plus; les huîtres sont dans toute leur période de gloire.

Les légumes frais deviennent rares, mais cependant on a encore des asperges, des choux-fleurs, des choux de Bruxelles, des cardons, des haricots blancs, des artichauts, du céleri, des betteraves, chicorée, escarole et barbe-de-capucin.

Le fruitier nous fournit les poires et les pommes d'hiver, le raisin savamment conservé; les grenades nous arrivent des régions méridionales; les

noix, les noisettes et les marrons complètent cette nomenclature.

Enfin, la saison des bals s'ouvre, le règne du champagne commence. Si le soleil est rare et pâle, qu'importe! on dîne mieux aux bougies.

NOYAU, *s. m.* All. *Kern*; angl. *stone*, *Kernel*; ital. *nocciolo*; esp. *nucleo*. — Partie dure et solide que certains fruits renferment et qui contient la semence ou l'amande. (Voir AMANDE et ESPRITS AROMATISÉS).

NUITS (*Géogr. gastronomique*). — Vin rouge renommé de la Bourgogne (Voir ce mot).

NUTRITION, *s. f.* — Ensemble des phénomènes qui résultent de la fonction par laquelle un corps organisé entretient, répare et augmente ses organes; ce sont la préhension des aliments, la mastication, la déglutition, la digestion, l'absorption, l'élaboration, la transformation en fluide nutritif ou sang, sa circulation et, enfin, son assimilation par les organes.



TABLEAU SYNOPTIQUE

DES MOTS CONTENUS DANS LES LETTRES G, H, I, J, K, L, M, N

ALIMENTS MÉDICINAUX

Adoucissants, rafraîchissants.		Diurétiques.		Stomachiques et astringents.		Stimulants toniques.	
	Pages		Pages		Pages		Pages
Grappe.....	1081	Napée.....	1380	Grenade.....	1087	Galbanum.....	957.
Grenade (Jus de)....	1087	Navet (Potage).....	1387	Guttier.....	1100	Genevrette.....	1004
Grenadille.....	1088	Laxatifs.		Holli.....	1139	Genièvre.....	1005
Groseille.....	1101	Genièvre.....	1005	Jus de guigne.....	1189	Gentiane (Vin de)....	1008
Gualas.....	1107	Grémil.....	1086	Jus de mûre.....	1189	Germandrée.....	1010
Guarana.....	1107	Hièble.....	1134	Jus d'herbes (aromatique).....	1190	Gros indien.....	1100
Guettarde.....	1108	Dépuratifs apéritifs.		Kermès.....	1196	Marjolaine.....	1316
Hydrogala.....	1155	Goyave.....	1067	Marasquin de Zara..	1308	Théiformes.	
Hydromel simple....	1155	Guimauve.....	1108	Mûre.....	1375	Germandrée.....	1010
Isertia.....	1164	Miel.....	1346	Nèfle.....	1390	Groseille (tisane)....	1103
Jenipah.....	1183	Moût.....	1371	Béchiques et pectoraux.		Kicher.....	1198
Joubarbe.....	1184	Dépuratifs apéritifs.		Gelée de lichen.....	1000	Maté.....	1328
Jus de fruit.....	1188	Jus d'herbes classique.....	1189	Gelée de chou rouge.	1000	Monarde.....	1353
Jus de grenade.....	1189	Jus d'herbes (amers apéritifs).....	1189	Gomme.....	1054	Nigrine.....	1397
Jus d'herbes.....	1190	Jus d'herbes (amers toniques).....	1190	Jujube.....	1185	Ninzin.....	1398
Laitiat.....	1217	Stimulants toniques.		Julep.....	1185	Masticatoires.	
Laitue.....	1230			Lichen.....	1256	Kaad.....	1191
Mauve.....	1331			Mou (Sirop de).....	1364	Kaate.....	1191
Nana.....	1380					Kassu.....	1195

ALIMENTS POUR DIFFÉRENTS RÉGIMES

Aliments légers pour convalescents.		Aliments reconstituants pour convalescents.		Aliments réparateurs pour épuisés.		Laitance.	
Gelées de légumes... 989		Noix de veau braisée à blanc..... 1400		Nesselrode (Potage à la)..... 1394		Laitance..... 1214	
Gelée de veau..... 961		Aliments reconstituants pour convalescents.		Nicoise (Œuf à la)... 1395		Lait de poule (Form. 2,889, 2,893)..... 1217	
Gelée de poulet..... 992		Galantines (For. 2,021 à 2,025)..... 953		Noailles (Ris de veau) 1399		Lentille..... 1249	
Gelée à l'anglaise.... 992		Gazelle..... 986		Noix de mouton..... 1404		Lucullus (Potage à la) 1274	
St-Germain (Potage) (Form. 2,253)..... 1009		Gelinotte..... 1000		Normande (Sole à la) 1407		Metternich (Potage à la)..... 1344	
Goujons frits..... 1060		Gigot (Form. 2,271, 2,302)..... 1017		Aliments réparateurs pour épuisés.		Napolitaine (Filet de bœuf à la)..... 1383	
Grenouilles..... 1090		Grives (Form. 2,271, 2,302)..... 1099		Galantines (For. 2,030 à 2,035)... 954 et 956		Nelson (Consommé).. 1391	
Haricots (Form. 2,633, 2,641)..... 1127		Impératrice (Poularde)... 1159		Garbure (Form. 2,076) 965		Nesselrode (Soupe de poisson à la)..... 1394	
Huitres naturelles... 1151		Jacobine (Soupe).... 1167		Pain de gelinotte... 1001		Nesselrode (Côtelettes de grives à la).... 1394	
Lait de poule (Form. 2,886)..... 1216		Laitances (For. 2,877) 1214		Gigot (Form. 2,271).. 1017		Nicoise (Rougets).... 1394	
Laitues (Form. 2,899) 1224		Lait de poule (Form. 2,791, 2,892)..... 1217		Grenadins... 1088 à 1089		Noailles (Omelette et ris de veau à la)... 1399	
Limande (For. 3,012). 1262		Maïs sucré (Pot. au).. 1297		Hocco..... 1089		Noix de bœuf..... 1403	
Mou de veau (Bouillon de)..... 1364				Jambon (Form. 2,758) 1176		Noix de mouton..... 1404	
Navet (Potage)..... 1387				Jus de bœuf..... 1188			
				Kangaroo..... 1194			

CONDIMENTS SUCRÉS, SALÉS, GRAS, ACRES ACIDES ET AROMATIQUES STIMULANTS

Condiments sucrés.		Condiments gras.		Condiments acides.		Condiments salés.	
Galle..... 962		Graisse..... 1075		Houakaka..... 1147		Garum..... 968	
Glucose..... 1049		Huile..... 1148		Houblon..... 1147		Halex..... 1114	
Jacxe..... 1168		Husson (Graisse de). 1154		Kary..... 1195		Ketchup..... 1197	
Manne..... 1305		Maitre-d'hôtel..... 1299		Moutarde..... 1371			
Magney..... 1296		Mantèque..... 1306		Condiments acides.			
Mélasse..... 1335		Margarine..... 1312		Gadelle..... 949			
Miel..... 1346		Condiments âcres et aromatiques.		Genipa..... 1004			
Moscouade..... 1363		Genièvre..... 1004		Groseille (For. 2,300). 1023			
		Gentiane..... 1007		Jus de citron..... 1189			
		Gingembre..... 1025		Condiments stimulants et aromatiques.			
		Girofle..... 1028		Gamier (Fleurs de).. 950			
				Gethylis..... 1010			
						Ginseng..... 1027	
						Guttier..... 1109	
						Herbes (Fines)..... 1132	
						Hysope..... 1156	
						Jambolier..... 1158	
						Macis..... 1287	
						Marjolaine..... 1316	
						Mélisse..... 1336	
						Menthe..... 1340	
						Mignonnette..... 1346	
						Muscade..... 1376	
						Myrte..... 1378	
						Nard..... 1384	
						Nonpareille..... 1405	

ALIMENTS D'ÉPARGNE, APHRODISIAQUES ET DES ORGANES DE LA PENSÉE

Aliments d'épargne.		Pages			Pages	Gibier à plumes.	
Gaète	949	Nérac (Terrine de)...	1393	Kechk	1196	Ganga.....	963
Gourou	1064	Nesselrode (Côtelette et soupe à la)	1394	Labéobarbé	1207	Geai	987
Grande Chartreuse..	1079	Nigelle	1397	Lamproie	1226	Gélinotte.....	1000
Grave	1083	Poissons de mer.		Lavaret	1244	Girafe	1027
Guarana	1107	Gal.....	950	Liso	1266	Girardel.....	1027
Houx	1118	Gastré	970	Loche	1267	Grianneau.....	1093
Johannisberg.....	1183	Germon	1009	Lotte	1272	Grive.....	1097
Lacryma Christi.....	1208	Girelle	1028	Macrogathe	1292	Grivette.....	1100
Lands	1229	Glanis	1047	Macroptéronote	1292	Grousse.....	1105
Lanerthe	1229	Glaucque	1047	Marène.....	1311	Grue	1106
Langoiran	1229	Goberge	1051	Motelle.....	1364	Guacharo	1107
Langon	1229	Gobie	1051	Mustellé.....	1377	Gupaète.....	1110
La Perrière.....	1238	Gomphose.....	1058	Nas	1384	Halbran.....	1114
La Romanée.....	1243	Grison	1096	Nefalah	1390	Halive.....	1114
Lascombe	1243	Gronau	1100	Mollusques et crustacés.		Hétourdeau	1134
Ludes	1275	Grondin.....	1100	Gafet.....	949	Hocco.....	1136
Lunel	1275	Gurnan.....	1109	Gébie	987	Houbard	1147
Mailly	1296	Gymnote	1110	Gryphée.....	1107	Jacana	1167
Malaga naturel.....	1300	Gymnotoran.....	1110	Homard.....	1139	Jalabie.....	1168
Malvoisie.....	1302	Hareng	1115	Houlette.....	1147	Jasem	1182
Marasquin.....	1308	Holochentre.....	1139	Houvet.....	1148	Kider	1198
Maret	1312	Kacho	1192	Huitre.....	1150	Lagopède	1210
Mareuil.....	1312	Korkofédo	1202	Huragge.....	1203	Litorne.....	1267
Marsala	1324	Lactaire	1209	Langouste.....	1229	Macacoua	1277
Maté	1328	Lamproie	1226	Limagon	1260	Macroule.....	1292
Meursault.....	1345	Lampugo	1228	Moule.....	1366	Maraye.....	1309
Misistra	1351	Langon	1228	Nika	1397	Maronette.....	1320
Muscadet.....	1376	Lentillat.....	1249	Mammifères amphibies et cétaqués.		Maubèche	1331
Aliments aphrodisiaques.		Lépidope	1251	Hippopotame.....	1135	Mauviette	1331
Ganga.....	963	Lépisostée.....	1251	Lamantin	1226	Merle	1339
Gavial	985	Lieu	1256	Limule.....	1264	Mésange	1344
Gélinotte (For. 2,228)	1001	Limande	1262	Marsouin.....	1325	Moroc	1359
Gibier (Régime de)...	1012	Lingue	1264	Narwal.....	1384	Nandou	1379
Gigot (Form. 2,275)...	1019	Liso	1266	Insectes et reptiles.		Gibier aquatique.	
Gobelins (Salade des)	1051	Loche	1267	Gavial	984	Gachet	949
Grenadins (For. 2,533)	1089	Loup de mer	1274	Grenouille.....	1090	Garrot	969
Grive (Potage), (For. 2,559).....	1099	Lune	1275	Iguane	1158	Giarole	1011
Homard	1142	Lyre	1276	Jacara	1167	Goéland.....	1052
Huitres	1151	Maquereau.....	1306	Gibier à poil.		Gorfou.....	1059
Jambon (Form. 2,759 2,765, 2,770, 2,771, 1178 à	1179	Marteau	1325	Gazelle.....	985	Grandouls.....	1083
Japonaise (Salade)...	1180	Merlan	1343	Gazelle bleue.....	986	Harle	1130
Jus de gibier.....	1188	Merluce	1343	Golango.....	1053	Héron	1134
Kaviar	1195	Morne	1359	Guanaco	1107	Hicard	1134
Keftédés.....	1196	Moro	1359	Hémione.....	1132	Hoasin.....	1136
Lagopode	1210	Morrude.....	1359	Hérison	1130	Ibis	1157
Laitance (For. 2,882)	1214	Morue	1361	Isard	1163	Kannichi	1194
Lamproie (For. 2,911)	1227	Muge	1374	Kangaroo	1194	Kingalik.....	1199
Langouste... 1229 à	1230	Murène.....	1375	Kével	1197	Macreuse.....	1291
Larves	1243	Mustelle.....	1377	Klipsringer.....	1200	Milouin	1348
Lièvre	1258 à	Narinari.....	1384	Lagomys.....	1210	Morillon	1359
Lottes (Form. 3,032).	1273	Navagas.....	1385	Laie.....	1210	Mouette.....	1365
Lucullus (Potage à la)	1274	Négoil.....	1391	Lama	1226	Animaux de boucherie exotiques et indigènes	
Macaronis (For. 3,079 3,080, 3,081, 3,082)...	1283	Nelma.....	1391	Lapin sauvage.....	1238	Gazelle.....	985
Macreuse	1291	Poissons d'eau douce.		Levraut.....	1251	Génisse	1004
Marbré de volaille...	1309	Gabot.....	949	Lièvre.....	1256	Goret	1059
Matelotte	1329	Gardon.....	967	Loir.....	1268	Gyall	1109
Meurette	1345	Glanis.....	1047	Marcassin.....	1309	Jument.....	1187
Mouette.....	1365	Goujon	1059	Marmotte	1320	Mouflon.....	1365
Moules.....	1366	Goujon-perche.....	1061	Mouflon.....	1365	Mouton	1371
Nelson (Consommé)...	1391	Gremille.....	1087	Nagor	1379	Mulet	1375
Nénuphar.....	1392	Illanken	1158				
		Jesse	1183				
		Kakongo.....	1194				
		Kannumé.....	1195				

	Pages		Pages		Pages		Pages
Gentiane (Eau-de-vie)	1007	Koumis (Eau-de-vie)	1203	Grappe.....	1081	Maitrank.....	1298
Géropiga.....	1010	Krambambuli.....	1203	Grenade.....	1087	Marquise.....	1321
Gin.....	1025	Kummel.....	1205	Groseille (Form. 2577,			
Grains (Eau-de-vie)..	1070	Lain.....	1210	2578).....	1103		
Grande-Chartreuse..	1079	Lovers-Deligt.....	1270	Grog.....	1100	Sirops.	
Grenoble (Liqueur de)	1090	Maïs (Alcool de)....	1298	Hippocras.....	1134	Grenade.....	1087 à 1088
Guildive.....	1108	Marasquin.....	1308	Hydromel (For. 2.711)	1155	Groseille (Form. 2575)	1103
Hendaye (Eau-de-vie)	1134	Menthe (Alcool de)..	1340	Kaïmac.....	1183	Guimauve.....	1109
Hièble (Eau-de-vie)..	1134	Menthe (Crème de)..	1340	Kaltschalle.....	1194	Haschisch.....	1113
Hippocras.....	1134	Noix (Ratafia).....	1402	Knickebein.....	1202	Jujube (Form. 2788)..	1185
Jam-rosa.....	1180	Boissons aromatiques		Lait de poule. 1216 à	1217	Limonade.....	1262
Kawa.....	1195	chaudes et froides.		Limonades.... 1262 à	1263	Menthe.....	1340
Kirsch.....	1199	Genièvre (Rob de)...	1004			Mûre.....	1375

FRUITS AROMATIQUES ET SUCRÉS, ACIDES ET ACIDULES, ASTRINGENTS, AMANDES ET NOIX

Fruits aromatiques et sucrés.							
Giam-bo.....	1011	Longue-verte.....	1269	Mirabelle.....	1351	Moureillier.....	1368
Gourmandine.....	1063	Louise-Bonne.....	1274	Molle.....	1353	Fruits astringents.	
Goyave.....	1067	Lucuma.....	1275	Montabier.....	1371	Guarana.....	1107
Grenadille.....	1088	Muclure.....	1291	Muckishaw.....	1375	Limon.....	1262
Gros-Blanquet.....	1101	Madeleine.....	1292	Murarabe.....	1375	Limonelle.....	1263
Grosse cornemuse...	1105	Madote.....	1295	Muron.....	1375	Mûre.....	1375
Guama.....	1107	Madote.....	1299	Murtilla.....	1376	Nèfle.....	1390
Guenette.....	1108	Majet.....	1299	Muscadelle.....	1376	Amandes et noix.	
Guettarde.....	1108	Mamei.....	1303	Muscadet.....	1376	Gajan.....	905
Hantol.....	1115	Mandarine.....	1304	Mutuculieu.....	1377	Gévium.....	1011
Haute bonté.....	1131	Manga.....	1304	Nanna.....	1380	Gin-ko.....	1027
Heuguenon.....	1134	Mangaïba.....	1304	Napoléon.....	1381	Gnet.....	1049
Hilière.....	1134	Mangousse.....	1304	Nectarine.....	1390	Gourou.....	1064
Icaquier.....	1134	Mantegrasse.....	1306	Nipa.....	1398	Grougrou.....	1105
Isertia.....	1164	Maqui.....	1308	Nivette.....	1398	Heritiera.....	1133
Jaca.....	1167	Marasque.....	1308	Noiné.....	1400	Hêtre (Amande du)..	1134
Jambos.....	1180	Maripa.....	1316	Fruits acides et acidules.		Laget.....	1210
Kaki.....	1193	Martin-sire.....	1325	Goès.....	1052	Laben.....	1207
Kiu.....	1199	Martin-sec.....	1325	Groseille.....	1101	Makarekan.....	1299
Lansac.....	1238	Matisie.....	1331	Guigne.....	1108	Manssanas.....	1306
Lardizabala.....	1242	Mauricie.....	1331	Jénipah.....	1183	Matacon.....	1327
Latanier.....	1244	Mélastome.....	1335	Karatas.....	1195	Musteran.....	1377
Léchea.....	1245	Mérey.....	1341	Kniéper.....	1202	Noisette.....	1400
Liquet.....	1264	Méricasch.....	1342	Mabolo.....	1277	Noix.....	1400
		Merise.....	1343	Monbin.....	1353		
		Messire-Jean.....	1344				
		Michelenque.....	1345				

LÉGUMES HERBACÉS, FÉCULENTS, TUBÉREUX, PLANTES OLÉAGINEUSES, PLANTES GÉLATINEUSES, CUCURBITACÉES, CHAMPIGNONS ET GOMMES

Légumes herbacés.				Plantes oléagineuses.			
Glaciale.....	1047	Gourmand.....	1063	Gengili.....	1083	Melon.....	1336
Herbe au lait.....	1133	Haricot.....	1120	Grougrou.....	1105	Champignons.	
Ketmie.....	1197	Mais.....	1296	Heritiera.....	1133	Gingoule.....	1025
Kirey.....	1199	Mange-tout (pois)...	1304	Huile.....	1148	Glaireux.....	1047
Laiteron.....	1217	Manioc.....	1305	Illipé.....	1159	Golmelle.....	1058
Laitue.....	1218	Matacon.....	1327	Jonc.....	1183	Gribouis.....	1093
Mâche.....	1290	Nénuphar.....	1392	Maïs (Huile de)....	1298	Girole.....	1110
Massette.....	1326	Légumes tubéreux.		Noisette.....	1400	Helvelle.....	1131
Maxillaire.....	1332	Galanga.....	950	Noix.....	1400	Hydné.....	1154
Mosambe.....	1363	Gesse.....	1010	Plantes gélatineuses.		Mascarilles.....	1325
Muguet.....	1374	Glayeul.....	1048	Goëmon.....	1025	Morille.....	1358
Légumes féculents.		Grefte.....	1093	Gommier.....	1058	Mousseron.....	1371
Gandebellone.....	963	Igname.....	1158	Guala.....	1107	Nombril blanc.....	1404
Garvancé.....	968	Illimu.....	1159	Guazuma.....	1108	Gommes.	
Gesse.....	1010	Intala.....	1162	Lichen.....	1250	Galbanum.....	959
Gland.....	1047	Kau-nap.....	1191	Mousse de Corse....	1371	Gomme arabique....	1054
Gourgave.....	1062	Liseron.....	1266	Cucurbitacés.		Gomme adragante...	1057
		Macusson.....	1292	Giraumon.....	1027	Gomme indigène....	1058
		Mamage.....	1303	Lagenaria.....	1209	Myrrhe.....	1378
		Martagon.....	1325				

GÉOGRAPHIE GASTRONOMIQUE, GÉOGRAPHIE VITICOLE, BIOGRAPHIES

Géographie gastro- nominique.		Pages			Pages			Pages	
Gard.....	966	Lozère.....	1374	La Chainette.....	1209	Mareuil.....	1312		
Garonne.....	968	Marenes.....	1312	La Chapelle.....	1209	Margaux.....	1313		
Géromé.....	1010	Marne.....	1320	Laffitte.....	1209	Marne.....	1320		
Gers.....	1010	Martinique.....	1325	Laforce.....	1209	Marsala.....	1324		
Gironde.....	1029	Mazan.....	1334	Lagaude.....	1209	Marseillan.....	1325		
Gline.....	1048	Menehould.....	1340	Lalande.....	1225	Mazan.....	1334		
Glocester.....	1048	Mignot.....	1346	Lamalgue.....	1226	Mazère.....	1335		
Gorenflos.....	1058	Mont-d'Or.....	1355	Lamarque.....	1226	Médoc.....	1335		
Gorgonzola.....	1059	Montpellier.....	1357	Lambras.....	1226	Mercurey.....	1341		
Gouda.....	1059	Munich.....	1373	Landes.....	1228	Mérenval.....	1341		
Granville.....	1081	Munster.....	1375	Lands.....	1229	Mérignac.....	1342		
Grasse.....	1083	Narbonne.....	1383	Lanerthe.....	1229	Meursault.....	1345		
Grèce.....	1084	Nemours.....	1392	Langoiran.....	1229	Misistra.....	1351		
Grenoble.....	1090	Nérac.....	1393	Langon.....	1229	Montbazillac.....	1354		
Gruyère.....	1107	Neufchâtel.....	1395	Lantigné.....	1238	Montbazin.....	1354		
Hambourg.....	1115	Niort.....	1398	La Perrière.....	1238	Monthélie.....	1356		
Hendaye.....	1132	Nuits.....	1412	La Romanée.....	1243	Montrachet.....	1357		
Hérault.....	1132			Larose.....	1243	Moulin-à-vent.....	1368		
Herve.....	1134	Géographie viticole.			Larronin.....	1243	Musigny.....	1377	
Hollande.....	1139	Gaëte.....	949	Lascombe.....	1243	Biographies.			
Hoorleys.....	1146	Givry.....	1030	Latour.....	1244	Gelée.....	990		
Huppemeau.....	1153	Gorée.....	1058	La Yache.....	1245	Gilbert.....	1025		
Ille-et-Vilaine.....	1158	Grauves.....	1083	Le Nédon.....	1249	Girardin.....	1027		
Indre.....	1161	Grave.....	1083	Léognan.....	1251	Gouffé.....	1059		
Indre-et-Loire.....	1161	Grave-du-Limon.....	1083	Léoville.....	1251	Grimod.....	1094		
Isère.....	1163	Guionière.....	1083	Lestrac.....	1251	Guignard.....	1108		
Isigny.....	1164	Guyane.....	1109	Limoux.....	1264	La Varenne.....	1140		
Jamaïque.....	1168	Haut-Brion.....	1130	Ludes.....	1275	Krantz.....	1203		
La Ciotat.....	1209	Haut-Sauterne.....	1130	Ludon.....	1275	Lacam.....	1208		
La Flèche.....	1209	Haut-Villiers.....	1131	Macau.....	1287	Laguipière.....	1210		
Langres.....	1230	Hermitage.....	1133	Mâcon.....	1291	Landry.....	1228		
La Prévalaye.....	1240	Ilots.....	1159	Mâconnais.....	1291	Lepage.....	1251		
Le Mans.....	1249	Irancis.....	1163	Madère.....	1294	Lorrain.....	1269		
Loir-et-Cher.....	1268	Johannisberg.....	1183	Mailly.....	1296	Lucullus.....	1274		
Loire.....	1268	Joigny.....	1183	Malaga.....	1300	Marguery.....	1313		
Loiret.....	1268	Juliénas.....	1186	Maligny.....	1301	Mécène.....	1335		
Lot.....	1272	Jurançon.....	1187	Malvoisie.....	1302	Mignot.....	1346		
Lot-et-Garonne.....	1272	Labarde.....	1207	Marathon.....	1309	Monselet.....	1354		
		Lacryma-Christi.....	1208	Maret.....	1312	Morard.....	1358		

APPAREILS. USTENSILES DE TABLE ET DE CUISINE.

Gaine.....	949	Gaufrier.....	984	Huillier.....	1149	Légumier.....	1248
Galactomètre.....	950	Gibelet.....	1011	Jarre.....	1181	Libouret.....	1255
Galerie.....	957	Gline.....	1048	Jarron.....	1182	Louche.....	1274
Galette.....	961	Gobelet.....	1050	Jatte.....	1182	Maillet.....	1296
Gamelle.....	963	Gradin.....	1067	Jégneux.....	1183	Mandrin.....	1304
Garde-manger.....	968	Gril.....	1094	Jet.....	1183	Marmite.....	1320
Garde-nappe.....	968	Grille.....	1094	Lardoire.....	1242	Ménagère.....	1339
Garde-repas.....	968	Hachoir.....	1114	Lavette.....	1242	Moulin.....	1367
Gargoulette.....	968	Hallier.....	1115	Lêchefrite.....	1245	Moutardier.....	1371
Gaufreuse.....	983	Hameçon.....	1115	Légume (Cuillère à).....	1245		

TERMES DIDACTIQUES. HISTOIRE. HYGIÈNE.

Gabare.....	949	Galis.....	962	Gargotte.....	968	Gastrosophe.....	970
Gachet.....	949	Gallimules.....	962	Garnetze.....	968	Gaude.....	981
Gade.....	949	Galles.....	962	Garnissage.....	968	Gavial.....	984
Gaget.....	909	Gallinacés.....	963	Garniture.....	968	Gaz.....	985
Gaîté.....	945	Gallon.....	963	Garouil.....	969	Gazeuses.....	986
Galactode.....	950	Gallot.....	963	Garrot.....	969	Gélatineux.....	988
Galactopéétique.....	950	Gallozime.....	963	Gastrologie.....	969	Gélose.....	1002
Galactophage.....	950	Gambra.....	963	Gastronomie.....	969	Gemme.....	1002
Galude.....	950	Ganymède.....	963	Gastralgie.....	970	Genêt.....	1003
Galue.....	961	Gaour.....	963	Gastrique.....	970	Genetin.....	1003
Galipettes.....	962	Garenne.....	968	Gastrolâtre.....	970	Genevrière.....	1003

	Pages		Pages		Pages		Pages
Gengeli.....	1003	Gros-bec.....	1100	Huppe.....	1153	Juin.....	1184
Genisse.....	1004	Gros de langue.....	1101	Hadatile.....	1154	Juglandine.....	1185
Géographie gastro- mique.....	1007	Grumeleux.....	1107	Hydracol.....	1154	Jument.....	1187
Géophagie.....	1008	Guais.....	1107	Hydrocyn.....	1155	Junia.....	1187
Gérille.....	1009	Gueldre.....	1108	Hydrion.....	1155	Junipère.....	1187
Germandrée.....	1009	Guiller.....	1108	Hydrocérame.....	1155	Kab.....	1191
Gésier.....	1010	Guillaire.....	1108	Hydrogala.....	1155	Kabak.....	1191
Gibier.....	1012	Guimoisson.....	1109	Hydrolat.....	1155	Kabeski.....	1191
Giboyer.....	1015	Guiseau.....	1109	Hydrophore.....	1155	Kahouane.....	1193
Giclet.....	1015	Gustation.....	1109	Hydropiper.....	1155	Kalalou.....	1194
Gigartine.....	1015	Gyall.....	1109	Hydropote.....	1155	Kamichi.....	1194
Gingibrine.....	1027	Gymnodontes.....	1109	Hygie.....	1155	Kan.....	1194
Glaçage.....	1030	Habb-el-Hazis.....	1111	Hygiène.....	1155	Kief.....	1198
Glace de viande.....	1035	Habillage.....	1111	Hyménéa.....	1156	Kilo.....	1198
Glacer.....	1047	Habiller.....	1111	Hyperoodom.....	1156	Kochlani.....	1202
Glacerie.....	1047	Haim.....	1114	Ichthyocolle.....	1157	Kœdoé.....	1202
Glacière.....	1047	Halbi.....	1114	Ichthyophage.....	1157	Kol.....	1202
Glaïadine.....	1047	Halbourg.....	1114	Iciquier.....	1158	Kola.....	1202
Glaire.....	1047	Halfspann.....	1114	Jerchis.....	1158	Kopeck.....	1202
Gliadine.....	1048	Halive.....	1114	Illipé.....	1159	Korsek.....	1202
Glouton.....	1048	Hampe.....	1115	Imbiber.....	1159	Kouan.....	1202
Gluten.....	1049	Hanap.....	1115	Inanition.....	1160	Kourellon.....	1203
Glutine.....	1049	Haoutle.....	1115	Inappétence.....	1160	Kréophage.....	1203
Gobet.....	1051	Hardinghard.....	1115	Incuit.....	1160	Labiées.....	1207
Gogaille.....	1052	Haricots de mouton.....	1130	Indigène.....	1160	Lablad.....	1207
Gogue.....	1053	Harpon.....	1130	Indigeste.....	1160	Laboratoire.....	1207
Goinfre.....	1053	Hase.....	1130	Indigestion.....	1160	Labourboule.....	1208
Gommage.....	1054	Hâtelet.....	1130	Indigo.....	1160	Labre.....	1208
Gonnichon.....	1058	Hausen.....	1130	Inde.....	1161	Lack.....	1208
Gonne.....	1058	Havir.....	1131	Infusion.....	1161	Lacté.....	1208
Goret.....	1059	Hébé.....	1131	Inga.....	1162	Lactifère.....	1208
Goron.....	1059	Hécate.....	1131	Insalivation.....	1162	Lactigène.....	1208
Goulet.....	1062	Hecto.....	1131	Insalubre.....	1162	Lactine.....	1208
Gourami.....	1062	Hectogramme.....	1131	Insipide.....	1162	Lactique.....	1208
Goureau.....	1062	Hectolitre.....	1131	Intempérance.....	1162	Lactodensimètre.....	1209
Gourgalle.....	1062	Helbé.....	1131	Intestin.....	1162	Lactomètre.....	1209
Gourmand.....	1062	Hélice.....	1131	Iridée.....	1163	Ladog.....	1209
Gourmandise.....	1063	Hemicarpe.....	1131	Iris.....	1163	Ladrerie.....	1209
Gousse.....	1064	Hémoplastique.....	1132	Irritant.....	1163	Laiteau.....	1217
Goût.....	1064	Hépaté.....	1132	Isertia.....	1164	Laiterie.....	1217
Goûter.....	1065	Heptatème.....	1132	Israël.....	1164	Laitiat.....	1217
Goutte.....	1067	Herbacé.....	1132	Issues.....	1164	Laitière.....	1217
Grados.....	1068	Herbivores.....	1133	Ivresse.....	1165	Lamellirostres.....	1226
Graham.....	1068	Hère.....	1133	Jabot.....	1167	Lampotte.....	1226
Graillon.....	1068	Hétérogène.....	1134	Jaca.....	1167	Lanceron.....	1228
Grain.....	1068	Hétérorexie.....	1134	Jacinthe.....	1167	Langoustier.....	1230
Graine.....	1074	Hippace.....	1134	Jacamar.....	1167	Languier.....	1238
Graisse.....	1075	Hippophagique.....	1135	Jacana.....	1167	Lapereau.....	1238
Graisse des vins.....	1079	Hirondelle.....	1135	Jacara.....	1167	Lapity.....	1240
Graminées.....	1079	Historié.....	1136	Jacoutin.....	1168	Larder.....	1242
Gramme.....	1079	Hoazin.....	1136	Jam-rosa.....	1180	Lardons.....	1242
Gramolates.....	1079	Hocco.....	1136	Jambrosade.....	1180	Larve.....	1243
Grappin.....	1081	Hocheplot.....	1136	Janvier.....	1180	Lasso.....	1244
Grassette.....	1083	Hochequeue.....	1136	Japon.....	1180	Latex.....	1244
Grattin.....	1083	Hochet.....	1137	Jaqueline.....	1180	Laxatif.....	1245
Gratte-cul.....	1003	Hohwald.....	1137	Jaquier.....	1181	Lectisternum.....	1247
Grelin.....	1086	Holacanthé.....	1137	Jaquet.....	1181	Légume.....	1247
Grémil.....	1086	Hollandais.....	1137	Jargonelle.....	1181	Légumineuses.....	1249
Grenache.....	1087	Homogène.....	1145	Jarosse.....	1181	Léporide.....	1251
Grenadine.....	1090	Homophage.....	1146	Jarret.....	1181	Libation.....	1255
Grenétine.....	1090	Horreau.....	1146	Jars.....	1182	Lichenine.....	1256
Grignon.....	1093	Hôtesse.....	1147	Jauce.....	1182	Lie.....	1256
Grillade.....	1094	Hôtelier.....	1147	Jaune.....	1182	Limettier.....	1262
Griller.....	1094	Houbard.....	1147	Jaune d'œuf.....	1182	Limoner.....	1264
Grillette.....	1094	Houlette.....	1147	Jesse.....	1183	Limonier.....	1264
Grills.....	1094	Houque.....	1148	Jointée.....	1183	Liqueur.....	1264
Gringuenaude.....	1095	Houx.....	1148	Jonc.....	1183	Liquoreux.....	1266
Griot.....	1095	Hoyé.....	1148	Jondelle.....	1183	Liquoriste.....	1266
Griotte.....	1096	Huche.....	1148	Joue.....	1184	Lire.....	1266
Grisse.....	1096	Huileux.....	1149	Jourdin.....	1841	Lisbonine.....	1266
Grivette.....	1100	Huitrier.....	1152	Jozzolo.....	1184	Lissé.....	1266
Groin.....	1100	Humectant.....	1152	Juène.....	1184	Listeternum.....	1267
		Humer.....	1152	Juillet.....	1184	Lit de camp.....	1567

	Pages		Pages		Pages		Pages
Litre.....	1267	Malt.....	1302	Matefains.....	1329	Mouillette.....	1365
Livre.....	1267	Mambrine.....	1303	Maturité.....	1331	Moulage.....	1365
Locular.....	1268	Mamillé.....	1303	Max.....	1332	Mousseline.....	1370
Longuette.....	1269	Manèque.....	1304	Méchoui.....	1335	Mucilage.....	1373
Lophie.....	1269	Maniements.....	1304	Mélier.....	1336	Muid.....	1374
Loqué.....	1269	Maniguette.....	1305	Mélongène.....	1339	Mulard.....	1374
Lorman.....	1269	Manipulation.....	1305	Melonnée.....	1339	Mulet.....	1375
Losange.....	1272	Manne.....	1305	Memdonyé.....	1339	Multiloculaire.....	1375
Lozans.....	1274	Manote.....	1305	Menyanthe.....	1341	Multivalve.....	1375
Lunch.....	1275	Mansart.....	1306	Menu.....	1341	Murleau.....	1375
Lupuline.....	1276	Maraîcher.....	1308	Merycisme.....	1344	Mycélium.....	1378
Lustrer.....	1276	Maraîchin.....	1308	Mess.....	1344	Nabirop.....	1379
Lut.....	1276	Maranta.....	1308	Meteil.....	1344	Nabka.....	1379
Luter.....	1276	Marc.....	1309	Meunier.....	1345	Nacarat.....	1379
Lyonnaise.....	1276	Marchais.....	1310	Mie de pain.....	1345	Nage.....	1379
Lyre.....	1276	Marché.....	1310	Millet.....	1348	Naissain.....	1379
Macine.....	1291	Marcolières.....	1311	Minel.....	1349	Nappe.....	1383
Mâconnaise.....	1291	Marée.....	1311	Modelage.....	1351	Nasse.....	1384
Macroule.....	1292	Mareyeur.....	1312	Moissine.....	1353	Nectar.....	1390
Mai.....	1296	Marquer.....	1320	Mona.....	1353	Néossine.....	1393
Maie.....	1296	Mars.....	1324	Monder.....	1354	Nervoir.....	1394
Maître d'hôtel.....	1298	Masquer.....	1326	Mondeuse.....	1354	Nonnat.....	1405
Malacoptérygiens.....	1299	Masse.....	1326	Moos.....	1357	Noüe.....	1408
Malaxer.....	1301	Mastication.....	1327	Morelle.....	1358	Novembre.....	1412
Malbech.....	1301	Masticatoire.....	1327	Mortification.....	1360	Noyau.....	1412
Malique.....	1301	Mataro.....	1327	Mouillement.....	1364	Nutrition.....	1412

