



32101 059623411





NEO-PHYLOGENETIC OF MAN

AND OTHER PAPERS



*Jeune & Révisé*

NÉO-PHYSIOLOGIE DU GOUT

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE.

DICTIONNAIRE GÉNÉRAL

CUISINE FRANÇAISE

ANCIENNE ET MODERNE,

AVEC DES RECETTES EN FAMILLE ET EN RESTAURANT.

**NÉO-PHYSIOLOGIE DU GOUT**

**PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE.**

PARIS.

DE LA MAISON DE DICTIONNAIRE GÉNÉRAL DE CUISINE.

DE LA MAISON DE DICTIONNAIRE GÉNÉRAL DE CUISINE.

1855

NEO-PHYSIOLOGIE DU GOUT

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE

---

Paris. — Imprimerie de Bèthune et Plon.

# NÉO-PHYSIOLOGIE DU GOUT

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE,

OU

## DICTIONNAIRE GÉNÉRAL

DE LA

# CUISINE FRANÇAISE

ANCIENNE ET MODERNE,

ainsi que de l'office et de la Pharmacie domestique,

OUVRAGE OU L'ON TROUVERA TOUTES LES PRESCRIPTIONS NÉCESSAIRES A LA CONFECTION  
DES ALIMENTS NUTRITIFS OU D'AGRÉMENT

A L'USAGE DES PLUS GRANDES ET DES PLUS PETITES FORTUNES;

Publication qui doit suppléer à tous les livres de Cuisine dont le public n'a que trop expérimenté  
le charlatanisme, l'insuffisance et l'obscurité;

Enrichi de plusieurs menus, prescriptions culinaires, et autres opuscules inédits de M. de La Reynière. ✓

Auteur de l'ALMANACH DES GOURMANDS;

SUIVI D'UNE COLLECTION GÉNÉRALE DES MENUS FRANÇAIS DEPUIS LE DOUZIÈME SIÈCLE,

et terminé par une PHARMACOPÉE qui contient toutes les préparations médicinales dont l'usage est le plus utile et le plus familier.

DÉDIÉ A L'AUTEUR DES MÉMOIRES DE LA MARQUISE DE CRÉQUY.

Maurice Cousin

Héraclite avait dit que l'homme est un animal pleurant;  
Démocrite avait dit que l'homme est un animal riant;  
M. de la Reynière a dit que l'homme est un animal cuisinier.

---

PARIS.

AU BUREAU DU DICTIONNAIRE GÉNÉRAL DE CUISINE,  
16, BOULEVART MONTMARTRE.

1839.

NÉO-PHYSIOLOGIE DU GOÛT

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE,

DICIONNAIRE GÉNÉRAL

# CUISINE FRANÇAISE

ANCIENNE ET MODERNE,

ainsi que de l'Office et de la Pharmacie domestique.

OUVRAGE DE 400 TABLES TOUS LES MÉTHODES NÉCESSAIRES À LA COCTION  
DES ALIMENS NUTRITIFS DE D'AGREMENT

A COUTER 200 FRANCS EN VENTE ET 100 FRANCS EN LOCATION

*L'ouvrage est divisé en deux parties : la première est la Cuisine et la seconde est la Pharmacie domestique.*

Les tables de pharmacie sont, pour les maladies aiguës, et toutes les maladies de la tête, de la poitrine, de l'estomac et du ventre.

UNE GRANDE QUANTITÉ DE RECETTES SONT EN VENTE À PART

Le pharmacien qui veut faire ses préparations doit acheter le livre de la pharmacie

DEUXIÈME PARTIE DES MÉTHODES DE LA MANÈGE DE CROÛTE.

*Il est à remarquer que ce livre est en vente à Paris, chez l'auteur, et dans toutes les villes où il y a des libraires.*

PARIS.

AU BUREAU DU DICTIONNAIRE GÉNÉRAL DE CUISINE.

18, RUE DE LA HARPE, MONTMARTRE.

1830

## AVANT-PROPOS.

On reproche continuellement au temps où nous vivons d'être tombé dans le positif le plus matériel ; et pourtant il ne se trouve pas chez nous un seul ouvrage assez positivement clair et précis pour être utile à celle de toutes les sciences qui est la plus indispensable au bien-être le plus positif de la vie matérielle. La faute en est aux auteurs des livres de cuisine, qui sont de deux classes : savoir, des charlatans qui osent parler de ce qu'ils ne savent pas, et ces écrivains là sont de ceux qui spéculent sur la simplicité du public, afin de lui faire acheter un gros livre ; et puis la faute en est encore à d'autres praticiens qui ne veulent pas dire tout ce qu'ils savent, et qui se réservent le secret des prescriptions culinaires, afin de ne pas nuire à la corporation des bons cuisiniers, qui est comme une espèce de franc-maçonnerie dont le nombre des initiés va toujours en diminuant. Ceux-ci vous conseillent, par exemple, de mettre *deux ou trois cuillerées de grande espagnole* pour faire une sauce quelconque, et quand vous allez regarder ce que c'est qu'une *grande espagnole*, vous n'y voyez où n'y comprenez rien du tout. Les plus consciencieux vous disent sérieusement que pour faire une sauce de cette espèce, il faudra prendre *douze canards, avec un jambon, deux bouteilles de bon vieux madère et six livres de belles truffes* (1) ; ce qui est un autre charlatanisme impertinent, impraticable, et dont la fausseté saute aux yeux de toutes les personnes à qui la science de la cuisine n'est pas tout-à-fait étrangère. Il est à savoir que, depuis les *Dispensaires* du temps de Louis XIV, on n'a pas fait un seul ouvrage raisonnable et satisfaisant sur la cuisine. Tous les cuisiniers *impériaux* et prétendus *royaux* ou *nationaux* ne sont que des mystifications, et l'on est obligé de convenir que la *Cuisinière bourgeoise* est encore ce qu'on a publié de meilleur depuis 1761. C'est là, du moins, un livre utile, écrit sous la dictée d'une personne de conscience et qui ne manquait pas d'une certaine habileté ; car l'auteur de cet ouvrage, qui avait nom madame Blanc, était la cuisinière de Madame la Présidente d'Ormesson, qui voulait faire bonne chère, et qui regardait de près à sa dépense. Cependant, comme le temps marche toujours, les recettes de la *Cuisinière bourgeoise* sont devenues insuffisantes pour les besoins de notre époque. La plupart de ses prescriptions sont devenues surannées, et la naïveté de son style a rebuté les personnes à prétentions. Il est certain qu'il s'y trouve des inutilités qui tiennent la place d'autres choses qui seraient plus essentielles, et comme les formules des recettes doivent être concises, afin d'en faire contenir dans un volume le plus grand nombre possible, c'est un reproche qu'on n'aura pas à faire au *Dictionnaire de la Cuisine*, où il ne manquera rien, mais où il ne sera rien inséré qui n'ait son utilité reconnue.

Indépendamment de toutes les recettes les mieux rédigées pour opérer facilement la con-

(1) V. CUISINIER IMPÉRIAL ET ROYAL D'YSSLE, page 112.

fection des mets les plus simples ou les plus délicatement recherchés, car il n'est pas de personne riche qui n'aime à varier sa nourriture, et il n'est guère de gens d'une fortune médiocre qui ne soient bien aises de se faire servir de temps en temps quelques comestibles de la haute sensualité, le *Dictionnaire de la Cuisine* contiendra toutes les indications les plus sûres et les mieux éprouvées, pour le choix des vins, la conservation des fruits et celle des légumes; l'art de faire toute espèce de confitures ou de conserves, tant au sucre qu'à l'huile ou au vinaigre; l'indication des temps de l'année les plus favorables pour l'achat des choses de provision, celle des quatre saisons où certains objets d'alimentation sont de qualité supérieure ou défectueuse; l'art de suppléer aux éléments prescrits dans les recettes de ce *Dictionnaire* en cas de difficulté, qui proviendrait du temps ou des localités défavorables, ce qui arrive souvent à la campagne, et principalement pour les personnes qui veulent y passer une partie de l'hiver, et surtout du printemps, qui est l'époque la plus ingrate de l'année pour la bonne chère. Enfin l'on n'omettra rien de ce qui peut servir au bien-être le plus confortable qu'on aura grand soin d'allier avec une simplicité de prescription qui puisse rendre la meilleure cuisine accessible à toutes les fortunes; car, encore une fois, il ne saurait appartenir à tout le monde, et même on peut dire qu'il ne convient à personne de prendre douze canards avec trois bouteilles de vin de Madère et six livres de grosses truffes pour assaisonner une demi-douzaine d'œufs pochés. Telle est pourtant la singulière exigence de certains écrivains culinaires, et voilà les livres qui vont se trouver remplacés par un ouvrage utile et de bonne foi, ouvrage indispensable, dont, jusqu'à présent, la place était restée vide, à la grande surprise des étrangers, et au grand détriment des personnes délicates et sagement recherchées dans leur système alimentaire, économique et diététique.

Le régime sanitaire en cas de maladie, de faiblesse d'organe ou d'indisposition momentanée, sera traité méthodiquement, et sous la direction d'un médecin étranger, qui n'est pas moins renommé pour son profond savoir qu'il n'est recommandable pour son intelligence des tempéraments et sa sollicitude exquise auprès de ses malades. C'est à lui qu'on devra grand nombre de recettes oubliées en France et ignorées de nos médecins; notamment celles de plusieurs anciennes tisanes adoucissantes et la précieuse composition d'un cordial fortifiant dont la médecine allemande s'est enrichie, après l'abandon qu'en avaient fait nos docteurs; car l'origine de ces bienfaisantes et savantes prescriptions provient de chez nous, ainsi que la plupart des meilleures recettes connues et pratiquées pour la cuisine étrangère et la pharmacie, ce qu'il est aisé d'apercevoir en lisant les anciens traités qui ont été écrits dans les pays étrangers par les personnages les plus marquants dans ces deux sciences.

Le chapitre de l'élégance pour le service de la table, du bon goût pour la composition des menus, la convenance et la concordance de certains vins avec certains aliments, le choix des morceaux préférables en toute pièce de comestibles, et finalement tout ce qui témoigne de l'usage du monde et de la politesse qui doit se manifester dans la salle à manger, sera traité par une personne qui a passé toute sa vie dans la société la plus distinguée par son élégance et son opulence.

Les trois collaborateurs de ce *Dictionnaire* sont donc : *Premièrement*, une femme de bonne compagnie, qui n'a pas d'enfants, qui n'est plus jeune et qui n'a pas grand-chose à faire; *deuxièmement*, son Docteur, qui est un des plus habiles médecins germaniques, et qui voudrait faire concorder le système hygiénique avec la cuisine française, par philanthropie; *troisièmement*, son cuisinier, qui n'est pas le moins habile des trois, qui est tourmenté par le besoin



de dire la vérité sur la science qu'il professe, et dont voici le dernier certificat qui lui a été délivré par un des gourmets les plus illustres de Paris :

« *L'Abbé-Duc de Montesquion a eu l'honneur de passer hier chez madame..... pour lui recommander le sieur Edmond T....., son ancien cuisinier, qu'il ne pouvait garder chez lui parce qu'il ne peut plus manger autre chose que du potage. Il s'y gâterait la main, et ce serait le plus grand dommage, car c'est un cuisinier de toute perfection. C'est un cadeau que je crois faire à madame..... et je suis assuré qu'elle m'en remerciera. Pendant que j'étais au ministère, il m'a fait faire la meilleure chère possible à deux tiers de meilleur marché que toute autre personne et que partout ailleurs. On a supposé qu'il était de la Congrégation ; mais tout ce que j'en sais, c'est qu'il ne vole pas, et qu'il est parfaitement sobre.* »

Il faut ajouter ici qu'indépendamment des ressources qui nous ont été fournies par les vieux livres français et les dispensaires étrangers, on a bien voulu mettre à notre disposition la plupart des documents inédits et traditionnels qui constituaient le chartrier gastronomique de la famille La Reynière. Le spirituel auteur de *l'Almanach des Gourmands* n'était pas le premier de sa race ; M. son père, ainsi que MM. ses oncles, étaient des Amphytrions généreux et d'illustres gourmets héréditaires, ce qui fait que les archives culinaires de cet écrivain remontent jusqu'à son quadrisaïeul, Messire Étienne Grimod, Écuyer, Seigneur de la Reynière en Valois, Grand-Audencier des finances royales et Maître-d'hôtel de MADAME, épouse de MONSIEUR (voyez les *Mémoires de Mademoiselle* au sujet de cet officier de sa belle-mère, auquel on doit l'invention des *salpicons* et des *ragoûts au soleil*. Voilà ce que dit cette grande princesse avec un sentiment et de considération réfléchie qui ne laisse rien à désirer pour la gloire de ce financier gastronome et pour l'honneur de ses descendants).

Nous n'avons pas manqué de nous faire traduire et de mettre à contribution les nouveaux rudiments de la cuisine boréale, et notamment le *Cuisinier Grand-Principal de Russie*, où l'on est forcé de convenir qu'il se trouve des choses assez étranges et tout-à-fait inexécutables pour nous, comme de la soupe à la bière, à la glace, au *chyle* et au *blé vert*, par exemple. L'expérience a démontré qu'à l'exception de la Moscovie et de la Scandinavie, chaque autre pays de l'Europe est en possession d'une supériorité spéciale à l'égard de certaines préparations alimentaires : ainsi la Grande-Bretagne est le pays du monde où l'on apprête le mieux les rôtis ; la Hollande a le même avantage à l'égard des poissons de toute espèce, et surtout pour leurs sauces, variées avec une intelligence et des soins exquis. L'Espagne est un pays si bien inspiré pour la composition des ragoûts, que les trois plus belles entrées de l'ancienne cuisine, c'est-à-dire les *accolades d'anguilles à la royale*, les *perdrix à la Médina-Cæli* et les *ollas-podridas*, nous étaient arrivées en France à la suite de la reine Anne. Aucune contrée n'est comparable à l'Italie pour la confection des conserves et des confitures. L'Allemagne est un pays illustré par la distinction de ses potages et la perfection de ses entremets au sucre ; enfin les Polonais excellent dans l'assaisonnement qu'ils appliquent à toute espèce de venaison : c'est à la France qu'il appartenait de rassembler et de réunir en un seul et brillant faisceau tous ces rayons dispersés et divergents sur l'horizon culinaire. On verra si les rédacteurs de cet ouvrage ont bien rempli cette honorable et généreuse mission ?

DICIONNAIRE

FRANCAIS

# DICTIONNAIRE

DE LA

# CUISINE FRANÇAISE

ANCIENNE ET MODERNE.

## A.

**ABAISSE.** Terme usité dans la pâtisserie pour désigner le morceau de pâte employé pour occuper le fond d'une tourte en pâte brisée, ou d'un vole-au-vent en pâte feuilletée. Plusieurs cuisiniers ont recours à l'*abaisse* pour établir avec plus de facilité les rebords d'une *croustade* ou d'une *casserole* au riz; mais c'est un usage qu'on ne saurait approuver en bonne cuisine, par la raison que cette pâte, dont on a foncé le plat, ne se trouve presque jamais suffisamment cuite, et parce que l'intérieur en reste presque toujours à l'état glutineux. Relativement à l'emploi régulier de l'*abaisse*, voyez PATISSERIE.

**ABATTIS.** On appelle ainsi l'extrémité des membres de la grosse volaille et certaines parties comestibles de leur intérieur (dans les quadrupèdes qui servent à la nourriture de l'homme, ces mêmes portions de l'animal prennent le nom d'*issues*). Les abattis les plus distingués sont les crêtes et les *rognons* du coq, les ailerons de poularde, les ris et les oreilles d'agneau, les foies d'oie, les oreilles de cerf et les moelles épinières qu'on appelle *amourettes*. Nous n'avons rien à dire ici sur les foies de lotes, les *langues* de carpe et les palais de morue, dont nous parlerons plus tard en nous occupant des entrées de poisson. Les abattis les plus ordinaires sont les ailerons de la dinde, les ris de veau, les cervelles de veau et les langues de mouton. Les abattis les plus communs se composent de l'issue des veaux, tels que la langue, les pieds, le foie, la fraise et les rognons. Pour le mouton, c'est seulement les rognons, la langue et les pieds, la fraise du mouton n'étant d'aucun usage, et les *animettes* du bélier n'étant plus aussi recherchées qu'autrefois. L'abattis du dindon comprend les ailerons, les pieds, le gésier et le

cou. Nous allons suivre cette nomenclature des abattis par ordre de son inscription dans ce paragraphe.

1° *Les crêtes et les rognons de coq* s'emploient pour la garniture de tous les grands ragoûts, comme aussi pour celle des pâtés chauds et des vole-au-vent. Quand on veut en confectionner un plat sans aucun autre accessoire, il est bon de les faire cuire dans une casserole avec du bouillon où l'on ajoutera quelques onces de moelle de bœuf; on y adjoint des champignons, des tranches de cul d'artichaut, des truffes ou des rouelles de céleri, suivant la saison. On leur fait prendre, au moment de servir, une liaison composée de quatre jaunes d'œufs et du jus de la moitié d'un citron; mais on aura soin de ne pas laisser trop épaissir la sauce, afin que ce ragoût, dont la substance est déjà très-mucilagineuse, ne devienne pas d'un ensemble trop compacte. Il est d'ordinaire de servir ce ragoût dans un vole-au-vent, ou dans une casserole au riz. C'est un plat de gourmet, mais il est d'un air très-simple, et c'est par cette raison qu'on n'en use guère pour les repas nombreux ou les festins d'apparat.

2° *Les ailerons de poularde* ne s'emploient guère que dans les plus grandes cuisines, et c'est pour y garnir des pâtés chauds de légumes à la jardinière (V. JARDINIÈRE).

3° *Les oreilles d'agneau* se servent le plus souvent à la sauce aux tomates; on ne conseille pas de les mettre en fricassée de poulet, parce que cette préparation ne leur réussit pas aussi bien. On les fait étuver au bouillon, et quelques personnes y font ajouter un scrupule de piment rouge.

4° La meilleure manière de préparer les foies

d'oe, c'est de les mettre en caisse, c'est-à-dire de les faire cuire sur le grill dans un carré de papier dont on a redressé les rebords. Il faut éviter l'emploi du beurre, et n'enduire les foies et leur caisse qu'avec de la graisse d'oe ou de la graisse de volaille rôtie, parce que le goût du beurre ne s'accorderait pas avec celui de cet aliment. On y joint pour tout assaisonnement du sel fin, une pincée de persil bien haché, du poivre en petite quantité, deux feuilles de laurier qu'on retire après la cuisson, et au moment de servir on y met le jus d'un citron à défaut d'orange amère, ou de cédrat vert, car ces deux ingrédients, et surtout le dernier, ne sont pas à la portée de tout le monde.

5° Les oreilles de cerf se servent en menus droits, à la Pompadour, à la Chambord, à la royale, à l'allemande (V. VENAISON). C'est un plat très-distingué.

6° Les moelles épinières et les ris d'agneau s'accoutument mieux de la marinade frite que de toute autre préparation. On les arrange quelquefois au coulis d'écrevisses, et nous ne l'approuvons pas, attendu que le haut goût de la sauce est trop dominant pour ce léger comestible, dont la moindre saveur un peu forte a l'inconvénient de masquer la finesse et le goût délicat.

7° Les ailerons de la dinde, en admettant qu'on les serve sans le reste des abattis, sont un plat fort honorable. On les fait étuver dans du bouillon où l'on ajoute un bouquet garni. On les glace avec du résidu de fricandeau, ensuite on les sert à volonté, sur de la chicorée à la crème, de la sauce aux tomates, à l'italienne, ou tel autre appendice de même qualité. La sauce au blond de veau, c'est-à-dire au jus de fricandeau, avec des truffes émincées, leur réussit parfaitement, ainsi qu'aux ris de veau, dont l'usage est assez connu (V. FRICANDEAU).

8° Les cervelles de veau sont un aliment nutritif, adoucissant, béchique et de la digestion la plus facile. On les distingue aisément des cervelles de mouton, d'abord à raison de leur volume, dont il est toujours facile de juger, fussent-elles servies par tranches, à cause de la largeur des rosettes, ensuite à leur saveur fraîche et franche, qui n'a pas cet arrière-goût de sauvagin qui vous arrive toujours en mangeant des cervelles de mouton. Presque tous les restaurateurs emploient celles-ci, et les crémiers de Paris en font également un grand usage, car c'est un de leurs éléments pour la composition de leur prétendue crème, où il entre aussi de l'amidon légèrement sucré. On ne saurait assez recommander la défiance à l'égard des

cervelles de mouton, qui sont très-échauffantes, et qui proviennent quelquefois d'animaux très-malsains. On ne saurait imaginer la quantité de têtes de mouton qu'on envoie à Paris à plus de dix lieues de circuit autour de cette capitale. Les cervelles de veau s'arrangent fort bien de la sauce à la poulette, aux tomates, à la purée de céleri, de champignons ou de lentilles au jus. Une des meilleures manières de les préparer est au *vert pré* (V. SAUCE-VERTE). Une innovation très-heureuse est d'ajouter une sauce italienne hachée sous les cervelles de veau qu'on sert en marinade frite.

9° La seule bonne manière d'employer les *langues de mouton*, quand elles sont fraîches, car on ne parle pas ici de ces bonnes petites langues fumées qui nous viennent de la Champagne, et qu'on n'emploie qu'en hors-d'œuvre, c'est de les faire cuire en ragoût de braisère avec des laitues farcies ou des pieds de petit céleri. Faites réduire la sauce après la cuisson parfaite et passez-la à l'étamine après l'avoir dégraissée convenablement.

10° Les *pieds de veau* demandent premièrement à être cuits au gros sel, ensuite désossés, coupés en morceaux et apprêtés en friture de pâte où l'on a soin de mettre un peu plus d'eau-de-vie que de coutume à cause de l'inertie de cette substance. La *langue de veau* doit se faire étuver dans un bouillon pour être servie comme un fricandeau. La *fraise* se mange également au gros sel, en friture, à la remoulade; mais le meilleur parti qu'on puisse en tirer est de la servir au gratin. On est tout étonné du succès qu'obtient une fraise de veau, quand elle est arrangée de cette manière, et qu'elle est légèrement assaisonnée de poivre de Cayenne et de jus de citron.

11° Avec les *rognons de veau* détachés de la longe rôtie on fait des omelettes pour le déjeuner; à la satisfaction générale, on en fait des œufs brouillés aux grains de verjus, ce qui est un entremets de fort bon goût; mais le meilleur emploi qu'on puisse en faire est de les servir en rôties dont voici la recette: Hachez vos rognons en y mêlant deux jaunes d'œufs cuits durs, de la mie de pain bien sèche et bien détachée, des fines herbes, avec quelques champignons pilés, une petite pincée des quatre épices, et de plus un scrupule de fleur de thym bien pulvérisée. Ajoutez à ce hachis trois cuillerées de jus (de fricandeau, s'il est possible), deux cuillerées de vin de Malaga ou de Madère, mais l'autre vaut mieux; délayez dans le tout trois jaunes d'œufs crus, dressez votre mélange sur des tartines de mie de pain grillées d'avance, et faites vivement chauffer sous un four de campagne. Dans les grandes maisons, c'est un plat de hors-d'œuvre

chaud, qu'on fait circuler autour de la table, en *extra*.

12° Il est généralement connu que les *pièdes de mouton* ne sont bons qu'à la poulette, mais ceux qui les mangent grillés à la purée d'ognons blancs ne s'en plaignent jamais. Les *rognons de mouton* s'accommodent particulièrement au vin blanc, dans lequel on les fait étuver avec du jus ou du bouillon, après les avoir coupés en tranches bien minces; mais la meilleure manière est de les faire griller en caisse, après les avoir fendus en quatre, en en détachant les morceaux sans les séparer. Avant de servir, vous placerez dans cette cavité de chaque rognon une boule de sauce froide à la *maître d'hôtel*, dont voici la véritable recette: Prenez un quarteron du meilleur beurre, ajoutez-y du sel en quantité suffisante, une demi-pincée de muscade râpée, trois fortes pincées de fines herbes, savoir, un quart de cerfeuil, une moitié de persil, un quart de cresson alénois (appelé cressonnette en certaines provinces), un quart de pimprenelle, et de plus deux ou trois feuilles d'estragon; mais regardez-y, car l'estragon est une herbe aromatique dont le goût prédomine aisément quand on l'emploie sans réserve; mettez toutes ces herbes, finement hachées, avec le beurre froid en les triturant et les mélangeant avec le jus d'un fort citron et le jaune cru d'un œuf frais. Tenez cette sauce froide en réserve à la glacière, à la cave, où vous voudrez, pourvu qu'elle soit à l'abri du chaud. C'est une des préparations les plus faciles à bien confectionner, c'est une de nos sauces les plus usuelles, et pourtant c'est une des plus négligées à Paris.

13° Le véritable *abattis* populaire est celui de *la dinde*, et c'est un plat que les plus dédaigneux gourmets ne manquent jamais de trouver à leur goût quand il est bien préparé. Parez proprement les deux ailerons, le gésier, les deux pattes et le cou dont vous aurez soin d'ôter la tête attendu qu'elle a presque toujours le goût du sur-double; mettez dans une grande casserole et sur un grand feu de charbon un bon morceau de beurre manié de fleur de farine, et, lorsqu'il est au roux plein, faites-y revenir et sauter votre abattis pendant sept à huit minutes. Ajoutez-y du bouillon que vous aurez fait chauffer et que vous n'introduirez pas tout à la fois ni brusquement. Mettez-y un bouquet de persil, thym, laurier, basilic et sauge, en quantité relative (*V. BOUQUET*), et sans outrepasser le calcul expérimenté qui doit appartenir à chacun de ces ingrédients. (On ne saurait assez recommander notre prescription qui est relative à la composition des bouquets, car il arrive souvent qu'un bon ragout devient insupportable parce que

le goût du thym ou du laurier s'y trouve en usurpation, et l'on doit s'attacher soigneusement à ne pas tomber dans ce triste inconvénient de la cuisine anglaise où l'on fait de la soupe avec du thym et du poivre). Vous joindrez à votre bouquet exactement conformé deux oignons piqués d'un clou de gérofle, et vous laisserez bouillir un quart-d'heure, au bout duquel temps vous ajouterez six navets de Fréneuse, quatre fortes rouelles de carottes, six pommes de terre violettes, un topinambour et un petit pied de céleri dans son entier. Ne *tournez* pas vos légumes, il est suffisant de les ratisser, et la moindre apparence de recherche aurait l'inconvénient de faire perdre à ce bon vieux ragout son air de simplicité bourgeoise et sa grâce naturelle. Dégraissez bien exactement après une heure et demie de cuisson mijotée. Dressez proprement vos légumes autour de l'abattis, que vous couvrirez de vos deux ailerons comme étant les points d'honneur. Passez votre sauce au simple tamis de crin; il est bon qu'elle reste onctueuse à cause des pommes de terre, et vous éprouverez qu'un aliment simple est toujours parfaitement bon quand il est soigneusement préparé. C'est la meilleure recette applicable aux queues de bœuf et à tout ce que les anciens cuisiniers français appelaient *HOCHEPOT*. Il ne reste à parler que des palais de bœuf qu'on peut également servir en friture, à la poulette, farci gratiné et à la ciagarat. C'est un manger assez médiocre. On se réserve de parler du foie de veau dans un article spécial, à cause du grand nombre d'articles qu'il doit fournir.

**ABRICOT.** Cet excellent fruit est un des éléments le plus usuellement et le plus agréablement employés dans la confection des entremets sucrés, ainsi que pour nos desserts de l'automne et de l'arrière-saison. Au moyen de cette utile et suave production de nos espaliers et de nos vergers, on parfume délicieusement des sorbets, des glaces; on fait d'excellents gâteaux, des beignets, des tourtes, des flancs, des crèmes, des compotes et des conserves, appelées vulgairement confitures sèches ou liquides. Nous nous bornerons à mentionner ici, parmi les recettes qui peuvent s'appliquer à l'emploi culinaire de l'abricot, celles de ces prescriptions qui sont le mieux garanties, et celles qui nous sont parvenues des pays étrangers, notamment de l'Allemagne, qu'on pourrait nommer, avec autant de justice que de raison, *le pays des entremets sucrés*.

#### ENTREMETS.

*Flanc d'abricots à la Metternich.* — Foncez l'abaisse d'une tourte en pâte brisée (*V. PA-*

TISSERIE) avec 12 abricots hâtifs, dont vous aurez enlevé la peau et les noyaux, et que vous aurez séparés par moitié. Joignez-y 40 cerises tardives ou 60 merises, dont vous aurez fait sortir les noyaux, et qui doivent être également crûes, succulentes et soigneusement choisies. Vous entremêlez ces deux espèces de fruits de manière à ce que chacun de vos morceaux d'abricot se trouve séparé par quatre cerises, vous saupoudrez le tout avec du sucre en poudre, en suffisante quantité, d'après le plus ou le moins de maturité des fruits, et vous faites cuire au four d'office, ou bien au four de campagne (*V. TOURTIÈRE*). Vous aurez eu soin de réserver les noyaux de vos fruits rouges, auxquels vous joindrez la moitié des amandes de vos abricots, que vous pilerez ou ferez piller ensemble au mortier de marbre, et sous pilon de métal autant que possible, attendu que le pilon de bois reste presque toujours empreint de quelque goût antérieurement contracté. Vous sucrez ce mélange, et puis vous y délayez de la crème bien fraîche de manière à ce qu'il ait la consistance d'une sauce aux jaunes d'œufs après cuisson. Vous le versez sur le flanc lorsqu'il est sorti du four, en ayant soin qu'il n'en déborde rien sur les rebords ou murailles de la tourte, et vous attendez qu'elle soit à moitié refroidie pour la servir. C'est un entremets des plus distingués.

*Crème aux abricots.* — Faites cuire 12 abricots avec un quarteron de beau sucre, passez-les au tamis, et laissez-les refroidir. Ajoutez ensuite un petit verre de ratafia des quatre fruits, ou de ratafia de noyau (*V. RATAFIA*), délayez-y huit jaunes d'œufs, passez ce mélange à l'étamine, afin qu'il n'y reste rien des germes, ajoutez-y le sucre nécessaire, et faites cuire au bain-marie, dans la même jatte, ou dans le moule, ou dans les petits pots que vous désirez servir sur table, en conduisant votre opération comme celle des autres crèmes analogues. On peut remplacer le ratafia par un demi-verre de vin blanc, mais il ne faut pas que ce soit un vin trop savoureux ou parfumé, parce qu'il aurait l'inconvénient de masquer le goût du fruit. La recette de cette excellente crème est tirée d'un dispensaire manuscrit du temps de Louis XIV.

*Beignets d'abricot.* — Faites macérer des moitiés d'abricot, qui ne soient pas trop mûrs, avec du sucre pilé et un verre de bonne eau-de-vie. Au bout d'une heure et demie, égouttez vos fruits, et plongez-les dans la pâte (*V. PÂTE A FRIURE*), en ayant soin de les faire frire au plus grand feu. Vous les saupoudrez de sucre bien pilé, après les avoir égouttés de la friture, et vous les glacerez au caramel avec la pelle rouge. Quelques person-

nes recherchées font ajouter une petite rouelle d'angélique confite au milieu de chacun des beignets, ce qu'il est aisé d'opérer en les mettant dans la pâte, et s'y prenant avec attention. Dans quelques hautes cuisines, on ajoute au cœur des beignets, au lieu d'angélique, une sorte de noyau factice, qui se compose de crème sucrée, de jaune d'œuf et d'amande amère pilée, dont on fait une quenelle ou boulette assortie pour le volume à la grosseur de chaque beignet. On en trouve la recette dans les anciens dispensaires de la Régence, et nous n'omettrons pas de la reproduire, attendu qu'on peut l'employer également pour les beignets de pêches et de brugnonns (*V. CRÈMES D'AMANDES*).

*Pudding aux abricots.* — Faites éverdumer des abricots musqués ou des abricots-pêches, à moitié mûrs, dans un sirop où vous ajouterez un peu d'eau-de-vie; égouttez vos fruits, dont vous ôterez les noyaux, que vous ferez concasser pour en garder les amandes. Prenez ensuite une casserole d'argent ou une terrine qui puisse paraître sur la table, foncez-la de tranches de mie de pain, légèrement beurrées (il faut que ce soit du meilleur beurre le plus frais, et qu'il ne soit pas salé), saupoudrez ladite abaisse avec du sucre, et mettez une couche de vos abricots, que vous alternerez avec une autre couche de tranches de mie de pain beurrées jusqu'à plénitude du vase. Vous aurez soin de semer les moitiés d'amandes de vos noyaux entre les couches du pudding, où vous ajouterez la valeur d'un plein gobelet de jus de groseille légèrement framboisé, ce qu'il faudra distribuer exactement par cuillerées entre chaque assise de votre pudding. Faites cuire au four, et découvrez, après avoir doré d'un jaune d'œuf les tranches de pain qui doivent former la dernière assise, et dont il faut tourner la partie beurrée en dedans, c'est-à-dire à l'intérieur, et du côté des fruits. — Le *pudding au prince régent* se conduit de la même manière, mais il se compose de riz à demi cuit, et assaisonné d'un peu de moelle fondue.

*Tourte ou gâteau fourré d'abricots, à la bonne femme.* — Ayant ouvert et pelé des abricots, faites-les cuire au petit sucre et laissez refroidir cette compote. Dressez-les ensuite par moitiés sur une abaisse en feuilletage, recouvrez ce gâteau d'une autre lame de pâte feuilletée, qui devra être taillée ou découpée, de peur qu'elle ne se boursoufle et ne se déjette en cuisant. Dorez la calotte et le crenail de la tourte avec un jaune d'œuf, et faites cuire au four de campagne. Le mélange de quelques cerises avec des abricots produit un excellent effet, et cette combinaison moderne est généralement adoptée dans les premières cuisines de Paris.

*Abricots à la Condé, Abricots à la Génoise, Abricots à l'orge perlé* (V. BRUGNONS et PÊCHES).

*Poupeline de sagou aux abricots, dite à la d'Escars.* — Faites bouillir huit abricots de moyenne grosseur, dans une chopine d'eau de rivière ou de fontaine, avec une demi-livre de sucre candi bien pilé; passez à l'étamine après cuisson, de manière à ce que votre eau d'abricots soit aussi purement translucide qu'elle sera colorée et parfumée; faites-y cuire un quarteron du plus beau sagou, bien émondé, bien lavé comme de coutume, et lorsque votre gelée sera parfaitement cuite et transparente, retirez-la du feu pour y délayer trois verres de liqueur des îles, au noyau. Immédiatement avant de servir, vous y mettrez 12 moitiés d'abricots confits au sec à mi-sucre, et vous éviterez de les déformer en les manipulant. Cette préparation, qui compose un de nos entremets les plus modernes et les plus distingués, doit être servie chaudement et en casserole.

## DESSERTS.

*Compote d'abricots à la minute.* — Hâtez-vous de faire un sirop où vous ferez bouillir vos abricots fendus, aussitôt qu'il aura pris assez de consistance; au bout de trois minutes, écumez cette compote, ajoutez-y le jus d'une orange et mettez-la refroidir.

*Compote d'abricots grillés à la Breteuil.* — Fendez quelques beaux abricots bien mûrs, saupoudrez-les de sucre candi, et faites-les griller sur une braise ardente. Il faut toujours éviter que ce soit de la braise de charbon sur laquelle on fasse griller les fruits, parce que leur égouttement et la vapeur qui s'en suivrait pourrait leur communiquer un goût nauséabond. Il en est ainsi pour les compotes de poires ou de pommes à la Portugaise, et l'on se souviendra de ne jamais employer en pareille occasion que de la braise de l'âtre. Lorsque vos quartiers de fruits sont grillés suffisamment, vous les dressez dans un compotier, et vous les arrosez d'un sirop où vous aurez fait consommer des tranches d'abricots accompagnés de quelques framboises. Ce même sirop doit être passé au tamis de soie, et vous aurez eu soin de l'avoir remis sur le feu, pour le verser bouillant sur les abricots dont il pénètre les chairs et dont il perfectionne la cuisson. Les abricots apprêtés de cette manière ne sauraient fatiguer les estomacs les plus susceptibles; c'est un des aliments les mieux appropriés pour les personnes convalescentes ou valétudinaires.

*Compote d'abricots verts, dite compote au vert-pré.* — Pour obtenir l'emploi de cette immense quantité d'abricots dont on est obligé, presque tous les ans, de décharger les arbres avant qu'ils n'approchent de la maturité, pelez soigneusement une vingtaine de ces fruits verts, que vous mettrez, à fur et mesure, dans de l'eau froide. Vous les ferez ensuite dégorger tous ensemble dans de l'eau tiède, où vous aurez ajouté deux poignées de feuilles d'oseille. Vous les couvrirez et les mettrez ensuite sur un bon feu de charbon et vous les ferez bouillir jusqu'à ce qu'ils vous paraissent d'une belle couleur verte, alors vous les retirerez du feu et les mettrez dans une jatte à refroidir avec leur cuisson. Vous les égoutterez et les roulez dans du sucre; enfin vous achèverez de les faire cuire dans une grande poêle (V. SIROP), et au moment de les retirer du feu, vous y joindrez deux cuillerées de suc d'épinards avec une cinquantaine de pistaches bien vertes, afin de leur assurer cette franche couleur d'un beau vert qui doit justifier le nom de la même compote.

*Confiture d'abricots verts.* — Si l'on habitait une localité où les bons fruits fussent rares, ou si la température de l'année faisait craindre la disette des fruits, on pourrait utiliser ses abricots verts en les employant en conserve, et se conformant à la prescription suivante: prenez six livres de ces fruits, avant que le bois du noyau soit à l'état solide. Vous les éverdumerez dans de l'eau froide où vous aurez ajouté six onces de tartre, et vous les y frotterez avec un linge, afin d'en détacher la bourre à l'extérieur. Vous mettrez ensuite dans une poêle à confiture six livres de beau sucre que vous aurez fait réduire à la petite plume avant d'y faire cuire vos fruits. Une demi-heure de bon feu doit suffire pour en déterminer la parfaite cuisson. Cette confiture bien faite est beaucoup plus savoureuse qu'on ne le supposerait dans nos climats tempérés et fertiles en productions esculantes.

*Confiture d'abricots entiers ou par quartiers.* — Commencez par faire blanchir vos fruits à l'eau bouillante, levez-les ensuite à l'écumoire, et mettez sur un tamis de crin pour égoutter. En supposant que vous ayez disposé 6 livres de fruits, prenez 6 livres de sucre que vous ferez cuire à la petite plume, vous y mettrez successivement vos abricots entiers ou coupés, à qui vous ferez prendre seulement deux ou trois bouillons, après quoi vous les mettrez à refroidir, afin qu'ils se dégorgent et qu'ils prennent sucre. Vous ferez ensuite revenir votre sirop à la même cuisson de la petite plume, et vous y remettrez les fruits que vous laisserez bouillir cinq à six minutes, après quoi

vous les placerez dans leurs pots de conserve, et les couvrirez de leur sirop, sans les fermer, jusqu'à ce qu'ils soient totalement refroidis.

*Abricots secs à la provençale.* — Lorsque les fruits auront été préparés comme il est indiqué ci-dessus, vous les égoutterez et les placerez sur des ardoises ou des lames de grès, suivant la commodité du lieu; quand ils commenceront à sécher, vous les saupoudrerez de sucre au travers d'un tamis de soie; vous les mettrez à l'étuve, ou bien dans un four après la sortie du pain. Il est suffisant, pour les conserver, de les tenir dans un lieu bien sec, enveloppés dans du papier gris, qu'on aura soin de changer si l'humidité s'y manifeste.

*Marmelade d'abricots à la royale.* — Choisissez les abricots les plus mûrs et les plus sains, faites-les peler exactement, faites-les blanchir à l'eau bouillante et les mettez à égoutter sur un tamis pour qu'ils jettent le superflu de leur aqueux. — Pour chaque livre de fruits, prenez une livre de sucre royal que vous aurez fait cuire à la petite plume, et puis laissez tiédir votre sirop. Vous y jetterez ensuite les abricots, que vous remuerez avec la spatule afin de les réduire en marmelade, et vous remettrez un moment sur le feu pour en parachever l'incorporation. Deux ou trois bouillons suffisent. On y peut ajouter des pistaches, au lieu du noyau des fruits, c'est la plus parfaite et la meilleure marmelade dont on puisse se servir pour garnir les compotiers.

*Marmelade d'abricots à la ménagère.* — Pour confectionner les tourtes et les gâteaux, pour garnir les omelettes au sucre et pour illustrer les charlottes, il est bon de se trouver pourvu d'une confiture d'abricots moins dispendieuse et moins recherchée, quoiqu'elle soit d'une qualité fort estimable. Pour faire de la bonne marmelade de ménage, il faudra donc prendre deux livres de sucre pour trois livres de fruits; on y joindra un plein verre d'eau de rivière ou de fontaine, et l'on fera bouillir le tout ensemble en ayant soin de bien écumer cette mixture, et de la triturer de manière à ce qu'il n'y reste aucune partie du fruit en grumeaux. Comme on profite en y laissant les peaux du fruit, on est obligé de les faire bien cuire, afin qu'elles se dissolvent. On y joint ordinairement les amandes des abricots que l'on sépare en deux et qu'on mêle dans la confiture après qu'elle est parfaitement cuite; il faut les avoir fait bouillir à part de la marmelade avec un peu de sucre, car, sans cette précaution, l'effervescence naturelle à ces noyaux ferait tourner la confiture en fermentant, et ne manquerait pas de

chancier avec acreté. C'est une observation sur laquelle on se néglige, ainsi que les personnes délicates ont souvent l'occasion de le remarquer. Pour garnir des gâteaux et des tourtes, il est d'un bon effet de mêler à la marmelade d'abricots la chair de quelques pommes cuites (au cuit-pomme et non pas en compote): on ne saurait dire combien cet appendice est d'un bon résultat pour y donner plus de consistance dans le comestible, et plus de finesse dans la saveur.

*Pâte d'Auvergne.* — Choisissez des abricots de plein-vent, les plus mûrs et les plus chaudement colorés. Otez-en les peaux et les noyaux, faites les dessécher sur de la cendre chaude et dans une terrine toute neuve, en les remuant souvent avec une spatule de bois bien échaudée de bonne lessive. Quand la dessiccation sera presque totale, et que la pâte aura pris une consistance assez solide, vous la jetterez dans une poêle à confiture où vous aurez fait monter du sucre à la cuisson de la grande plume. Vous la mêlerez fortement, vous la ferez chauffer sans bouillir, et puis vous la dresserez par cuillerées sur des lames d'ardoises, afin de la faire étuver à grand feu.

*Fromage à la crème aux abricots glacés.* — Mondex et pelez soigneusement 12 abricots-pêches et passez-en la chair au gros tamis de crin. Délayez-y le jus d'une once de framboises, et que ce soit des blanches, s'il est possible; ajoutez-y le suc de deux oranges de Malte ou de Portugal, avec une demi-livre de sucre bien pilé. Tenez ce mélange à la glace et joignez-y une chopine de la meilleure crème, la plus fraîche et la plus consistante; il faut qu'elle soit à moitié glacée d'avance, afin que l'acidité des fruits ne la fasse pas cailler, et la mixture doit en être faite avec promptitude. Mettez le tout dans une sorbetière avec salpêtre et gros sel, ainsi qu'il est usité pour les glaces et les sorbets (*V.* ces deux mots).

Si nous ne donnons ici aucune recette pour confectionner des *abricots à l'eau-de-vie*, c'est que cette préparation vulgaire et surannée n'est plus d'aucun usage, excepté dans les cafés et les restaurants de province. Il est universellement convenu que les seules conserves de fruits à l'eau-de-vie qui ne soient pas indignes de considération, ne sont que les prunes de reine-claude, les merises, les azeroles et les petits citrons nommés *chinois* par les Provençaux. Les abricots, les brugnons, les pêches et les autres gros fruits préparés à l'eau-de-vie ne paraissent jamais à Paris sur une bonne table, et, quant à l'instruction gastronomique, ou plutôt à la direction industrielle de MM. les confiseurs ou limonadiers, on doit supposer qu'ils ont des livres élémentaires avec des



recettes traditionnelles qui suppléeront à cette omission de notre part ; omission que la meilleure partie de nos lecteurs n'aura pas à nous reprocher, puisque c'est le bon goût qui l'a prescrite.

Pour compléter cette nomenclature, nous croyons devoir ajouter ici la prescription d'une tisane aux abricots qui est fort usitée dans l'Asie-Mineure, et qu'on dit souveraine en cas d'inflammation de l'estomac et des entrailles. En voici la recette, ainsi qu'elle est formulée dans le 90<sup>e</sup> numéro du *Spectateur ottoman*. — « Tu feras cuire et vivement » bouillir des abricots, cinq gros ou six moyens, ou » bien dix à douze petits qui soient dépouillés de » leurs robes tigrées, et vidés de leurs cœurs de » bois. Ce sera dans une mesure d'eau purifiée par » le moyen de ce que tu l'auras fait bouillir d'a- » vance avec quelques feuilles d'oseille. Tu n'o- » mettras pas d'y joindre une poignée d'orge, avec » sept grains de maïs et trois pincées de fine graine » de lin d'Europe. Après une demi-heure de » cuisson, tu la retireras de son marc, et tu la fe- » rras boire en y délayant du miel clarifié. Peu de » miel, et bonne espérance avec pleine confiance ! »

**ABSINTHE.** Cette plante aromatique et styptique ne doit s'employer en gastronomie que pour en composer le *wormout* et l'excellente liqueur connue sous le nom d'*EXTRAIT D'ABSINTHE AU CANDI*, dont on trouvera la recette à notre article des *Élixirs et Liqueurs*. A la cour de France (avant l'année 1830) on prenait le *wormout* au commencement du repas, immédiatement avant les potages ; dans les pays étrangers on sert assez souvent cette boisson stomachique à moitié du dîner, entre les deux principaux services ; ce qu'on nomme familièrement *le coup du milieu*.

Le meilleur *wormout* se confectionne avec du vin de Tokai dans lequel on a fait infuser de l'absinthe *romaine* pendant soixante-douze heures, et dans la proportion de trois onces par chaque demi-bouteille de vin, qu'il est suffisant de passer ensuite à la chausse de flanelle afin de l'épurer sans provoquer d'évaporation superflue. On a remarqué que, lorsqu'on le faisait filtrer au papier Joseph, ou qu'on le clarifiait à l'étamine, il en résultait toujours une déperdition notable du spiritueux, de l'arôme et des autres précieuses qualités de ce généreux vin d'Hongrie. Nous pouvons assurer qu'il ne perdra rien de sa limpidité, pourvu qu'on ait la précaution de le transvaser soigneusement après l'infusion.

À défaut de vin de Tokai, dont le prix et la rareté pourraient paraître excessifs, on peut employer celui de Ratterstoff qui coûte moitié moins cher, celui de Saint-Georges sur la *tie de Tokai*,

ou tel autre bon vin blanc du même pays ; mais il a été expérimenté que pour composer du *wormout* il est indispensable d'employer du vin de Hongrie, et que celui qu'on fabrique avec des vins méridionaux ne mérite pas de porter un si beau nom. Il paraît que le goût de l'absinthe et la saveur des vins du Midi ne s'accordent point.

**ACETO - DOLCE ET CÉDRATS DE MILAN** (*Cuisine étrangère. Conserve italienne*). Le premier de ces deux hors-d'œuvres est une conserve de certains fruits et de petits légumes qu'on fait premièrement confire au vinaigre, ainsi que pour nos cornichons, et auxquels on adjoint ensuite un résidu de vin nouveau qu'on a fait bouillir jusqu'à le réduire en consistance de sirop. On voit, dans les dispensaires italiens, que le meilleur *aceto-dolce* se confectionne avec des quartiers de coing et du moût de raisin muscat, où l'on ajoute un peu de miel de Corse.

Il ne faut pas confondre cette confiture aigre-douce avec une excellente conserve de cédrats, de melroses ou oranges musquées, et de bergamotes confites au sucre et à la moutarde, qui nous arrive tous les ans du Milanais, et qui nous fournit pendant l'hiver un hors-d'œuvre si distingué.

(*Nous croyons devoir avertir les consommateurs et les nombreux amateurs de cette production lombarde, qu'ils en trouveront à Paris, pour un prix assez modéré, chez le sieur Bissi, restaurateur italien, rue de Richelieu, 98.*)

**ACHARDS**, composition qui nous vient des Indes orientales, et qui porte le nom de son inventeur. Les meilleurs achards se tirent de l'île de Bourbon ; il est facile de les imiter en Europe, attendu que c'est tout uniment une conserve de giroumont au vinaigre épicé. — Émincez donc finement des tranches de courge ou des lames de cardes-poirées que vous ferez confire au sel et au vinaigre d'Orléans, en les conduisant de la même manière que des cornichons ; ajoutez-y seulement un peu de racine de gingembre ainsi que des piments rouges, en ayant soin de retirer ces deux ingrédients quand ils auront produit leur effet. On les sert en hors-d'œuvre ; et quand on veut en faire usage il faut les égoutter, les étancher à la serviette, et les imprégner abondamment de bonne huile verte. Lorsqu'on peut les accommoder, au lieu d'huile, avec de la double crème de lait de chèvre, ce qu'on appelle dans les colonies à la *Cucoco*, c'est un comestible assez distingué pour qu'on y fasse attention. Cet assaisonnement des achards à la crème est fort approuvé par des gourmets d'une autorité notable, entre autres par

M. le marquis de Sercey, vice-amiral et ancien gouverneur des Indes françaises. Nous pouvons encore invoquer l'expérience et l'autorité de cet illustre marin, relativement à l'origine, à la nature et au bon emploi de l'*aya-panha*, qu'il a apporté le premier en France, et dont il nous a fait connaître l'usage (V. AYA-PANHA).

**AGNEAU.** Pour que la chair de l'agneau soit salubre et parfaitement bonne, il faut que l'agneau soit âgé de cinq à six mois, et qu'il n'ait été nourri que par le lait de sa mère, auquel on aura fini par ajouter celui de plusieurs autres brebis. La saison de l'année la plus favorable à l'usage de ce comestible est depuis la fin du mois de décembre jusqu'au mois d'avril.

*Pascaline d'agneau à la royale.* — Désosser soigneusement le collet d'un bel agneau de ferme; brisez sa poitrine, afin de pouvoir ajuster ses épaules en les bridant avec des ficelles et des attelets; cassez ensuite les os des gigots, croisez les deux manches, et assujettissez-les de la même façon; remplissez-le d'une farce composée de chair d'agneau pilée, de jaunes d'œufs cuits durs, de mie de pain rassis, et de fines herbes bien hachées et bien assaisonnées des quatre épices. Piquez votre agneau de fins lardons également bien assaisonnés suivant la formule, et faites-le rôtir à grand feu. Vous le servirez tout entier pour gros plat, au relevé des potages, soit sur une sauce verte aux pistaches, ou bien un ragoût de truffes au coulis de jambon. L'usage de servir cet ancien plat pour le dîner du jour de Pâques s'était perpétué jusque dans les derniers temps à la cour de France, et se trouve encore suivi dans la plupart des bonnes maisons. Il résulte, du grand ouvrage de Charles Sanguin, que du temps de Louis XIV et sous la minorité de Louis XV, on servait encore les *agneaux de Pâques* sur une sauce au vin blanc, dit *blanquette de Limoux*, avec une liaison de douze jaunes d'œufs et un bouquet de macis ou fleur de muscade. Nous n'avons rien à dire sur la tradition de cette sauce, qui a l'air d'appartenir à la cuisine du seizième siècle, parce que nous ne l'avons jamais expérimentée ni dégustée.

*Sette d'agneau rôtie à l'anglaise.* — La selle ou les doubles filets réunis sont la partie tout à la fois la plus substantielle, la plus délicate et la plus estimée de l'agneau. On la fait ordinairement rôtir, et on la sert pour relevé de potage ou en flanc de la table, c'est-à-dire en grosse pièce au premier service. On l'accompagne habituellement, dans les grandes maisons, d'une sauce à l'anglaise composée de la manière suivante, et très-approuvée des gourmets parisiens : — mettez un demi setier de

consommé dans une casserole, avec une forte pincée de petite sauge verte bien hachée; faites bouillir cinq minutes; ajoutez-y deux échalotes bien pilées, trois cuillerées de fort vinaigre d'Orléans, un demi-quarteron de sucre, et du poivre noir en petite quantité; joignez-y le sel nécessaire, passez à l'étamine, et servez à part dans une saucière, afin de ménager les préventions routinières de certains convives qui se disent patriotes exclusifs en fait de gastronomie. On trouve encore de prétendus gourmets qui déclament contre l'introduction du *sucré* en mélange avec des *acides* et des chairs *salées*, mélange infiniment agréable en certains cas. Rien n'est encore aussi commun que de rencontrer des retardataires obstinés dans la marche du progrès culinaire, tandis que ce progrès ne pourrait s'établir qu'en abjurant ses préjugés nationaux dans un sentiment de cosmopolisme universel.

L'Angleterre est un heureux pays où l'on garde invariablement les anciennes coutumes et recettes une fois adoptées; et il paraît que la composition de cette sauce est d'origine française, car on en trouve la formule dans l'ouvrage de maître Leuret, cuisinier du Roi François I<sup>er</sup>, en son château de Chambord.

Cette addition du sucre à des sucs de viande a lieu tous les jours. La purée de pois verts est naturellement sucrée, et on la mange au gras; les marrons contiennent 12 à 14 pour 100 de sucre, et on en met dans beaucoup de ragoûts; on mange les betteraves avec du sel et du vinaigre, enfin les oignons et les carottes brûlés, qu'on met dans les potages vulgaires afin de donner au bouillon de la couleur et du goût, ne doivent leurs propriétés dans cet état qu'au sucre qu'ils contiennent et qui a été caramélisé par l'action de la forte chaleur qu'on leur a fait subir.

Le quartier d'agneau de devant est beaucoup plus estimé que celui de derrière. Tous les deux ne se servent que rôtis, et c'est toujours au premier service, au moins dans les maisons où l'on tient à l'élégance, et où les bonnes traditions sont observées. Tout le monde a vu avec surprise, dans la première édition des *Mémoires de M. le comte de Bausset, préfet du palais et chambellan de l'empereur Napoléon*, le tableau d'un menu dont il résulte que ce fonctionnaire impérial faisait servir, au château des Tuileries, pour le dîner de son maître, un *gigot d'agneau* au second service, et comme plat de rôti. Voilà ce qu'un maître-d'hôtel du troisième ordre n'aurait eu garde de souffrir de l'autre côté de la rivière de Seine, ou dans le faubourg Saint-Honoré, qui n'est pas moins bien habité que le quartier Saint-Germain. Il est à noter que le reste et l'ensemble

de cet étrange menu, publié par M. le comte de Bausset, est tellement vulgaire et si dépourvu d'aucun usage du beau monde, que les habitudes de cette famille impériale et le savoir-vivre de ses principaux officiers en ont beaucoup souffert dans l'estime et la considération publiques. La divulgation très-indiscrette et tout-à-fait inutile d'un pareil menu avait produit un étonnement si général et un effet tellement fâcheux, que M. le préfet du palais impérial a cru devoir retrancher ce document dans la dernière édition de ses mémoires; et c'est en vérité ce qu'il avait à faire de mieux pour la réputation d'un si grand homme, ainsi que pour l'honneur de ses employés du palais.

*Quartiers d'agneau rôtis à la maitre-d'hôtel.* — Introduisez une boule froide du mélange appelé à la *maitre-d'hôtel* (V. ci-dessus article ABATIS, n° 12), sous l'épaule de votre quartier d'agneau, que vous aurez détachée et soulevée en la sortant de la broche. On peut en faire autant pour les gigots d'agneau qu'on fait également rôtir, mais qu'il vaut mieux présenter en *entrée de broche*, sur une purée d'oseille, sur une sauce aux tomates, ou sur une ravigotte verte appelée communément sauce au *vert-pré*.

*Épigramme d'agneau.* — Détachez proprement les côtelettes d'un quartier d'agneau, que vous ferez ensuite griller ou sauter dans leur jus; mettez l'épaule de ce quartier à cuire à la broche, ensuite de quoi vous la coupez en lames à peu près égales, afin d'en faire une *blanquette*, ou, si vous l'aimez mieux, une *béchameil* (V. les deux articles en question). Ayez soin d'aiguaiser votre ragoût avec du jus de citron, si c'est une *blanquette*, ou bien de l'épicer avec un scrupule de piment, si c'est une *béchameil*; placez-les en monticule au milieu du plat, et dressez autour, en touronne et la noix en bas, les côtelettes d'agneau que vous aurez tenues bien chaudes et que vous aurez glacées au jus de fricandeau, ou tout autre glacis de bonne cuisine.

La *blanquette de gigot d'agneau* peut s'approprier au coulis de jambon ou à la purée d'écrivisses, aussi bien qu'à la poulette; on peut en garnir des vole-au-vent et des timbales de nouilles; mais on la sert plus généralement avec une bordure de riz, dont l'extérieur doré doit être croquant (V. RIZ EN CASSEROLE).

Les *côtelettes*, les *tendrons*, les *cervelles* et les *ris d'agneau*, ainsi que les *oreilles d'agneau farcies*, sont considérés comme de fines entrées; mais il n'en est pas tout-à-fait ainsi pour les *pieds d'agneau* qu'on ne mange qu'en famille et en société familière, à moins que ce ne

soit pour le déjeuner. On peut servir les *côtelettes*, *tendrons*, *cervelles*, etc., en attele, à la Villeroy, en kari, ou bien simplement étuvées dans un *blanc* (V. cet article), et dressées alors sur une purée de céleri ou une purée de marrons, sur une purée d'oseille ou de tomates, autour d'un ragoût de concombres au jus ou d'une blanquette de pointes d'asperges, et de préférence à tout sur une sauce au *vert-pré* dans laquelle il ne faudra pas ménager le cerfeuil.

L'*issue d'agneau* se composait autrefois de la tête, du foie, du cœur, du mou, des ris et des piés de l'agneau, qu'on faisait étuver ensemble et dans un *blanc*, et qu'on servait avec une liaison de jaunes d'œufs crus et jus de citron, dans le même pot-à-oïlle, en guise de potage et quelquefois d'entrée. C'est un mets qui n'est plus d'usage depuis que chaque partie de ces abattis et les principales portions de la tête de l'agneau ont été reconnues susceptibles de recevoir un assaisonnement spécial et un apprêt particulier. Cependant nous ne pouvons pas dire que nous ne rappelions cet ancien ragoût que pour *mémoire*, attendu qu'il est très-salutaire en certain cas d'inflammation des entrailles et de l'estomac, ce qui fait qu'il est recommandable et qu'il se trouve encore prescrit à des convalescents dans les cas de maladies gastro-entérites.

*Poitrine d'agneau à la Sainte-Menchould (ragoût lorrain et alsacien).* — Prenez deux poitrines d'agneau que vous fâites cuire à la braise avec plusieurs tranches de maigre de veau et quelques lames de jambon cru. Après cuisson (au bout d'une heure et demie), vous les retirez, les défelez et les mettez refroidir entre deux couvercles, afin de leur donner une bonne forme; trempez-les dans du beurre tiède et panez-les à la croûte chapelée; posez-les ensuite sur le gril à un feu doux, et recouvrez-les d'un four de campagne, afin de les préliner et les colorer suffisamment. Vous pourrez les servir sur une sauce à volonté, mais dans laquelle il est bon de ne pas épargner quelques ingrédients d'assez haut goût. Chevrier, cuisinier du Roi Stanislas Leckzinski (dernier duc de Lorraine et de Bar), conseille de servir cette entrée sur un ragoût de groseilles vertes, assaisonnées de muscade et de verjus, comme pour les maquereaux.

*Tendrons d'agneau aux pointes d'asperges.* — Coupez et parez les tendrons de deux poitrines d'agneau; arrangez-les dans un sautoir ou casserole plate, avec une cuillerée de consommé; faites-les mijotter jusqu'à ce qu'ils s'enveloppent de leur glace. Ayez une botte d'asperges dite aux *petits pois*, et n'employez que les plus tendres

et les plus vertes ; faites-les blanchir à l'eau bouillante où vous aurez mis une pincée de sel ; écumez-les ; faites-les bouillir pendant un quart-d'heure ; ensuite mettez-les dans de l'eau froide ; égouttez-les sur un tamis de crin, et coupez-les en portions égales. Vous les apprêterez ensuite soit à la poulette ou au consommé lié de jaunes d'œufs, en y joignant un peu de sucre. Vous mettrez ce ragout d'asperges au milieu du plat, et vous dresserez les tendrons à l'entour après les avoir chaudement glacés.

*Tendrons d'agneau aux petits pois.* — Suivez les mêmes procédés que ci-dessus, à l'exception de ce que les petits pois ne doivent être ni blanchis, ni rafraîchis à l'eau froide. Il sera bon d'ajouter quelques feuilles de sarriette à ce ragout ; le goût de cette herbe se concilie spécialement et parfaitement bien avec les pois verts, et surtout au gras.

*Filets d'agneau à la Condé.* — Après avoir paré des filets d'agneau, coupez-les depuis les carrés jusqu'au collet ; après les avoir piqués d'anchois, de truffes et de cornichons, on les fait mariner dans du beurre mélangé avec de la bonne huile d'olive et assaisonné avec des champignons, de la ciboule, des échalotes, des câpres, hachés le plus menu possible. On y ajoutera du sel, du poivre, des quatre épices, du basilic en poudre, de la chapelure de pain en quantité suffisante, et finalement deux jaunes d'œufs cuits durs ; on enveloppera les morceaux de filets dans une couche épaisse de cette farce par le moyen de morceaux de crépine ; ensuite, avec des ânelets, on les attachera sur une broche, après les avoir recouverts d'un fort papier huilé ou beurré. Lorsqu'ils sont cuits, on les retire pour les paner et verser dessus une sauce au blond de veau, avec des citrons coupés en tranches minces et de la muscade râpée ; on laisse sur le feu jusqu'à ce qu'elle ait acquis une consistance convenable.

*Cromesquis d'agneau (cuisine étrangère, ragoût polonais).* — Paré de la chair d'agneau rôtie et refroidie, et coupez-la par petits morceaux carrés ; coupez de la même manière des champignons cuits au blanc et de la tétine de veau ; mettez dans une casserole un peu de glace de viande, avec un peu de consommé ; faites chauffer cette préparation, ajoutez-y du gingembre en poudre et du gros poivre, liez avec des jaunes d'œufs, et puis mettez dedans la tétine, ainsi que les champignons et la chair d'agneau ; le tout étant refroidi, vous le divisez par petites parties que vous moulez comme pour des croquettes ; ensuite vous enveloppez ces espèces de croquettes dans des bardes

de tétine de veau, vous les trempez dans une pâte croquante et vous les faites frire. Servez-les de belle couleur, avec persil frit, ou sur une sauce piquante à volonté.

*Tranches d'agneau à la Landgrave (cuisine étrangère, ragoût allemand).* — Coupez un filet d'agneau par tranches, ajoutez-y du sel et des quatre épices mêlées, faites-les frire, et retirez-les de la friture en ayant soin de les maintenir chaudement. Jetez dans une casserole un quart de setier de bon bouillon de bœuf où vous avez délayé une demi-cuillerée de fine farine de seigle ; ajoutez-y un peu de saumure de noix et un peu de *catchup* (essence de champignon). On en trouve à Paris chez plusieurs marchands de comestibles, et notamment à l'hôtel des Américains, rue Saint-Honoré ; joignez-y une once de beurre frais, et faites bouillir le tout en le remuant continuellement ; mettez-y alors les tranches d'agneau, que vous servirez après avoir passé leur sauce à l'étamine.

*Les blanquettes d'agneau* se font avec la chair des gigots et des épaules d'agneau rôtis. On y adjoint le plus souvent des tranches de concombres, ou des lames de truffes, ou bien des queues d'écrevisses ou de crevettes ; encore des petits pois ou des pointes d'asperges, ou des huitres d'Ostende avec des moules, etc. ; c'est suivant la fantaisie du maître, la commodité du service, ou les facilités de la saison. Il est inutile de faire observer qu'avec ces blanquettes, ajustées de si bon goût, on peut garnir très-élégamment et fort agréablement pour les connaisseurs, des vole-au-vent, des pâtés chauds, des casseroles au riz et des timbales de nouilles.

Telles sont les meilleures manières d'apprêter les différentes parties de l'agneau ; mais elles peuvent encore être soumises à un grand nombre de préparations, pour lesquelles il est suffisant de s'en rapporter à l'expérience, à l'intelligence et à l'économie d'un bon cuisinier.

Nous n'avons pas voulu parler des quartiers d'agneau assaisonnés à l'italienne, avec du *fromage Parmesan*, parce que c'est une entrée dont on ne saurait faire mention honorable : elle est au-dessous du médiocre.

**AIL**, plante potagère dont on emploie les bulbes, appelées *gousses*, dans l'assaisonnement de plusieurs mets. L'usage du pluriel *ailx* est généralement adopté, *scientifiquement* parlant, ce qui nous permettra d'en user à son point de vue didactique. Les ails exalent généralement une odeur dite *alliaccée*, odeur spéciale à cette famille de végétaux ; ainsi les bulbes de l'ail proprement dit contiennent un mucilage imprégné d'un suc et

d'une huile volatile de la nature la plus âcre et la plus irritante. Il est à remarquer d'ailleurs que l'âcreté de ce principe décroît sensiblement en raison inverse de la température : c'est ainsi que dans le nord de la France, on ne peut considérer les aïls que comme assaisonnements, tandis que dans les provinces méridionales, ils y forment un véritable aliment, et que, sous le climat de l'Égypte, ils ont perdu toute leur âcreté. Ne pouvant donner la monographie complète de cette plante, nous nous bornerons à indiquer ici quelques-unes de ses variétés les plus utilement employées par les cuisiniers français (*V. OGNON, POIREAU, CROUPE, ÉCHALOTE, ROGAMBOLE et CIVETTES*).

L'*ail* et la *rocambote* doivent être souvent employés dans nos préparations alimentaires ; mais comme ces deux racines bulbeuses sont très-âcres et pourraient communiquer un goût trop fort, il ne faut jamais s'en servir qu'avec une extrême précaution.

L'emploi d'une *gousse d'ail* est de prescription très-absolue pour tous les bouillons de potages ou de cuisine ; il est également indispensable dans l'assaisonnement pour les lardons, et voici comment on doit agir en pareil cas. Écrasez sur le billot de cuisine, avec la pointe d'un couteau, une demi-gousse d'ail, en y joignant du poivre fin et quelques sommités de fleurs de thym sèches et bien pulvérisées ; joignez-y une demi-piécée de muscade râpée, et ne manquez pas de frotter sur cette mixture tous vos lardons de quelque grosseur qu'ils soient, avant de les employer pour piquer les viandes.

Il est assez connu que les *petits-pieds*, ou gibiers les plus fins, ne doivent être piqués qu'avec des filets de tétine de veau, à laquelle on ajoutera simplement un peu de sel blanc. Il est vulgairement connu aussi que les gros poissons qu'on veut apprêter à la *Barbarine*, à la *Régence*, ou à la *Chambord*, doivent être piqués avec des lardons d'anguille, lorsqu'on les apprête au maigre.

Sans parler ici de tous les assaisonnements où l'ail est indispensable, nous dirons seulement pour aujourd'hui qu'il est bon de mettre une *pointe d'ail* dans tous les ragôts de mouton, et qu'il est généralement usité d'en frotter un crouton de pain qu'on appelle *chapon* et qu'on établit au foud de la coupe où l'on doit servir les salades de chicorée blanche ou de concombre ; il n'en résulte absolument rien pour la suavité de l'haleine, et nous répétons que, lorsque cet utile ingrédient est sagement administré, ses antagonistes les plus inflexibles et les plus dénuigrants ne s'en fâchent pas du tout et ne s'en inquiètent nullement, car ils ne s'en doutent pas.

Nous avons déjà dit que l'ail du Midi n'est pas d'une saveur aussi forte, à beaucoup près, que dans les autres climats, et qu'il contient un principe sucré tout-à-fait semblable à celui des ognons d'Espagne et d'Afrique. On en compose plusieurs mets et différentes sauces, tels que le *Beurre d'ail*, la *Provençaine* et surtout l'*Aïtoli*, dont on garnit certains plats dans toute la Gascogne, mais qui ne saurait être employé dans les officines de Paris, à raison de son résultat naturel.

L'usage de l'ail paraît avoir été fort employé par les peuples méridionaux, s'il faut en juger par la violence des attaques dont il a été l'objet. A Rome, il était défendu à celui qui avait mangé de l'ail d'entrer dans le temple de Cybèle ; Horace a fait une ode contre cette plante ; et le roi Alphonse de Castille institua, en 1368, un ordre de chevalerie dans les statuts duquel il était dit que les membres de l'ordre ne mangeraient ni aïls ni ognons sous peine d'être exilés de la cour pendant un mois.

#### AILERONS (*V. ABATTIS*).

*Ailerons à l'orge mondé*, à l'usage des convalescents (*excellente prescription d'hygiène et de médecine allemande*). — Faites bouillir dans un vase de terre et dans deux pintes d'eau de pluie deux livres de jarret de veau avec quatre ognons blancs, six navets, huit amandes douces qui doivent être concassées et mondées (c'est-à-dire échaudées à l'eau bouillante afin de les débarrasser de leur seconde enveloppe) ; ajoutez à ceci douze dattes ainsi qu'une once de gomme arabique et deux coeurs de laitue pommée. Après trois quarts d'heure de cuisson continue, mais d'ébullition modérée, car il ne faut pas qu'une mixture si douce et si bénigne aille s'évaporer et se concentrer en bouillant au galop, vous passerez ce bouillon et le transvaserez dans une jatte, après quoi vous le remettrez dans le vase où vous l'aurez fait cuire et que vous aurez fait bien échauffer pour qu'il n'y reste aucune parcelle de résidu. — Quand vous aurez ainsi confectionné ce bouillon préliminaire, vous y ferez cuire quatre ou cinq onces d'orge mondé, autrement dit *perlé* ; deux heures et demie suffiront à la parfaite cuisson de l'orge qui doit être bien imbibé et à l'état le plus mou, pour se digérer plus aisément. — Prenez ensuite quatre ailerons de poule d'Inde et non pas de dindon mâle, attendu que les téguments et la texture de ces derniers ont moins de tendreté et aussi parce que celui des parenchyme en produit un suc moins doux que celui des individus femelles. Les aïls fait blanchir à l'eau de son, vous les mettez à cuire

avec l'orge, et vous les servirez ensemble après vingt minutes de cuisson.

On ne saurait trop recommander l'usage de cette combinaison comestible aux valétodinaires et principalement à ceux qui souffrent d'une irritation dans les régions pectorale, gastrite ou abdominale. Les bons effets de cette prescription alimentaire sont éprouvés depuis plus d'un siècle. Elle est également favorable à ceux qui veulent combattre et qui doivent redouter l'inflammation du sang et l'irritation du système nerveux.

**AIGRE-DE-CÈDRE.** L'aigre au cédrat, ou l'aigre-de-cèdre, est un ancien julep *ad sitim*, qui depuis le règne de Louis XIII avait eu le temps de passer de mode, et que les Mémoires du Conseiller Tallemant-des-Réaux viennent de remettre en grand honneur à Paris, où tous les nouveaux romans, les revues littéraires et plusieurs journaux quotidiens parlent très-souvent de l'*Hydromet-au-fruit*, de la *Cervoise-à-l'aruf* et de l'*Aigre-de-cèdre à la royale*. D'après le *Trésor des Recettes au lit des malades*, ouvrage de la bonne et charitable madame Fouquet, mère du surintendant, ce doit être une sorte d'orangeade aiguisée de citron vert, édulcorée de miel épuré de Narbonne, au suc de mûres blanches, et puis légèrement aromatisée par de l'écorce de cédrat rouge, à laquelle on peut suppléer par le zeste d'un ponceur ou d'une bergamote. On voit dans les écrits du temps que le cardinal de Richelieu faisait le plus grand cas de l'aigre-de-cèdre et qu'il en consommait pendant les deux mois caniculaires et les périodes équinoxiales, *au moins sept ou huit sectiers par jour*.

Quant à celui que les journaux de Paris nous recommandent et qui se débite à si grand bruit dans la rue Saint-Honoré (n° 341), nous pensons qu'il n'est pas fabriqué scrupuleusement avec le suc de ces aurentiacées, non plus qu'avec leurs écorces fraîches, mais plutôt avec quelque solution tartarique et moyennant une huile essentielle analogue à celle du cédrat. Voilà ce qui lui communique un arrière-goût d'empyreume, et voilà qui doit priver cette estimable et fort agréable boisson d'une partie de ses bonnes qualités diurétiques ou sédatives.

**ALAMBIC.** Si cet ustensile est indispensable dans une maison riche et nombreuse, c'est principalement dans l'office et sous le rapport de l'avantage qu'il y procure en servant à la fabrication des eaux distillées et des liqueurs. Il en résulte une économie notable, en ce que les liqueurs les plus compliquées n'y coûtent presque rien, et parce que les eaux distillées n'y coûtent rien du

tout, car on ne peut attribuer, à la campagne, aucune valeur réelle ou vénale à des feuilles de roses ou des fleurs d'orange, par exemple; et quant au prix du combustible, on n'a guère à s'en inquiéter lorsqu'on est hors de Paris.

Les vaisseaux distillatoires les mieux appropriés à l'usage domestique, sont de petits alambics en argent, en cuivre étamé, ou même en étain; mais alors on ne fait point la *cucurbit* avec ce dernier métal, à cause de sa fusibilité sur un feu nu.

L'alambic dont nous conseillons l'usage est connu sous le nom d'*alambic à bain-marie*, et se compose de trois pièces :

1<sup>o</sup> La *cucurbit*, qui peut être d'argent, ou qui doit être au moins de cuivre étamé, et qui doit entrer dans un fourneau construit pour cet effet dans un coin de l'âtre, à l'office. Elle est plus ou moins grande, selon la capacité de l'alambic. Aux trois quarts de sa hauteur, cette pièce est bombée de manière à faire un rebord saillant, et, sur la partie la plus bombée de ce rebord, se trouve un petit tuyau que l'on ferme habituellement avec un bouchon de liège. Ce tuyau doit servir à l'introduction de l'eau à mesure qu'elle s'évapore, et la chose doit s'exécuter sans discontinuer la distillation. La cucurbit est aussi garnie de deux anses afin d'en faciliter l'usage, et son ouverture est renforcée extérieurement par un cercle ou collet de cuivre tourné. Il doit se trouver dans la cucurbit un rood ou grille en cuivre vernissé, et percé de plusieurs trous; ce rood en remplit la capacité; il est garni de deux petites anses, et coupé en deux parties qui sont réunies par deux charnières, et qu'on replie sur elles-mêmes lorsqu'on veut retirer le rood de la cucurbit. Il s'y trouve aussi trois pieds qui l'éloignent de deux pouces environ du fond de la cucurbit; en sorte que, lorsqu'on veut distiller à feu nu, les substances qui sont posées sur cette grille ne sont point exposées à être brûlées. Quand on distille au bain-marie, ce grillage devient inutile, et on le retire de l'appareil.

2<sup>o</sup> La pièce nommée *bain-marie* est supportée par la cucurbit dans laquelle elle entre et s'ajuste hermétiquement. Cette seconde pièce est un vase d'étain épais de deux lignes environ, et garni, à son extrémité supérieure, d'un collet assez saillant pour poser sur celui de la première pièce et s'y trouver de niveau; il y a aussi deux anses du même métal. A cette extrémité, il est tourné dans l'intérieur d'un pouce et demi, et creusé d'une ligne et demie environ pour former un petit rebord intérieur propre à recevoir le cou du chapiteau. Indépendamment de son usage pour l'alambic, on se sert de cette pièce pour plu-

sieurs infusions, alors on y ajoute un couvercle plat, aussi d'étain, qui la ferme exactement.

3<sup>e</sup> La troisième pièce, appelée *chapiteau*, est d'étain, et a une figure conique dont la base a le même diamètre que l'orifice de la cucurbité et du bain-marie. Cette base est un fort collet avec une embolure d'un pouce et demi, qui entre et pose sur le rebord intérieur de l'un ou de l'autre, afin qu'on puisse distiller à feu nu ou au bain-marie, suivant le besoin. On a pratiqué dans l'intérieur du chapiteau une gouttière qui a un pouce et demi de profondeur avec une ouverture qui répond à un tuyau d'étain qui se trouve à la base, et qu'on appelle le bec du chapiteau. Il peut avoir quatre ou cinq pouces de diamètre à son ouverture, pour peu que l'alambic soit grand, et n'avoir que trois ou quatre lignes à l'extrémité opposée, sur une longueur à peu près de quinze à dix-huit pouces : quelquefois il se trouve très-court, afin d'y ajouter à volonté d'autres tuyaux d'étain qui s'y embotent exactement, et qu'on appelle *tuyaux de rapports*.

On voit des alambics où le chapiteau est garni à l'extérieur d'une espèce de seau de cuivre étamé, soudé exactement à la base du cône, de manière à embrasser la gouttière, et dont la hauteur dépasse d'un pouce environ la pointe du cône ; on l'évase un peu plus vers le bas, et il s'y trouve un robinet du plus grand débit possible ; cette pièce se nomme *réfrigérant*. On l'empli d'eau froide pour faciliter la condensation des vapeurs qui, s'exhalant de la cucurbité, viennent reprendre l'état fluide ; et, se glissant le long du plan incliné intérieur du cône, se rendent dans la gouttière, d'où elles tombent en liqueur par le bec du chapiteau dans le récipient qu'on y adapte. Comme cette eau froide du réfrigérant ne tarde pas à s'échauffer, on la fait écouler par le robinet, et on lui substitue de l'eau fraîche.

Les distillateurs de nos jours s'étant aperçus que la plupart des liqueurs qu'on distille ont besoin d'être rafraîchies plus que ne le peut faire l'eau du réfrigérant, même en la changeant très-souvent, ont supprimé entièrement cette pièce de leurs alambics, et l'ont remplacée avantageusement par le *serpentin*. C'est un long tuyau d'étain tourné en spirale, dont on soutient les pas à distances égales par des tringles d'étain perpendiculaires qui y sont soudées ; on le place dans un seau de cuivre rouge étamé, vers le fond duquel se trouve un robinet, et qui est garni au dehors de deux poignées de cuivre pour en faciliter le transport. On élève ce seau sur une escabelle, de manière que l'extrémité supérieure du serpentin s'ajuste au bec du chapiteau, et on adapte à celle

inférieure un vaisseau nommé *récipient*, qu'on pose sur un coussinet, et qui est destiné à recevoir les produits de la distillation. On remplit le seau avec de l'eau très-froide avant de distiller, et on pose dans le milieu de son diamètre un long entonnoir de fer-blanc, qui le dépasse un peu, et qui a pour support un pied peu élevé, de forme conique, et percé de plusieurs trous. A mesure que l'eau contenue dans le seau vient à s'échauffer, on verse dans cet entonnoir de l'eau très-froide, qui, par son poids, occupant la partie inférieure, fait refluer vers le haut l'eau chaude qui est plus légère, ce qui dispense de la renouveler en entier. Lorsqu'après avoir ainsi versé de l'eau dans cet entonnoir, le volume ne peut en être contenu dans le seau, la portion surabondante s'écoule par un tuyau de décharge adapté à un orifice qui se trouve à l'extrémité supérieure du seau. On dispose ce tuyau à son gré, et on donne à l'eau une issue qui la porte en dehors du laboratoire.

Le serpentin, plongé dans l'eau, a de grands avantages sur le réfrigérant ; les vapeurs qui passent dans son intérieur sont condensées et rafraîchies successivement en parcourant toujours de nouvelles couches d'eau fraîche ; par ce moyen on perd infiniment moins de parties volatiles des substances qu'on distille, et les liqueurs n'ont jamais d'odeur empyreumatique. Outre que toute l'eau du réfrigérant s'échauffe très-promptement et en même temps, et qu'il faut la changer très-souvent, sans que pour cela la liqueur qui distille soit aussi bien rafraîchie que lorsqu'elle passe par le serpentin, un autre inconvénient de cette même précaution, indispensable pourtant, c'est que ce changement subit d'eau très-froide après de l'eau très-chaude nuit à la condensation des vapeurs, les fait retomber dans la cucurbité, et retarde souvent l'opération.

Pour procéder à la distillation, on dispose la cucurbité dans le fourneau, comme nous l'avons dit. Lorsqu'on distille à feu nu, on met les substances sur la grille, et on remplit la cucurbité environ aux deux tiers ; on la couvre de son chapiteau, au bec duquel on adapte le serpentin, dont on a rempli le seau d'eau froide, à l'extrémité inférieure duquel on dispose un récipient ou matras pour recevoir la liqueur à mesure qu'elle distille.

La distillation au bain-marie, qui doit être toujours employée pour les liqueurs spiritueuses, a le grand avantage de ne point être sujette aux accidents qui arrivent lorsqu'on distille à feu nu. Dans ce cas, après avoir mis dans le bain-marie les substances que l'on veut distiller, on le plonge dans la cucurbité placée sur le fourneau, et dans



laquelle on met suffisante quantité d'eau; on adapte alors le chapiteau au bain-marie, et, le serpentín étant placé comme dessus avec le récipient, on lute les jointures des vaisseaux avec du papier imbibé de colle de farine, et on allume le feu dans le fourneau.

Le feu, qui est l'agent de cette opération, doit être conduit avec attention, surtout lorsqu'on distille à feu nu; le degré convenable est assez difficile à saisir et à être maintenu également; car, pour peu qu'on augmente la quantité de bois ou de charbon, le feu passe tout-à-coup du degré le moins actif à un degré beaucoup trop vif, et le plus grand inconvénient, c'est que la liqueur en contracte un goût d'empyreume.

La distillation au bain-marie n'encourt pas ces inconvénients; il suffit d'entretenir toujours bouillante l'eau de la cucurbitte.

En général, il faut commencer par un degré de feu très-tempéré, que l'on augmente ensuite progressivement et selon le besoin. On opère bien lorsqu'on entretient un petit filet; car si on se contentait de distiller goutte à goutte, on pourrait bien ne retirer qu'une liqueur spiritueuse très-peu imprégnée d'huile essentielle; le feu poussé avec trop de violence fait monter le flegme avec l'esprit et l'huile, ce qui rend la liqueur détestable: on a même vu les substances tomber dans le réfrigérant; la seule ressource alors est de verser ce qui s'y trouve dans la cucurbitte par le tuyau de celle-ci, et de recommencer la distillation. Les substances dont l'huile est pesante, telles que le girofle, la cannelle, etc., se distillent au fort filet; cependant il faut observer de ne pas pousser le feu de manière à faire monter le flegme; ensuite on distille le premier produit au petit filet, ce qui s'appelle *cohaber*.

Comme le flegme, la terre, le sel fixe, font partie de toutes les substances, et qu'on ne les soumet à la distillation que pour les en dégager et en extraire la partie spiritueuse et l'huile essentielle, on ne doit pas la retirer en même quantité que celle qu'on a employée. Sur dix pintes d'une infusion quelconque on doit en retirer cinq qui ne sentent ni le flegme, qui est un goût fade, insipide et désagréable, ni l'empyreume, qui est un goût de feu très-âcre et tout-à-fait nauséabond. Lorsqu'on a employé de l'eau-de-vie de première qualité, on peut en retirer un peu plus de moitié.

Lorsqu'on veut distiller certains aromates au bain de sable, on pose sur un fourneau portatif une chaudière de fonte remplie de sable fin ou de sable, sur lequel on place une *cornue* de verre qui contient la substance à distiller. La cornue est une espèce de bouteille de figure ovale, terminée par un *col* ou *tuyau* qui diminue insensiblement

en largeur, et qui est légèrement incliné. La portion ovale de la cornue pose sur le sable, et le col sort au dehors pour recevoir le récipient qu'on y adapte. On lute bien les jointures, et, après avoir allumé un feu de charbon, on procède à la distillation, qui doit être surveillée avec la plus grande attention, surtout pour la conduite du feu, auquel on donnera un degré qui n'excédera jamais celui qui serait nécessaire pour entretenir l'eau bouillante lorsqu'on distille au bain-marie.

Pour la distillation de l'eau commune, on met l'eau de rivière ou de puits dans la cucurbitte, on la recouvre du chapiteau, au bout duquel on ajuste le serpentín, dont on remplit la cuve d'eau très-froide. On adapte un récipient au bec du serpentín, et, tout étant disposé de la sorte, on lute les jointures des vaisseaux, puis on procède à la distillation pour tirer environ les sept huitièmes de l'eau qu'on a employée, et qu'on reçoit, réunies en gouttes, dans des vaisseaux de verre très-propres.

L'eau qu'on obtient par ce procédé est très-pure, parce qu'elle a laissé dans la cucurbitte les sels et autres principes fixes qui en alteraient le degré de pureté indispensable dans plusieurs compositions, et qui n'est jamais offert par l'eau dans son état naturel. Relativement à l'application des procédés alambicux pour les distillations applicables à la cuisine et à l'office, ainsi qu'à la pharmacie d'un château, d'un hospice ou d'une communauté religieuse, voyez nos articles EAUX ODORANTES, ESPRITS RECTIFIÉS, HUILES ESSENTIELLES, ÉLIXIRS et LIQUEURS.

**ALBERGE.** Sorte de pêches, ou, suivant les uns, de prunes confites qu'on prépare en Touraine et dont la chair jaune est très-compacte et légèrement acide. On voit dans les *Receptes usitées en la royalle Abbaye de Fontevraud*, qu'on en faisait anciennement des *compotes à la crème cuites*: mais on ne les sert plus aujourd'hui que dans leurs boîtes plates où ces fruits se trouvent à demi secs et divisés par quartiers. C'est un dessert de qualité médiocre; aussi, trouve-t-on dans les écrits d'un Tourangeau assez spirituel, nommé le commandant Paul Courrier, qu'il ne faisait pas grand cas de cette production du pays. Il y dit en se plaignant de madame Courrier, son épouse, qu'elle est devenue *riche et coriace comme une alberge*.

Le meilleur parti qu'on puisse en tirer, il s'agit ici, comme on conçoit bien, d'alberges confites et non pas de madame veuve Courrier, c'est de les couper en petits morceaux de forme carrée, pour en garnir le flanc d'un plum-pudding à la moelle et aux restes de citrons confits. Elles font encore



un assez bon effet dans ces vénérables ragoûts de lamproie à l'angevine, et dans les excellents civets de lièvre à la Charles IX, ainsi qu'on les confectionne encore en certaines provinces et notablement en Anjou; c'est-à-dire avec de petits ognons grillés et de petits cubes de porc frais, des poires tapées du Gâtinais, des pruneaux d'Agénois et des raisins d'Andalousie, le tout bien consommé dans son assaisonnement au vieux vin de Médoc et au coulis au jambon (V. CIVET ET LAMPROIE).

**ALBRAN**, autrement dit HALBRAN. Ce jeune palmipède, qui se chasse à la fin d'août, devient *canardeau* en septembre et se trouve *canard* au mois d'octobre; ce qui faisait remarquer au Roi Louis XVIII que, dans aucune autre race indépendante et sauvage, on ne passe aussi rapidement de l'enfance à l'adolescence et de la jeunesse à la maturité.

Les albrans se cuisent à la broche et se servent sur des rôties onctueusement imbibées de leur jus, où l'on ajoute un suc d'orange amère avec un peu de soya des Indes et quelques grains de poivre (mignonnette). C'est un plat de rôt délicat et distingué.

Quand les chasseurs ou les pourvoyeurs en fournissent en grand nombre à la campagne, et quand on veut en faire une entrée, on peut les mettre en salmis ou les servir sur un ragoût d'olives, aussi bien que sur une béchamel de mousserons. Nous n'admettons pas qu'on puisse les faire cuire aux *Navets*, ainsi qu'il est conseillé dans l'*Almanach des gourmands* (première année, page 118). C'est un apprêt trop vulgaire pour être appliqué convenablement à des albrans, des canardeaux et même à des canards sauvages. Il ne convient que pour des canards de ferme et pour leurs canetons. Nous suivons ici le précepte et la décision de M. Brillat-Savarin, notre illustre devancier : *« L'adjonction d'un pareil légume à ce noble gibier serait, pour les albrans, un procédé mal séant, et même injurieux; une alliance monstrueuse, une dégradation flétrissante ! »*

**ALÉNOIS**, ou CRESSON POTAGER, CRESSON DES JARDINS ET CRESSONNETTE. C'est assurément la plus recommandable et la meilleure de toutes les productions végétales, appelées fines herbes. La saveur en est piquante et n'a pourtant rien d'aigre ni d'oûtré. Il n'en est pas de cette plante comme de l'estragon, du cerfeuil *exclusif* et de l'ardente ciboule, (ainsi qualifiés par M. de Berchoux). On dirait qu'il y a dans la physiologie, les habitudes et les mœurs de cet aimable végétal, quelque chose de juvénile et d'inexpérimenté, d'énergique et de ténéreux. Il ne peut s'employer qu'à l'état

de crudité, il se fane aussitôt qu'il est cueilli, il monte en graine avec une précipitation déplorable, et comme il se lignifie brusquement, voilà pourquoi les jardiniers et les maraîchers de la banlieue n'en fournissent jamais. Quand on veut en avoir à Paris, on est obligé d'en faire cultiver chez soi, ce qui peut, du reste, s'exécuter bien aisément dans le coin d'un jardin. Un bout de natte est tout ce qu'il faut pour le préserver de la gelée. Nous ne conseillons pas d'imiter les vieilles filles et les charcutiers de Paris, qui font germer et végéter ce jeune graminé avec du coton mouillé dans des soucoupes et sur des spirales de terre cuite; mais nous avons pu remarquer que dans une belle et noble maison qui n'a pas de jardin (place Louis XV), on élève assidûment du même cresson pour en user pendant tout l'hiver; et la chose a lieu dans une grande cave au fond d'une grande cave. Il faut seulement ordonner de le faire arroser tous les soirs avec de l'eau tiède, et de remuer une partie de la couche afin d'en renouveler le semis tous les dix jours.

Le graminé dont il s'agit figure à la première place du premier rang dans les fournitures de salade, où nous recommandons de ne l'employer qu'en petits bouquets, c'est-à-dire en branches et non pas haché; prescription qu'il faut observer pour toutes les fines herbes crues. On en fait aussi de jolies *Sandwich*, en en plaçant les maîtresses feuilles entre deux légères tartines au beurre de la Prévales ou d'Isigny, et telles sont les petites beurrées qu'on mange de préférence avec les œufs de vanneau. Cette plante ombellifère est l'ajustement indispensable et l'accompagnement obligé des œufs de vanneau, très-rare et très-illustre comestible! On ne saurait présenter honorablement et convenablement des œufs de vanneau, s'ils ne sont pas établis *sous un taillis et sur un buisson de cressonnette alénoise*. C'est la tradition de Versailles et de la maison d'Escars: ce qui serait déjà suffisant pour donner à cette herbacée potagère une certaine importance.

Nous ajoutons sérieusement que l'opinion du vulgaire indifférent est fort injuste à l'égard de cette plante, et que les gourmets attentifs ont pour elle une juste considération.

**ALKERMÈS DE FLORENCE**. Aristocratique et précieuse liqueur distillée au bain de sable, et dont les éléments spéciaux sont la rose de Toscane et la fleur du géroflier. Ces deux principaux ingrédients s'y trouvent combinés si précisément et avec une telle habileté, qu'on ne saurait en distinguer séparément les deux parfums ou la double saveur. Il est inutile d'avertir qu'on doit présenter cet elixir exotique à la suite du

café, dans sa bière originaire ou primitive, ainsi que toutes les autres liqueurs fines, et non pas dans un *flacon décoré de l'étoile des braves, et sorti des ateliers de M. Féty*; comme s'il ne s'agissait que de lamper du Parfait-Amour ou d'avaler du Cognac? Il est singulier que les marchands de cristaux puissent nous destiner et s'obstinent à nous proposer inutilement des *portefligueurs*? Nous dirons en passant, que l'usage de ces petites carafes mal bouchées, où de pauvres liqueurs se trouvent toujours en vidange et à l'évent, n'a jamais été admis dans une bonne maison. C'est un appareil de fausse élégance et de mauvais goût, qui n'a pu se maintenir que dans la province, et qui n'aurait jamais dû figurer que sur des tables d'hôte.

M. le C. de C., à qui nous dédions cet ouvrage, est l'inventeur et le patron d'une combinaison culinaire à l'alkermès, et c'est un entremets de la plus haute distinction. En voici la recette ainsi qu'elle est formulée dans un opuscule de ce théologien consommé, ce généalogue érudit, cet écrivain rétrospectif, ce polygraphe!

— Pour obtenir un bol de *crème à la Médicis*, on délaiera huit jaunes d'œufs frais dans une mesure de lait tiède où l'on aura fait dissoudre environ six onces de sucre candi, cuit au *casé blanc* et soigneusement pulvérisé. On ajoutera le contenu de trois petites ampoules de vieux et véritable alkermès de Florence à cette mixture qu'on fera passer au tamis de soie, et dont on garnira un bol (de la même capacité que huit *petits pots*), afin de la soumettre et la conduire au bain-marie, ainsi qu'une crème ordinaire.

Pour faire des *Meringues à la Florentine*, nous avons reçu la formule suivante, chez M. le Commandeur Belinghieri, Ministre du Grand-Duc de Toscane, à Paris. — Fouettez de la double crème bien fraîche, avec du sucre en poudre et de la gomme-adrageant, jusqu'à lui donner la consistance et la légèreté soutenue d'un fromage à la Chantilly (*V. au mot LAIFAGE*). Illustrez cette crème en y mêlant (avec libéralité) de la même liqueur d'alkermès. Prenez-en votre parti résolument et ne lésinez point! La générosité se mesure à la grandeur du sacrifice. Enfin, nous vous dirons qu'il faut appliquer une forte cuillerée, c'est-à-dire une cuillerée à *ragout*, de cette noble crème, entre des gaufres de macarons, que vous aurez fait tourner et mouler en doubles coquilles. Douze cuillerées à bouche de cette liqueur suffiront pour une pinte de crème et douze meringues; mais il faut convenir que c'est encore un entremets super-culinaire et dispendieux qui ne saurait être employé raisonnablement qu'en

certain cas d'apparat officiel ou de festivité gastronomique.

On pourra suivre les deux procédés indiqués ci-dessus pour ouvrages des crèmes parfumées avec toute autre sorte de liqueurs fines. Quand on ose employer à cet effet le *Rossolis* de Turin, le *Marasquin* de Zara, ou le *Mirobolan* de madame Amphoux (Martinique), il en résulte infailliblement des compositions d'un arôme exquis et d'une élégance recherchée, qui font beaucoup d'honneur à l'Amphytrion.

**ALOSE.** L'alose est un excellent poisson de mer qui remonte, au printemps et en été, dans les rivières où il s'engraisse. Il ne diffère de la sardine qu'en ce qu'il est infiniment plus gros; car il lui ressemble totalement pour la saveur, ainsi que par la configuration générale et la disposition des nageoires. C'est un rapprochement qui peut expliquer l'usage d'employer des sardines fraîches autour des aloses à la marinière, et pour garniture de cette entrée.

Il faut qu'une alose soit grasse pour être bonne; celles qu'on prend dans la mer ont toujours la chair trop salée, trop peu succulente, et ce n'est qu'après quelques mois de séjour en eau douce qu'elles peuvent arriver au point de leur perfection. Si on les emploie pour rôti, on ne les écaille point. On les fait cuire dans un court-bouillon, comme le saumon; et puis on les sert sur une serviette garnie de persil vert ou de raifort râpé. Si on en fait usage pour entrée, on les écaille et on les sert avec différentes sauces, comme à l'oseille, aux tomates, aux câpres, à l'italienne, etc.

*Alose grillée à l'oseille.* — Choisissez une alose des plus grasses et des plus fraîches; videz-la par les ouïes; écaillez-la; faites-la mariner avec un peu d'huile, sel fin, persil en branches et quelques ciboules coupées. Incisez-la sur le dos légèrement et en biais; retournez-la dans son assaisonnement; enfin, pendant une heure, ou trois-quarts d'heure avant de servir, et selon sa grosseur, maintenez-la sur le gril, en l'arrosant de sa marinade; et servez-la sur une bonne purée d'oseille (*V. PURÉE*).

On a tenté bien des innovations à l'égard des aloses; mais il a fini par être reconnu que cette manière de les apprêter était supérieure à toutes ces nouvelles combinaisons révolutionnaires et censées progressives. Quand on pêche une alose très-grasse, c'est-à-dire de la taille et du poids d'un saumon, ce qui arrive souvent à la fin de l'été dans nos provinces centrales, il est bon de la mettre à la broche, où elle cuit plus facilement et plus également que sur le gril. On doit l'avoir

incisée et marinée (comme ci-dessus); il faut l'arroser soigneusement, et on la sert comme plat de rôti, pour être mangée à l'huile, ainsi que les grands poissons cuits au bleu.

*Alose à la marinère.* — Maniez un quarton de beurre avec une demi-pincée de féculé; mouillez avec du court-bouillon; faites cuire une ou plusieurs aloses de moyenne grosseur, que vous aurez coupées en larges tranches. Ajoutez-y de petits oignons, et masquez avec la sauce que vous aurez fait passer au tamis de soie. Vous garnirez ce plat d'entrée, d'origine bretonne, avec des sardines fraîches et que vous aurez fait bouillir pendant trois minutes avec le reste de votre ragoût.

*Filets d'alose sautés.* — Lavez et coupez les filets d'alose, en forme de cœurs. Mettez-les sur un sautoir avec du beurre clarifié; saupoudrez de sel. Faites frémir le beurre sur un feu ardent; retournez les morceaux; ne les laissez qu'un instant sur le feu; égouttez, dressez en couronne, et servez avec une italienne ou toute autre sauce qui vous arrangera mieux.

*Alose à la hollandaise.* — Videz ce poisson par les osées, sans l'écailler. Mettez-le dans une poissonnière avec de l'eau salée, faites-lui jeter deux ou trois gros bouillons; et puis retirez-le, mettez-le sur un feu doux pendant une demi-heure, et maintenez-le bien chaud sans le laisser bouillir; servez-le sur une serviette avec des pommes de terre jaunes à l'entour, et servez la sauce à part dans une saucière (*V. SAUCES A LA HOLLANDAISE*).

**ALLOUETTES**, appelées *Mauviettes* à Paris (*V. MAUVIETTES*).

**ALOYAU**, pièce ou quartier de bœuf coupé le long des vertèbres et vers le haut du dos. On distingue entre les morceaux d'aloiau celui de première, celui de seconde et celui de troisième place. Celui de la première a beaucoup plus de mérite que les deux autres, attendu qu'il contient une plus grande partie du filet. Quand il est gras et tendre, on le sert le plus souvent cuit à la broche, avec son propre jus; une heure et demie de cuisson lui suffisent.

Si vous levez le filet d'un aloiau que vous coupez en tranches assez minces, mettez-les dans une casserole avec une sauce aux câpres, anchois, champignons, une pointe d'ail, le tout haché, passé dans un peu de beurre et mouillé avec un bon coulis. Quand vous avez dégraissé la sauce, assaisonnez-la de bon goût, mettez-y les

tranches de filet avec le jus de l'aloiau, faites chauffer sans qu'il bouille, et servez sous l'aloiau.

Vous pouvez encore servir cette même pièce entière avec une garniture de petits pâtés au naturel, ou bien entourée d'un cordon de raifort, ou sur des ragoûts de céleri, de concombres ou de laitues farcies. On les sert quelquefois, quand on a besoin d'un gros plat au premier service, en *fri-candeau*, à la *Godard*, à la *braise* et à l'*allo-mande*.

*Aloyau à la Godard* (du nom d'un estimable cuisinier à qui l'on doit cette combinaison culinaire). — Otez le dos de l'échine à votre aloiau sans le désosser tout-à-fait; lardez-le de gros lardons bien assaisonnés; ficélez-le de manière à lui donner une belle forme; mettez-le dans une braisière avec un bouquet garni de fines herbes, oignons et carottes en suffisante quantité; mouillez-le avec du bon bouillon et une bouteille de vin de Madère; mettez-y sel et gros poivre; faites-le cuire à petit feu, et de manière que son fond soit réduit presque en glace; retirez-le de sa braise, et servez-le avec le ragoût énoncé ci-après: — mettez quatre cuillerées à dégraisser de glace de viande dans une casserole; ajoutez-y la cuisson de votre aloiau, que vous aurez fait passer et dégraisser; coupez quelques ris de veau en tranches, des champignons tournés, des culs d'artichauts en quartiers, de petits œufs; dégraissez le ragoût avant de servir et saucez votre aloiau avec ce ragoût.

*Aloyau rôti* (suivant la prescription de M. Beauvillier, ancien cuisinier de MONSIEUR, frère du Roi). — Ayez un aloiau de première ou de seconde pièce; ôtez-en l'arête sans endommager ses filets; mettez-le sur un plat, saupoudrez-le d'un peu de sel fin, arrosez-le d'un peu d'excellente huile d'olive, en y joignant quelques tranches d'oignons et de feuilles de laurier; laissez-le mortifier deux ou trois jours, si le temps le permet, et ayez soin de le retourner deux ou trois fois par jour; lorsque vous voudrez le faire cuire, embrochez-le ou couchez-le sur fer, de la manière suivante: passez votre broche dans le gros filet, en suivant l'arête ou les os de l'échine; gardez-vous, dirai-je encore, d'endommager le filet mignon; attachez du côté du gros filet un atelet ou petite broche de fer, liez-le avec de la ficelle fortement des deux bouts, afin que votre aloiau ne tourne pas sur la broche; roulez le flanc en dessous, pour mieux présenter le filet mignon et la graisse de votre aloiau que vous dégraisseriez légèrement; assujettissez ce flanc avec de petits atelets, en les passant d'outre en outre dans le gros filet; enveloppez de papier fort cet

aloyau et mettez-le à un feu vif, afin qu'il concentre son jus.

A moins que l'on ne soit à la campagne et dans la saison des chasses, occasion des réunions les plus nombreuses et les plus absorbantes en comestibles, on ne se soucie pas beaucoup de faire servir des aloyaux dans leur entier; on se borne ordinairement au filet, qu'on fait rôtir après l'avoir piqué, et que l'on dresse en grosse entrée de broche sur une sauce appropriée. Rien n'est plus facile que sa division, qui doit toujours se faire en travers et par rouelles plus ou moins épaisses. Il en est ainsi de la langue de bœuf, en observant que la partie du milieu est toujours la meilleure et la plus honorable.

*Aloyau (filet d') braisé à la Royale* (d'après la tradition de *Vincent de la Chapelle*, premier cuisinier du Roi Louis XV). — On lève le filet d'un aloyau dont on tire toute la graisse; on le pique de lardons assaisonnés comme nous l'avons indiqué plus haut (*V. AIL*). On aura soin de le ficeler pour lui donner la forme qu'on jugera la plus convenable, car il est bon de calculer si l'on aura besoin de le servir comme relevé sur un grand plat ovale, ou pour entrée sur un moyen plat rond? Dans tous les cas, on mettra au fond d'une braisière des bardes de lard et des tranches de veau, cinq ou six oignons, deux clous de girofle avec un bouquet garni. On place ensuite le filet dans la braisière, on le couvre de lard, et l'on y verse trois setiers d'excellent bouillon où l'on ajoute peu de sel; on commence par faire bouillir la braise sur un fourneau bien ardent, et on la met ensuite cuire à petit feu pendant six heures. Au bout de ce temps, on prend le fond du ragoût qu'on fait réduire et clarifier; on le dégraisse exactement, et l'on en forme une demi-glace bien claire que l'on sert sous le même filet de bœuf, après lui avoir donné une bonne couleur. Si l'on veut que le filet de bœuf ait encore une plus belle apparence, on doit le laisser refroidir pour le parer avec plus de goût; on le fait réchauffer dans une partie du mouillement où il a été cuit. On pourrait également le servir à la gelée en ayant eu soin d'ajouter dans la braisière un pied de veau, avec une once de corne de cerf.

*Aloyau (filet d') à la bourgeoise*. — Parez et piquez de gros lard un filet d'aloyau; mettez-en les parures dans le fond d'une casserole avec votre filet ficelé, ajoutez-y des oignons, des carottes, un pied de céleri, des culs d'artichaut, un bouquet garni et un demi-setier de bouillon bien dégraisé.

*Aloyau (filet d') aux concombres*. — Pa-

rez, piquez et faites cuire à la broche un filet d'aloyau que vous servirez entouré de concombres farcis à la chair de volaille et à la moelle de bœuf. C'est un plat de relevé solide et de belle apparence.

*Aloyau (filet d') aux oignons glacés ou aux laitues farcies*. — Parez et faites cuire votre aloyau comme ci-dessus; dégraissez et mettez autour des oignons glacés ou un cordon de laitues farcies.

*Aloyau (filet d') aux conserves*. — Parez un filet d'aloyau, comme pour le faire cuire à la braise; mais faites-le mettre à la broche, après l'avoir piqué de fins lardons. Mettez dans une casserole des cornichons coupés en filets, des rouelles de betteraves confites au vinaigre, et autres variétés de conserves mêlées, telles que petits choux-fleurs, oignons-nains, guignes rouges, alices et cassis, prunes de Mirabelle, etc. Joignez-y six cuillerées à dégraisser de glace de viande, avec une cuillerée de vinaigre épicé. Vous ferez chauffer sans bouillir, et vous ferez servir très-chaudement sous le bœuf rôti. C'est une de ces entrées qu'on appelle *militaires*.

*Aloyau (filet d') aux cornichons, à la bonne femme*. — On peut remplacer la glace de viande indiquée ci-dessus par un roux léger, et mouiller avec du bouillon dans lequel on mettra des tranches de cornichons coupés en deniers.

*Aloyau (filet d') au vin de Malaga*. — Parez-le comme pour le mettre à la braise, et piquez-le de gros lardons bien assaisonnés. Mettez-le dans une casserole, sur un lit de bardes de lard, avec deux tranches de noix de veau, deux tranches de jambon cru, carottes, oignons, mousserons, culs d'artichauts, bouquet garni, et mouillez-le avec une demi-bouteille de bon vin de Malaga, que vous étendrez dans trois cuillerées-à-pot de consommé; on fera mijoter pendant deux heures et demie sur un feu doux, et puis on passera le mouillement au tamis, afin de le réduire à l'état de glace bien transparente et bien consistante. C'est une entrée de bonne maison, et c'est un plat de choix pour les gastronomes expérimentés.

*Aloyau (filet d') au vin de Madère, à la bourgeoise*. — On doit le faire cuire à la broche, et l'on ajoutera deux grands gobelets de vin de Madère avec une pincée de mignonnette et deux bulbes de romanesco pilés, au jus qu'il aura produit en cuisant, et qu'on aura soin de bien dégraisser et de passer au tamis de crin. C'est un bon relevé de potage en repas familial ou dîner de famille.

*Filet de bœuf en atterreau.* — (V. ci-dessous à l'article ATTERREAU.)

*Sauté de filet de bœuf à la minute.* — Émincez le quart ou la moitié d'un filet d'aloyau que vous sauterez avec une once de beurre et dans sa glace, et que vous retirerez promptement après sa cuisson qui ne doit pas durer plus d'un demi-quart d'heure. Jetez dans le sautoir deux cuillerées de chapelure de pain que vous y faites bouillonner avec un demi-verre de bon vin blanc et le jus du filet. Joignez-y poivre, sel et quatre-épices, fines herbes hachées, cornichons coupés, anchois écrasés, olives ou câpres; et tout aussitôt que votre sauce est liée, remettez-y vos lames de viande et servez prestement. C'est d'abord un manger solide et satisfaisant, mais c'est principalement une excellente méthode en cas d'urgence et de surveillance imprévue. Il est bon de recommander cette recette aux valets-de-chambre. On pourra facilement en user dans les voyages et pour les déjeuners de garçon, qui sont quelquefois un peu décousus, comme chacun sait.

**AMANDE.** C'est une semence enfermée dans un gros noyau, sous une écale. Il n'y en a que deux variétés, les douces et les amères. Les amandes douces, lorsqu'elles sont fraîches, se digèrent assez facilement, parce que l'huile qu'elles contiennent est à l'état d'une véritable émulsion; sèches, les amandes douces ne deviennent aisément digestibles que par une complète trituration qui opère une nouvelle combinaison de l'huile avec leur mucilage; cependant toutes les personnes dont l'estomac n'est pas robuste ne doivent user de cet aliment qu'avec modération.

Les amandes dites amères, celles des pêches, des abricots, des cerises, etc., contiennent, indépendamment d'une huile grasse, un principe amer et irritant. Il est bien constaté que ce principe n'est autre chose que l'acide hydrocyanique ou prussique; il est très-vénéreux lorsqu'il est concentré: aussi ne pourrait-on manger sans inconvénient une certaine quantité d'amandes amères où ce principe existe abondamment; mais lorsqu'il est uni à une assez grande quantité de fécula, au lieu de produire aucun accident fâcheux, il devient tonique et rend le lait qu'on en prépare moins fatigant pour l'estomac; aussi mêle-t-on avec avantage aux amandes douces quelques amandes amères dans la composition du *lait d'amandes*, ainsi que dans les autres préparations dont nous allons parler.

*Amendes (crime d').* — Émondez et pilez deux onces d'amandes douces et (seulement) trois

amandes amères, délayez-les avec de la crème bouillante, passez cette composition à l'étamine, ajoutez des jaunes d'œufs ainsi que de l'eau double de fleurs d'orange, et faites prendre cette crème au bain-marie. Il est de bon air, et d'aussi bon goût, de garnir ce plat d'entremets avec un cordon d'amandes pralinées.

*Amendes pralinées* (qui tirent leur nom de la Maréchale de Praslin, dont le chef d'office avait inventé cette friandise). — Mettez dans un poëlon d'office une livre d'amandes, un livre de sucre, un verre d'eau distillé, et faites bouillir le tout jusqu'à ce que les amandes semblent pétiller. Otez alors le poëlon de sur le feu, et remuez le sucre jusqu'à ce qu'il se sépare des amandes. Otez une partie du même sucre et remettez l'autre portion sur le feu avec les amandes en continuant à les remuer jusqu'à ce qu'elles aient repris le sucre; ôtez-les alors et conservez-les dans un endroit bien sec. On prépare de la même manière les pistaches pralinées, avelines pralinées, noyaux de merises, etc.

*Amendes (gâteau d').* — Mettez sur une table un litron de farine, et faites un trou dans le milieu pour y mettre gros comme la moitié d'un œuf de bon beurre, quatre œufs blanc et jaune, une pincée de sel, un quarteron de beau sucre râpé, six onces d'amandes bien pilées; pétrissez le tout ensemble, et formez-en un gâteau que vous ferez cuire à l'ordinaire et que vous glacerez avec du sucre et la pelle rouge.

*Amendes (gâteau d') massif.* — Mondex, lavez et pilez deux livres d'amandes douces et une demi-once d'amandes amères; ajoutez des zestes de citron confit, de l'angélique hachée, de la fleur d'orange pralinée, un peu de sel, deux livres de sucre, un quarteron de fécula de pommes de terre, et finalement douze jaunes d'œufs et cinq œufs entiers; le tout étant bien mélangé, beurrez un moule et garnissez-le de papier brouillard également beurré; mettez votre préparation dans ce moule, et faites-la cuire à *four doux*; vous servirez en même temps à proximité de ce bon entremets une crème liquide aux jaunes d'œufs, où vous aurez mis du lait d'amande au lieu de lait ordinaire, et que vous aurez fait cuire au bain-marie.

*Amendes vertes (flanc d') à la d'Escars.* — Faites monder et bien piler une demi-livre d'amandes nouvelles (*amandes douces*), en y joignant un quarteron d'avelines ou grosses noisettes fraîches, avec deux pincées de fleur d'orange pralinée et réduite en poudre impalpable; ajoutez-y le sucre nécessaire et quelques grains

de sel gris; délayez successivement ce mélange, en y mêlant à froid une demi-pinte de bonne crème que l'on aura fait bouillir à temps pour qu'elle ait pu se refroidir. Lorsque cette mixture est complètement triturée, broyée et réduite à la consistance d'une pâte de frangipane, incorporez-y quatre jaunes d'œufs frais, que vous aurez fait cuire à la coque, et dont vous aurez fait retrancher les blancs. Il ne faut pas que cette composition aille sur le feu. On la sert à volonté dans une croustade de pâte brisée ou dans un flanc de feuilletage à petit rebord, en ayant soin que ce contenant puisse avoir eu le temps d'être refroidi sans altération pour la bonté de la pâtisserie; c'est un entremets d'un agrément et d'une distinction toutes particulières. Plusieurs personnes renchéries auraient voulu prescrire en cette occasion l'emploi de la pâte aux amandes dont on use habituellement pour les *pâtés de marrons glacés*; mais c'est une recherche que nous n'approuvons pas, attendu que ladite pâte ne peut se confectionner qu'avec des amandes sèches, et que la dessiccation donne toujours à la saveur de ces dernières quelque chose de styptique et de résolu qui s'accorde mal avec la fraîcheur et la placidité de ce fruit nouveau.

*Amandes vertes (compote d').* — Elle se prépare absolument comme celle d'abricots verts, excepté qu'on y mêle, un moment avant de la mettre refroidir, une petite cuillerée de kirch de la Forêt-Noire ou de noyau de Phalsbourg (V. ABRICOT).

*Amandes (petits gâteaux d').* — Mondes une demi-livre d'amandes douces et deux ou trois amandes amères; pilez-les en y joignant un blanc d'œuf pour les empêcher de tourner en huile; ajoutez-y une livre de sucre, un peu de fleur d'orange pralinée, quelques cuillerées de crème; abaissez du feuilletage à l'épaisseur d'une pièce de cinq francs; coupez cette pâte ainsi que pour des petits pâtés; garnissez chaque morceau de feuilletage avec votre préparation d'amandes; faites-les cuire à un four chaud, et poudrez-les de sucre blanc.

*Amandes (gâteau d') à manière dite de Pithiviers.* — Procédez comme il est marqué ci-dessus, à l'exception du volume de ce gâteau qui doit être fourré, c'est-à-dire recouvert d'une lame de pâte feuilletée et qui doit être de force à garnir un plat d'entremets.

*Amandes amères (macarons d').* — On mouille, et l'on essuie dans un linge blanc une livre d'amandes amères afin d'en faire tomber les robes; on les pile ensuite au mortier de marbre

et sous pilon de métal, avec quatre blancs d'œufs; il faut toujours éviter qu'elles ne tournent en huile, et lorsqu'elles sont bien pilées, on les met dans une terrine et on y incorpore trois livres de sucre en poudre; si la pâte était trop sèche, on y ajouterait des blancs d'œufs; il faut qu'elle ne soit ni trop molle ni trop compacte; vous la dresserez ensuite sur des feuilles de papier, par petites portions de la grosseur d'une noix, et vous mettez cuire ces macarons à un feu très-doux et très-bien fermé.

*Amandes douces (macarons d').* — On procède ainsi que pour les autres macarons, à la différence qu'il ne faut mettre que deux livres de sucre par livre d'amandes.

*Amandes (biscuits d').* — Prenez une demi-livre d'amandes douces, une once d'amandes amères, deux onces de farine et deux livres de sucre en poudre; cassez une douzaine d'œufs et séparez les jaunes d'avec les blancs; émondez les amandes, pilez-les en y ajoutant deux blancs d'œufs, battez en neige le reste des blancs d'œufs, et battez leurs jaunes à part avec la moitié du sucre; mélangez tous ces blancs et ces jaunes avec les amandes que vous aurez pilées de manière à en former une pâte; incorporez le reste du sucre avec de la farine; préparez des caisses de papier, emplissez-les de votre pâte, et glacez-les avec votre mélange de sucre et de farine que vous aurez sur un tamis et que vous agiterez au-dessus des caisses; faites cuire ces biscuits dans un four médiocrement chaud. On prépare de la même manière les biscuits aux avelines, biscuits aux pistaches, biscuits au chocolat, biscuits aux marrons glacés, biscuits au riz et au rhum, biscuits au citron, à l'orange, à l'ananas, et biscuits à la crème salée. Il est suffisant de remplacer les amandes par l'un de ces ingrédients, que l'on doit piler s'il en est besoin.

Il est à noter que tous ces biscuits *composés* doivent être servis comme entremets: les amandes ne figurent jamais dans un dessert bien ordonné que lorsqu'elles sont crues, ou mises en pralines, ou en macarons, ou en compote.

*Amandes (lait d').* — Utile et fort agréable préparation dont l'usage n'est pas moins précieux à l'art culinaire qu'il n'est essentiel à la médecine hygiénique et thérapeutique. — On prend huit onces d'amandes douces, une pinte d'eau chaude, quatre gros de fleur d'oranger, et six onces de sucre. Après avoir mondé les amandes, on les pile en jetant de temps en temps quelques gouttes d'eau dans le mortier. Lorsque la pâte est devenue fine et friable, on la délaie dans l'eau chaude exactement. Ensuite on passe le tout au travers d'un linge, et l'on met sur le feu cette

mixture, qu'on fait bouillir jusqu'à réduction de moitié : après l'avoir passée au tamis serré, on la laisse refroidir pour s'en servir au besoin.

On confectionne avec le lait d'amandes une foule d'excellents potages : aux biscottes, aux profiterolles, au riz, à l'orge perlé, au salep, à la semouille, à l'arrow-root, etc. Dans les diocèses où l'usage du lait n'est pas permis pour les repas de *collation*, on peut user de ce bienfaisant comestible en sûreté de conscience : l'effet rafraîchissant, légitif et calmant du lait d'amandes est trop bien connu pour que nous ayons besoin d'en indiquer l'usage et l'emploi. Nous dirons seulement qu'il ne saurait être suppléé par le sirop d'orgeat, lequel est complètement dénaturé par l'industrialisme. L'orgeat des bals et des confiseurs est fabriqué pour l'agrément du palais, sans aucune intention sanitaire; il ne contient pas la substance d'un seul grain d'orge; il est super-saturé de pulpe d'amandes amères, ce qui le rend insalubre et dans certains cas malfaisant. On peut voir à notre article ORGEAT que cette émulsion ne doit être composée qu'avec de l'orge cuit auquel on adjoint des quatre semences froides et qu'on édulcore avec du miel de Narbonne épuré.

**AMBIGU.** Si l'on s'en rapportait au Dictionnaire de l'Académie pour avoir la définition de ce mot dans son acception culinaire, on y verrait que c'est une sorte de repas qui tient de la collation et du souper. Dans un pays et dans un temps comme les nôtres, où l'on ne soupe plus et où l'on ne fait guère collation, c'est une explication fort inexacte, et nous sommes fâchés de son ambigüité.

L'*ambigu* n'est pas autre chose qu'un buffet couvert-à-plat où l'on sert à la fois des milieux, de grosses pièces et des rôtis, des entrées, des entremets chauds et froids, des fruits crus et cuits, du petit-four et des sucreries, sans parler des confitures et des sorbets de toute espèce. Les déjeuners, les haltes de chasse, les diners champêtres et les repas qu'on sert pendant la nuit au milieu d'un bal, sont presque toujours des ambigus. Cette manière de servir a beaucoup d'inconvénients gastronomiques; aussi n'est-elle pratiquée que dans les occasions où manger délicatement n'est pas la principale affaire : c'est pour cela que les véritables gourmets n'y participent jamais sans obligation.

**AMBRE.** Nous dirons seulement ici, d'après un docte professeur en physiologie, que si l'ambre est considéré comme un parfum nuisible aux personnes dont le système nerveux est irritable, il devient souverainement céphalique, exhilarant et

cordial quand on l'emploie à l'intérieur du corps humain; si l'on éprouve une grande fatigue musculaire, ou si l'on a souffert par un travail forcé de l'esprit; si l'on croit avoir abusé de certaines facultés, et finalement si l'on se trouve dans quel-qu'un de ces tristes jours où le poids des années se fait sentir, où l'on pense avec une sorte d'obtusité et où l'on se sent opprimé par une puissance inconnue, — qu'on fasse piler douze grains d'ambre gris qu'on prendra dans un lait de poule édulcoré de sucre candi, ou mieux encore avec une tasse de chocolat de santé (pur Carraque). On ne manquera d'en éprouver subitement un effet miraculeux et persistant. Au moyen de ce tonique énergique et puissant, sans être inflammatoire, l'action de la vie devient aisée, la pensée se dégage et s'élabore avec une activité facile; enfin il n'en résulte aucune insomnie, ce qui serait la suite infaillible de l'usage du café qu'on aurait fait doser avec force, afin d'en éprouver un effet de la même nature.

Relativement à l'origine, à l'emploi culinaire et aux effets de l'ambre (V. les mots AROMATES, RESTAURANT, MAGISTÈRE, ÉLIXIR et LIQUEURS).

**AMBROISIE.** C'est le nom vulgaire d'une espèce de *Chenopodium* qu'on cultive dans les potagers bien fournis, et qui doit être associé avec le haume des jardins et le basilic, pour la confection du vinaigre aromatique. On doit aussi le faire entrer dans les bouquets garnis pour les ragoûts d'ortolans, de cailles, de râles-de-genêt, et autres petits-pieds de la tribu des bêque-fignes (voyez CAILLES).

**AMOURETTE**, c'est-à-dire moelle alongée de certains quadrupèdes qui servent à la nourriture de l'homme (V. l'article ABATTIS). Il est de tradition certaine, en gastronomie, que le joli nom d'*amourettes* avait été décerné à ces moelles épineuses par un vieux seigneur appelé le Commandeur de Froullay, lequel était un gourmand des plus exaltés. Madame de Créquy l'a rappelé dans ses Souvenirs, mais en bonne parente, et sans appuyer sur tout ce que la gastronomie de son oncle avait eu de bizarre et d'exorbitant. Nous croyons qu'on nous saura gré de citer un des passages de ces Mémoires où il est question de cet ambassadeur de Malte et de son cuisinier Rotisset :

« Il avait inventé des gourmandises admirables, et notamment les *pattes d'oie bottées à Fin-tendante* (sautées à la graisse de cailles, et bien frites après avoir été panées). Mon oncle conseillait toujours d'y faire ajouter le jus d'une orange amère; mais son chef de cuisine s'en indignait et s'en désespérait, parce qu'il en ré-



« sulte, disait-il, un inconvénient inévitable, en ce  
 « que le contact d'un acide a pour effet naturel  
 « d'amollir ces sortes de préparations gastronomi-  
 « ques, et parce que l'apparence de la friture en  
 « souffre toujours. Vous pourrez choisir entre la  
 « prescription du Commandeur et la prescription  
 « du Cuisinier.

« C'est à lui qu'on doit rapporter l'invention  
 « des saumons à *la Régence* et des brochets à  
 « *la Chambord*, et si l'on garnit encore aujour-  
 « d'hui les timbales de *Bâtisses* avec des *fran-*  
 « *gines* et des *crêpinettes* de moelle épinière, et  
 « si l'on appelle *amourette* la moelle épinière  
 « des veaux et des agneaux, c'est encore à lui  
 « qu'on doit la délicatesse de cette recherche et  
 « celle de son expression physiologique. A qui  
 « l'aurait voulu laisser dire, il aurait osé soutenir  
 « la prétention d'avoir inventé les potages à *la*  
 « *jambe de bois* (*décharnez proprement et*  
 « *piquez votre os à moelle au milieu de vas*  
 « *croûtons gratinés*); mais il en était rudement  
 « démenti par le premier maître-d'hôtel de M. le  
 « régent, M. le vicomte de Bécheameil de Noin-  
 « tel, qui réclamait la priorité de la découverte,  
 « et qui a eu l'honneur de donner son nom à la  
 « sauce blanche que vous savez. — Est-il heureux,  
 « ce petit Bécheameil! disait toujours le vieux  
 « d'Escars; j'avais fait servir des émincés de blanc  
 « de volaille à *la crème cuite* plus de vingt ans  
 « avant qu'il ne fût au monde, et voyez pourtant  
 « que je n'ai jamais eu le bonheur de pouvoir  
 « donner mon nom à la plus petite sauce!.....  
 « Toutefois est-il que cet habile homme de bou-  
 « che avait nom *Rotisset*, et qu'il nous était pro-  
 « venu d'un pari que mon oncle avait gagné con-  
 « tre le maréchal de Saxe, qui l'avait envoyé chez  
 « nous malgré qu'il en eût, pieds et poings liés. Il  
 « en pleurait à chaudes larmes en arrivant de Cham-  
 « bord, et même il avait eu la mauvaise pensée de  
 « s'en révolter; mais, comme on l'avait menacé  
 « de le faire mettre à Saint-Lazare, il avait fini  
 « par accepter la gageure. »

ANANAS, plante d'origine exotique et qu'on  
 cultive à grands frais dans nos serres chaudes, à  
 cause de l'excellence de son fruit. Le plus souvent  
 on en fait le couronnement de ces grandes et  
 hautes corbeilles ou pyramides de fruits crus qu'on  
 place au dessert en flanc et en bouts-de-table, afin  
 d'y remplacer les grosses pièces des premiers ser-  
 vices. Mais on ne touche guère à ces objets de  
 luxe et de représentation, qu'on est convenu de ne  
 jamais arracher à leur lit de mousse. Quand une  
 jeune dame est bien apprise, elle doit toujours  
 s'opposer absolument à ce que les attentifs indis-  
 crets et les maîtres-d'hôtel aillent déranger, à son

intention, la symétrie de ces corbeilles dormantes.  
 Quant aux ananas qui figurent au sommet des  
 pyramides, il faut avoir soin qu'ils ne soient pas  
 tout-à-fait mûrs, parce que leur exhalaison trop  
 parfumée ne manquerait pas de faire blettir les  
 autres fruits de leur voisinage. Il ne faut pas non  
 plus les émonder de leurs couronnes vertes; ces  
 belles feuilles radiales ont quelque chose d'aloési-  
 que et de tropical qui tranche agréablement avec  
 nos fruits d'Europe, et qui produit un glorieux  
 effet au milieu de l'or et des cristaux, des fleurs et  
 des sucreries, des girandoles éblouissantes, et des  
 autres somptuosités d'un grand dessert. Quant  
 aux ananas qui doivent être consommés à table,  
 et qui doivent être à l'état de maturité parfaite, il  
 est généralement adopté de les faire couper en  
 tranches épaisses de six lignes, et de les faire ma-  
 cérer pendant une heure avec du sucre en poudre  
 et du vin de l'Archipel; celui de Ténédos, c'est-à-  
 dire le vin le plus grave et le moins liquoreux, est  
 celui qui convient le mieux en cette occasion. Si  
 les convives ne sont pas *au-dessus du nombre*  
*des Muses*, ainsi que disait Apicius, on établit  
 ces comptoirs splendides auprès de la maîtresse et  
 du maître de la maison qui en font les honneurs.  
 Si le repas est plus nombreux, on les fait circuler  
 autour de la table, ainsi que pour les corbillons de  
 fruits rouges et les jattes de fruits à la main, qu'on  
 fait toujours offrir *in extra*. Nous croyons devoir  
 ajouter que, lorsqu'on a fait servir du *vin de*  
*Chypre* après les ananas, on a fait preuve de  
 savoir-vivre, et l'on a montré les habitudes d'une  
 convivialité supérieure.

On tire un bon parti des parures et des autres  
 fragments de cet admirable fruit pour en parfumer  
 des sorbets et glaces, des mousses d'épre-  
 mets, des crèmes cuites ou crues, des pastilles, et  
 surtout de petits soufflés qu'on met en caisse et  
 qu'on fait servir autour de la table, *à la minute*.  
 On en retire aux colonies, par expression, un suc  
 aussi délicieux qu'il est profondément rafraîchis-  
 sant. Il n'existe pas d'inflammation gastrique ou  
 des intestins qui puisse résister à l'administration  
 du jus d'ananas quand il est pris à temps et qu'on  
 peut s'en procurer en quantité suffisante. On en  
 compose alors une boisson légère et médiocrement  
 sucrée, comme on agirait pour une orangeade; et  
 nous avons souvent expérimenté les bons effets et  
 l'action salutaire de cet acide astringent par excep-  
 tion. On pense bien que le suc d'ananas qui nous  
 vient d'Amérique a beaucoup plus de qualités et  
 de parfum que celui qui provient des fruits culti-  
 vés en France; mais comme il tend naturellement  
 à la fermentation il ne saurait se garder long-  
 temps, et l'on a souvent de la peine à s'en procu-  
 rer. Le meilleur moyen d'y parvenir est de s'a-



dresser à des négociants du Havre, afin qu'ils vous en fassent venir les deux ou trois mois quelques bouteilles, qui vous arriveront à Paris au prix de sept à huit francs. Au lieu d'acquiescer à si grands frais des ananas venus en serre, on peut obtenir à moitié prix le suc d'ananas des Antilles, qui pourrait s'employer si profitablement pour la confection de tous les entremets et les bonbons à l'ananas qui sont usités à Paris. C'est une mesure aussi profitable à l'économie qu'à la gastronomie. Il est singulier que les confiseurs et les glaciers de Paris ne se soient pas encore avisés d'un pareil expédient.

Il arrive parfois qu'un aimable officier de marine ou un obligeant voyageur rapporte à ses amis de France un ou deux ananas américains qu'il a fait transplanter dans quelque grand vase, au moment du départ, et qu'il a soigné de manière à ce qu'ils achèvent de mûrir en route. Ces fruits nés et grandis en Amérique, ont le triple du volume des nôtres et le centuple de leur parfum. Nous avons dit que la chose arrivait quelquefois : mais c'est une bonne fortune sur laquelle il est prudent de ne jamais compter.

**ANCHOIS.** L'anchois est un poisson des plus minimes et de la plus forte saveur. On le trouve abondamment sur les côtes de Provence, et c'est de là qu'il nous arrive confit à l'huile, ou mariné plus communément avec du gros sel. On pêche quelquefois des anchois sur les côtes du Finistère, en Basse-Bretagne, et quand il en parvient jusqu'à Paris, on commence par les faire tremper dans du lait (parce qu'ils sont toujours à demi-sel, ainsi que les *Royans* ou sardines fraîches), et puis on les met en pâte fine afin de les frire à l'huile, et ceci compose un mets très-délicat et très-recherché. On a soin de les enfler avec des attelets d'argent, et pour en former un moyen plat de rôt, il n'en faut pas moins de six douzaines.

L'anchois conservé ne doit figurer que pour hors-d'œuvre, et il ne s'emploie ensuite que comme assaisonnement : il entre dans les sauces et les salades. Il doit à sa nature et à sa préparation une propriété excitante qui facilite la digestion quand on en use modérément ; mais prise avec excès ou mangée souvent, la chair de l'anchois produit tous les effets qui accompagnent l'abus des salaisons les plus stimulantes.

*Anchois en salade verte.* — Lavez les anchois dans du vin ; levez la chair par filets, et mêlez-les à une salade de jeunes laitues, de cerfeuil et de fleurs de bourrache.

*Beurre d'anchois.* — Pilez huit filets d'an-

chois dessalés avec trois cuillerées de crème double et passez dans un tamis de crin, incorporez ce mélange avec un quarteron de beurre frais et servez-vous-en pour garnir un bateau de hors-d'œuvre, ou pour assaisonner les sauces qui vous seront indiquées.

*Rôties d'anchois.* — Prenez des tranches de pain de la longueur et de la largeur du doigt ; faites-les frire à l'huile fine ; arrangez-les dans un plat en mettant par-dessus une sauce faite avec de l'huile vierge, jus de citron, gros poivre, persil, ciboule et rombole hachée. Couvrez à moitié les rôties avec des filets d'anchois, préalablement lavés avec du vin blanc et bien étanchés.

*Croquettes aux anchois.* — On fait frire les arêtes des anchois qui ont servi. On les pile au mortier de verre, et puis on les mélange dans une pâte faite avec du vin blanc, de la farine, un peu de poivre et de sel, un œuf et un petit morceau de beurre : on les dispose en forme de croquettes, on les fait frire ensuite ; et puis on les sert pour hors-d'œuvre, avec du jus d'orange amère et du persil frit.

*Anchois farcis.* — Prenez des anchois entiers ; nettoyez-les et fendez-les en deux ; ôtez-en l'arête ; mettez à la place une petite farce de chair de poisson bien liée avec des œufs, trempez-les dans une pâte à beignets et faites-les frire de belle couleur. Servez à sec.

*Calapé d'anchois à l'ancienne mode.* — Coupez bien mince une large tranche de pain rond, de manière à ce qu'elle puisse couvrir le fond de l'assiette-en-coquille ou du bateau que vous comptez employer ce jour là pour votre service en hors-d'œuvre. Faites-la frire à l'huile, et mettez-la ensuite sur l'assiette ou bateau dont vous devez vous servir et dont vous aurez garni le fond par une couche de fromage fromesan. Prenez ensuite les filets de deux douzaines d'anchois que vous aurez fait tremper dans du lait pendant cinq ou six heures. Arrangez-les en les entrecroisant sur la tranche de pain frit ; arrosez le tout avec de l'huile de Provence, et couvrez de parmesan bien râpé. Mettez sous le four de campagne, et faites servir aussitôt que le fromage aura pris une belle couleur.

A la campagne, en carême et pour un jour d'embarras, il est permis de servir un calapé d'anchois comme plat d'entrée. Il faudra seulement le faire plus copieux que nous ne l'avons indiqué.

*Anchois à la Parisienne.* — Nettoyez des anchois marinés et n'en conservez que les filets que vous ferez dessaler à l'eau tiède. Ayez des œufs cuits durs, et dont vous hacherez les jaunes et les

blanes, à part l'un de l'autre. Ayez aussi du cerfeuil et de la pimprenelle, dont vous ne prendrez que les plus petites feuilles et que vous ne hachez en aucune façon. Disposez vos filets d'anchois en les entrecroisant sur le fond d'une assiette et de manière à laisser un peu de vide entre chaque losange. Remplissez leur intervalle et garaissez le tour de la même assiette au moyen de votre hachis de jaunes d'œufs, de vos herbes vertes et de vos blancs d'œufs, que vous y placerez par petits carrés en les alternant sans que leurs couleurs variées puissent se confondre. Assaisonnez le tout avec de l'huile surfine et du verjus, en y joignant un peu de mignonnette et quelques gouttes de soya de la Chine, que vous aurez soin de battre assez longtemps pour qu'il se divise et s'incorpore avec le reste de l'assaisonnement.

Comme c'est un hors-d'œuvre un peu vulgaire, on y joint souvent, pour les tables distinguées, une bordure de picholines ou d'olives farcies de câpres et d'anchois. Si l'aide-officier sait bien son affaire, il ne manquera pas d'enjoliver ce hors-d'œuvre en l'entourant d'une guirlande de fleurs de bourrache ou de capucines, suivant la saison. Depuis la révolution de 89 et la destruction des grandes fortunes, on n'entend plus parler de *Chef-d'Office*. Madame de Genlis a fait observer judicieusement, que ce qui prouve le mieux, dans une bonne maison, la noblesse des traditions familiales et la distinction des habitudes, ce n'est pas seulement les méthodes adoptées par un chef de cuisine, mais encore le savoir-faire et le bon goût de son aide-officier; sorte d'habileté qui se manifeste assurément par l'ordonnance et la perfection des desserts, mais peut-être mieux encore et plus noblement, par le choix, l'élégance et l'ajustement des hors-d'œuvre. (Nous ne parlons pas des salades, puisque les cuisiniers ont profité de la révolution pour les attirer dans leur département.)

**ANDOUILLES ORDINAIRES AUX ENTRAÎLLES DE PORC OU DE SANGLIER.** — On a des boyaux gras de porc domestique ou sauvage; après qu'ils seront bien lavés on les coupera de la longueur qu'on veut donner aux andouilles. Faites-les tremper dans de l'eau où il y ait un quart de vinaigre, avec du thym, laurier, basilic et fenouil, afin de leur faire perdre leur goût d'intestins; vous prenez une partie de ces boyaux que vous coupez en filets, ainsi que de la panne de porc et de petits morceaux de lard maigre. Assaisonnez le tout avec du sel et des quatre épices, où vous ajouterez un peu d'anis; remplissez-en les boyaux, mais seulement aux deux tiers, de peur qu'ils n'éclatent en cuisant, s'ils sont trop tendus; lisez-les par les deux bouts, et faites-les cuire avec moitié eau et

moitié lait, sel et thym, laurier, basilic, un peu de panne afin de les nourrir, et laissez-les refroidir dans leur cuisson. Vous les ferez griller pour les servir en hors-d'œuvre.

Les andouilles de sanglier sont un mets de haute saveur et des plus recherchés, surtout quand elles ont été fumées dans l'âtre, avec du bois de genévrier, pendant *soixante-douze heures de suite*. Alors on les coupe en roquettes et on les fait griller pour les servir sur une purée de pois verts, ou de marrons. C'est un plat d'entrée et non pas de hors-d'œuvre.

*Andouilles à la Béchameil.* — Faites suer sur un fourneau, pendant un quart-d'heure et dans une casserole, un morceau de bœuf avec une tranche de jambon cru, trois échalotes, une poignée de persil, une gousse d'ail, du thym, du basilic et du laurier; ajoutez une pinte de crème, et faites réduire à moitié; passez au tamis; faites boire cette sauce à une poignée de mie de pain que vous y joindrez. Coupez en filets de la poitrine de porc frais, de la panne, du petit lard et une fraise de veau; mêlez ces filets avec de la mie de pain et six jaunes d'œufs crus, du sel, du poivre, des épices et principalement de la muscade; remplissez les boyaux avec ce mélange et fermez vos andouilles; faites-les cuire avec moitié lait, moitié bouillon, et procédez comme il est dit pour les andouilles de porc.

*Andouilles de bœuf.* — Nettoyez et préparez vos robes d'andouilles comme pour les andouilles de cochon; coupez en filet du gras double et des palais de bœuf cuits aux trois quarts dans l'eau; mettez-y de l'ognon coupé de la même manière et presque cuit dans le beurre; ajoutez-y six jaunes d'œufs crus, du sel, du poivre, des épices et de la muscade; entonnez cet appareil dans vos andouilles, et mettez-les cuire dans du bouillon gras mêlé d'une bouteille de vin blanc, avec un bouquet assaisonné, girofle, poivre, sel, carottes et oignons; laissez-les refroidir et servez les comme ci-dessus.

Ce comestible est d'un très-bon usage à l'armée, lorsque la cantine est dépourvue d'autres éléments, et qu'un malheureux cuisinier n'a pas d'autre ressource que les bestiaux d'un fournisseur officiel.

*Andouilles de fraise de veau aux truffes.* — Faites blanchir et cuire une fraise de veau que vous laisserez refroidir; coupez-la en filets, ainsi qu'une tétine de veau bien cuite, et mettez le tout dans une terrine avec champignons hachés, échalotes, persil et truffes. Mettez ceci dans une casserole avec un morceau de beurre; mouillez

avec un verre de vin de Madère; faites réduire à la moitié, et ajoutez cinq cuillerées de glace de veau; faites réduire de nouveau, mettez vos filets avec six jaunes d'œufs crus, le tout assaisonné de sel, poivre, épices, muscades et truffes en lames; entonnez dans les boyaux que vous lierez par les deux bouts; mettez-les un moment dans de l'eau bouillante, et puis mettez-les dans une casserole entre deux bardes de lard et quelques tranches de veau et de jambon; mouillez avec trois verres de vin de Madère, une cuillère à pot de consommé; ajoutez un bouquet assaisonné, carottes, oignons, sel, poivre, thym, laurier et pointes d'ail; faites-les cuire doucement pendant deux heures; laissez-les refroidir, et faites-les griller comme des andouilles ordinaires. On les sert avantageusement sur une purée de céleri à la crème, ou sur des épinards au blond de veau.

*Andouilles de lapin.* — Désossez à forfait un lapin du meilleur fumet; coupez-le en filets, ainsi qu'une fraise d'agneau et de la tétine de veau de Pontoise. Mêlez avec tous ces filets de l'ognon coupé bien menu; passez sur le feu jusqu'à ce qu'il soit à moitié cuit; assaisonnez le tout avec sel, fines épices, persil, ciboules, échalotes hachées, muscade, basilic en poudre; mettez cette composition dans des boyaux bien propres pour en former les andouilles comme les précédentes. Faites-les cuire dans un bonillon gras, avec une demi-bouteille de vin de Champagne et un bouquet de fines herbes, laissez refroidir dans la cuisson pour les paner de mie de pain et les faire griller. Servez-les pour hors-d'œuvre. Les andouilles de faisan et de perdrix se font de la même façon, mais il est bon de les servir sur une purée du même gibier.

*Andouillettes.* — C'est de la chair de volaille où l'on met quelques jaunes d'œufs; on les confectionne avec des truffes en leur donnant une forme ovale; on les fait cuire au vin blanc, et les cuisiniers en garnissent de grosses entrées. Nous préférons l'usage des quenelles, et ce n'est pas sans raison.

**ANGÉLIQUE**, plante aromatique et charnue de la famille des ombellifères, et dont les feuilles ailées sont portées par des pédicules branchus, sur une tige de trois à quatre pieds. On dit cette plante originaire de Syrie, et quoi qu'il en soit, la meilleure angélique est aujourd'hui celle qui nous vient de Niort, où l'on a pieusement gardé les traditions et les formules employées par les Religieuses de la Visitation Sainte-Marie, pour la confection de cette excellente conserve. A Niort et non pas ailleurs, on la fait confire au sec avec toutes ses branches intérieures en un seul bloc, et

sans en détacher autre chose que les premières côtes et le haut bout de la tige. Il en résulte que la boîte qui la renferme a la même forme et quelquefois la même dimension que le cerceuil d'un enfant, ce qui doit expliquer les vers latins de Saint François de Sales, *en envoyant un pied d'angélique au baron de Chantal, qui venait de perdre son fils.*

Pour user dignement et honorablement de la même conserve, on en tranche une large rouelle intermédiaire entre les deux bouts de la plante confite, et on la sert alors sans entourage et sans ornements superflus, « l'unique chose à bien observer étant d'établir entre cette confiture et » l'assiette un rond déchiqueté de papier d'argent, bouffant et gaufré, à cette fin d'attirer le regard et pour annoncer que c'est de la véritable angélique de Niort; vu que celle de Paris ou de Rouen n'ont pas ce droit là. C'est un usage que nous gardons chez MESSAMES, en ce qu'il maintient l'étiquette du Louvre, etc. » Lisez, si vous voulez, le surplus de ce chapitre écrit au château de Bellevue, par le sieur Gohier du Lompier. Il y a sept ou huit points didactiques en quatre pages d'impression, sur la haute origine et la préminence de l'angélique de Niort.

On emploie les deux extrémités de ces grands pieds d'angélique en les découpant en fers de lances, ou en lames carrées, en losanges, en deniers, et comme on voudra, pour en garnir des assiettes montées en les y mêlant à d'autres conserves. On s'en sert aussi pour plusieurs préparations de cuisine et d'office en les coupant en filets bien minces et les mêlant dans certaines crèmes cuites, ainsi que dans plusieurs puddings et beignets, où cet ingrédient produit toujours le meilleur effet. Nous estimons que pour employer sur des plats montés ou dans un entremets, l'angélique de Paris vaudra bien l'autre. Quant aux procédés pour en obtenir le ratafiat et des conserves à la Poitevine (*V. CONFITURES et LIQUEURS*).

Nous allons terminer cet article, en citant l'opinion de madame de Sévigné sur l'angélique : — *Votre fille est justement comme l'angélique de Terre-Sainte; elle est parfaite, elle est singulière, elle est exquise, et ce qui m'en plaît par-dessus tout, c'est que son bon goût ne rappelle rien dont on se souvienne et qu'il ne ressemble à aucun autre goût que le sien. Vous n'avez nul besoin de moi pour marier votre fille; et pour lui avoir de l'angélique sucrée, vous êtes le filicel et le neveu de ma Bienheureuse grand'mère, ainsi vous n'avez pas besoin de mon crédit auprès de nos Sœurs de Niort.*

**ANGELOT.** Sorte de fromage du Perche et du Vexin normand (V. FROMAGE).

**ANGUILLE.** On distingue entre les anguilles, celles de rivière, qui sont toujours les meilleures et les plus recherchées, à ce qu'elles ont le dos brun mêlé de bleu, et le ventre d'un blanc argenté, vif et pur, tandis que les anguilles d'étang, de mare ou de fossés, sont toujours d'une couleur jaunâtre et terreuse. Il arrive souvent que celles-ci sentent la vase, inconvénient auquel il est aisé de remédier en ayant soin de ne les acheter que vivantes, et les faisant dégorger pendant trois jours et trois nuits dans un vivier d'eau courante, ou simplement dans un haquet rempli d'eau de source où on leur jettera quelques morceaux de pain d'orge imbibé de gros vin rouge et de sel fondu. On peut en faire autant pour les carpes et surtout pour les tanches, et quelque douteuse que soit leur origine, on peut être certain qu'elles ne conserveront jamais aucun goût vaseux, quand on aura pris cette précaution.

La chair de l'anguille est tendre, nourrissante et un peu visqueuse; mais en la faisant mariner à l'eau salée et vinaigrée pendant deux jours, elle devient plus facile à digérer. Pour dépouiller une anguille, on l'écorche communément; mais il vaut beaucoup mieux la soumettre à un brasier de charbons sur lequel on la retourne, afin qu'elle y grille également. Lorsque la peau se crispe, se boursouffle et commence à se détacher, on fait couler cette peau grillée en la tirant de la tête à la queue avec un torchon. Cette opération lui fait perdre son huile épidermique, et c'est également avantageux sous le double rapport gastronomique et sanitaire.

*Accolade d'anguille à la broche.* — Pour en faire un beau plat de relevé, il faut avoir deux fortes anguilles d'égale grosseur, à qui l'on coupera la tête et le bout de la queue. On les ficellera sur un attele de fer, dos à dos, en contrariant leur accolade, c'est-à-dire en mettant les deux plus gros bouts en opposition l'un à l'autre, afin que le volume en soit égal aux deux extrémités. Ensuite, on les mettra dans une poissonnière avec un bon jus de racine mêlé d'un setier de vin d'Espagne, et on les fera cuire au four pendant une demi-heure. Au bout de ce temps on doit les retirer pour les paner et les mettre à la broche, bien attachées et toujours réunies sur leur attele, en ayant soin de les envelopper d'un fort papier beurré. Vingt minutes suffisent pour en achever la cuisson. On servira cette accolade rôtie, sur un grand plat ovale et sur une sauce composée de jus des quatre racines rédoit en glace, avec un quart de vin de Pacaret sec ou de vieux Xérés,

après avoir épicé ladite sauce avec du poivre blanc, de la fleur de muscade et de la coriandre. (Nous avons suivi textuellement l'ancienne formule, où l'on peut remplacer les deux vins indiqués par celui de Madère.) Ce copieux et beau plat est quelquefois très-commode à la campagne et les jours maigres, quand on n'est pas à portée de la mer et qu'on est bien aise de varier ses relevés de gros poissons. C'était toujours un des quatre *maîtres-plats* qu'on servait devant la Reine mère (Anne d'Autriche), à ses dîners de chaque samedi. C'était régulièrement et *ne variatur*, suivant l'usage du temps et celui de la cour, où les maîtres-d'hôtel ne pouvaient choisir *ad libitum* que les *plats festonnés* et les comestibles de primeur ou de saison pendant leur quartier de service.

Le Cuisinier impérial et national, le Cuisinier prétendu royal, et je ne sais combien d'autres Cuisiniers qui se sont copiés mot pour mot, se sont accordés pour nous dire, au sujet de l'anguille à la broche, qu'elle doit être roulée comme un cerceau, et servie sur une sauce à volonté. Nous n'accordons pas que cette recette soit la véritable.

*Anguille à la marinière* (V. MATELOTE).

*Anguille en matelote-vierge* (V. ce mot).

*Anguille à la Tartare.* — Après avoir dépouillé une anguille, faites rousir dans une casserole des carottes et des ognons coupés en dés, ajoutez un bouquet garni; saupoudrez de farine, et mouillez avec du vin blanc; au bout d'une demi-heure, passez la sauce au tamis de soie; mettez-y cuire l'anguille que vous aurez roulée en spirale. Après la cuisson, laissez refroidir, prenez ensuite avec de la mie de pain, trempez dans des œufs battus et panez de nouveau; faites griller à un feu doux et sous un four de campagne. Enfin dressez l'anguille et la servez pour entrée sur un plat rond, avec une rémoulade, ou au beurre d'anchois (V. SAUCE).

*Anguille à la minute.* — Après avoir dépouillé une anguille et l'avoir coupée par tronçons, faites-la cuire à l'eau de sel pendant un quart d'heure ou dix minutes, suivant sa grosseur; dressez-la sur le plat et servez avec une maître-d'hôtel chaude, aiguisée avec du verjus ou du citron; entourez le plat d'un cordon de pommes de terre bouillies ou frites; et servez pour entrée chaude, à déjeuner.

*Anguille à la Suffren.* — Dépouillez une belle anguille, et piquez-la avec des filets d'anchois et de cornichon; roulez-la en cercle au moyen d'une ficelle enduite de beurre; mettez-la ensuite

sur un stutoir avec une *marinade cuite*, et puis sous le four de campagne. Après sa cuisson dressez-la sur le plat et la masquez d'une sauce aux tomates ou vous ajouterez du piment de Cayenne.

*Anguille à l'Anglaise.* — Coupez des tronçons d'anguille et faites-les mariner pendant vingt-quatre heures avec du vinaigre assaisonné de sel, poivre et zestes de citron. Faites ensuite égoutter entre deux linges ; roulez dans une pâte et faites frire d'une belle couleur, dressez-la sur le plat avec une sauce aiguisée de jus de citron, dans laquelle vous ajouterez de l'essence d'anchois.

Nous pensons en France qu'il vaut mieux fariner l'anguille que de la tremper dans une pâte à frire : cette pâte retient une grande quantité du corps gras dans lequel la friture s'opère. Or, les corps gras qui ont éprouvé l'action d'une forte chaleur (et celle de la friture dépasse 200 degrés), sont dans un état particulier de décomposition qui les rend fort indigestes, et les estomacs robustes peuvent à peine les supporter. Lorsque la pâte à frire contient du blanc d'œuf, comme elle se condense à la première impression de chaleur, elle se pénètre moins de friture ; et, si l'on y ajoute un peu d'eau-de-vie, elle en devient plus digestible.

*Anguille aux moutons de laitues romaines.* — Coupez l'anguille en tronçons, et faites-la cuire comme si vous vouliez la mettre en fricassée de poulet (*V. FRICASSÉE DE POULETS*). Quand elle est presque cuite, vous avez des montants de laitues romaines bien épluchées, et cuits dans une eau blanche avec un peu de sel et du beurre ; mettez-les égoutter, et faites-les prendre goût avec l'anguille. Vous y mettrez ensuite une liaison de trois jaunes d'œufs délayés avec le jus d'un citron. Faites lier sur le feu, et servez avec une bordure de croûtons frits.

*Anguille au soleil.* — Après avoir dépecé une anguille, faites-la cuire dans une marinade, laissez-la refroidir et bien égoutter ; trempez-la ensuite dans des œufs battus et assaisonnés de sel et de poivre ; roulez-la dans de la mie de pain, et mettez-la dans de la friture bien chaude ; quand elle est d'une belle couleur dorée, dressez-la sur le plat sur une ravigote verte avec des olives farcies pour entourage.

*Soupe aux anguillettes à la hollandaise* (*V. POTAGES et SOUPES*).

*Terrine d'anguille à l'ancienne.* — Coupez en tronçons égaux une forte anguille et deux belles perches : ajoutez-y quelques laitues de carpe, et, si vous pouvez, des foies de lotte. Assaisonnez avec poivre et sel, épices fines, et tranches de belles truffes bien noires. Frottez l'inté-

rieur d'une terrine avec du beurre frais ; arrangez ensuite les morceaux de poisson ; mettez au milieu un fort bouquet garni, et joignez-y deux verres de vin de Madère avec un quarteron du meilleur beurre. Couvrez la terrine avec son couvercle, et lutez-le au poartour avec de la pâte : faites cuire au four tiède et à petit feu. Quand le poisson est cuit à point, découvrez la terrine, ôtez le bouquet, et servez chaudement en faisant circuler autour de la table. Cette entrée ne saurait être admise à siéger sur une table élégante à cause de la rusticité de son enveloppe, mais c'est néanmoins un des meilleurs plats de la haute cuisine. Il est de bon goût de ne rien changer à cette ancienne habitude, et sa place est toujours sur le buffet avec les morceaux froids, les pièces entamées et les hors-d'œuvre d'en-cas.

*Pâté d'anguille.* — (*V. sur l'origine et la confection de cet excellent plat, nos deux articles PATÉS MAIGRES et PATÉS FROIDS.*)

On pouvait augmenter indéfiniment cet article en rapportant toutes les manières dont on peut user pour accommoder l'anguille ; mais nous avons agi par expérience et de conscience. On n'a pas la moindre chose à regretter dans ce que nous avons omis à bon escient.

**ANIMELLES.** On appelle ainsi les signes apparents de la virilité du bélier. C'est un aliment d'une saveur assez prononcée, mais douce et franche. On voit dans les dispensaires du temps de Louis XV que les animelles étaient alors une friandise recherchée, et qu'on les payait un prix excessif. On leur attribue toutes sortes de vertus diaphorétiques au plus haut degré ; mais, quoi qu'il en soit, c'est toujours un comestible esculant et restaurant. On en fait encore un fréquent usage et le plus grand cas dans la cuisine espagnole, où la meilleure manière de les préparer est en friture avec une sauce au jus de citron, à la menthe sauvage et au piment. Il faut préliminairement avoir eu soin de partager en six morceaux chacune de ces animelles, et les avoir fait marier pendant une heure ou deux avec du citron, du sel et du poivre long. On n'en trouve pas toujours chez les bouchers de Paris, parce qu'il y a dans cette ville un établissement industriel qui les absorbe ; mais les personnes à qui l'on en conseillerait l'usage, ou qui auraient la fantaisie d'en manger, pourraient en envoyer prendre à ce même établissement, c'est-à-dire au restaurant *espagnol du sieur Lauer, rue Neuve-des-Petits-Champs, n. 35*, où l'on trouvera toujours, à l'heure du dîner, des animelles fraîches et soigneusement apprêtées.

**ANIS,** plante aromatique et branchue, de la

famille naturelle des ombellifères. On ne cultive l'anis que pour en avoir la semence, et la Touraine est le pays du monde où l'on en cultive le plus; ce qui n'empêche pas que la graine d'anis qui nous arrive de Malte et d'Andalousie ne soit très-supérieure à celle de Touraine. On en fait des dragées qui n'ont rien de fort agréable, fussent-elles fabriquées à Verdun, ville de France où l'on en débite le plus. Voyez sur l'emploi culinaire de la semence d'anis les prescriptions qui la concernent, avec leurs doses appropriées.

**ANISSETTE**, liqueur distillée de la graine d'anis (*V. LIQUEURS*.) L'anisette d'*Amsterdam* est incomparablement supérieure à celle de *Bordeaux*, et c'est la seule qui puisse paraître à la suite du café dans une maison confortable. En mêlant la huitième partie d'un cruchon d'anisette d'*Amsterdam* avec une pinte de bonne double crème fraîche et sucrée, on en fait une espèce de *Satibub* infiniment délicat et distingué. L'anisette de Bordeaux ne s'emploie dans les bonnes maisons que pour confectionner des gelées d'entremets et de petits soufflés en caisse.

#### ANNUAIRE OU CALENDRIER GASTRONOMIQUE.

**TRIMESTRE D'HIVER.** — L'abondance de l'automne se prolonge pendant toute la durée de l'hiver. La température de la saison permet de conserver les viandes, les volailles et le gibier, et d'attendre que chaque pièce ait acquis le degré de tendreté convenable. Le gibier et la volaille peuvent être expédiés des contrées les plus éloignées, ce qui contribue à entretenir l'abondance dans les lieux de grande consommation.

Le poisson de mer arrive plus frais que pendant les autres saisons; et, comme on peut l'apporter de plus loin, il est plus abondant et de qualités ou d'espèces plus rares; car on peut en recevoir aisément des lacs de Suisse et de la Méditerranée, tout aussi bien que de la mer de Zélande et des bords du Rhin.

Les pois, les artichauts, quelques salades ont disparu, mais on trouve abondamment des choux-fleurs, des cardons, du céleri, des navets, des scorsonères, des pommes de terre, des betteraves, et autres racines, des scaroles, des chicorées, des mâches, de menues herbes, des champignons, des épinards, et des asperges de couche.

Les huîtres et les truffes ont toute leur perfection pendant l'hiver, dont les truffes surtout ne dépassent pas de beaucoup la durée.

**JANVIER.** Dans ce mois, où il existe plusieurs motifs pour se réunir à table, on trouve abondam-

ment toute espèce de gibier et de volailles: les alouettes, les bécasses, les bartavelles, le meilleur bœuf, les canards domestiques et sauvages, le chevreuil, le coq de bruyère, les faisans, la gélinotte, le lièvre, le mouton des Ardennes et de Pré-Salé, l'outarde, l'oie grasse et l'oie sauvage, les perdrix de toute espèce, le pluvier doré, les rouges-gorges, le sanglier de compagnie et le daim de l'année, la sarcelle, le vanneau, et enfin l'excellent veau de Pontoise ou de Rivière.

Parmi les poissons, le cabillaud, les crevettes et les éperlans, l'esturgeon, le thon frais, les huîtres, les limandes et les merlans, l'ombre-chevalier, le saumon, la truite et le turbot tiennent le rang le plus distingué.

Dès les premiers jours de ce mois, les oranges de Portugal commencent à se montrer à Paris. On les fait confire en entier ou par quartiers; on en fait des pâtes, des conserves ou de la marmelade, et l'on en confit les zestes. Les citrons, cédrats et poncires se confisent de la même manière. Mais on a principalement l'obligation de s'occuper pendant cette saison des divers ouvrages en sucre et autres préparations qui doivent servir pour le reste de l'année. Telles sont différentes conserves d'amandes, de biscuits, de massapains, de meringues et de pastilles; le caramel, les sultanes, les mousses, les candis, etc. Il faut faire de fréquentes visites à la fruiterie; et si quelque fruit commence à se gâter, le séparer des autres fruits avec une sollicitude attentive.

**FÉVRIER.** Ainsi que dans le mois précédent, on trouve abondamment toutes les meilleures viandes de boucherie. Les marchands de comestibles et les étalages des marchés sont également bien fournis en gibier et volaille de toute espèce; la halle commence à se couvrir de verdure hâtive, telles que les petites laitues, les radis, les raves, et même des asperges nouvelles, surtout si le froid n'a pas été rigoureux; on y trouve enfin les légumes conservés en cave, comme les cardons, les champignons, le céleri, les choux-fleurs, beaucoup de salades de toute espèce et toujours des truffes.

La marée, qui arrive fraîche et en abondance, fournit des cabillauds, des crevettes, des éperlans, des esturgeons, des huîtres blanches et vertes, des limandes, des merlans, de la raie, du saumon, de la truite et des turbots.

Quant au poisson d'eau douce, excepté la carpe, qui n'est pas aussi bonne ni aussi recherchée qu'au mois précédent, parce qu'elle fraie, tout le reste du poisson de rivière se trouve avec la même abondance.

Les substances exotiques qu'on renouvelle chaque année, comme les jujubes, les dattes, les sé-

bestes, les raisins, les figues, arrivent à Paris jusqu'en avril; et le mois de février impose au maître-d'hôtel ou à l'aide-officier le même genre de travail que le mois précédent.

**MARS.** Presque tous les comestibles, ainsi que la viande de boucherie, le gibier et la volaille deviennent moins abondants. Cette rareté tient à la saison qui doit empêcher les arrivages; d'autres l'attribuent aux jours d'abstinence qui en arrêtent le débit; mais aussi que d'anguilles, de harbeaux et de barbillons! combien de harbues, de brêmes, de brochets, de carrelets! Les carpes de toute grosseur, accompagnées de belles écrevisses, sont étalées toutes vivantes; les goujons, les homards, la lotte, la perche, les soles et les vives achèvent de garnir les marchés au poisson avec une profusion remarquable.

Pour les légumes frais, si la saison ne permet pas de conserver ceux de l'année précédente, on peut avoir recours à tous ceux qui sont cultivés en serres chaudes, et c'est un luxe assez bien placé.

Quant aux fruits, on ne peut les étaler qu'après avoir pris toutes les précautions que nécessite la meilleure manière de les conserver; c'est même l'instant où ils procurent le plus de jouissance à l'œil comme au palais; on les associe aux oranges, aux côdrats et aux grenades, qui nous arrivent à profusion des provinces méridionales, et principalement de la Provence.

On se procure à la même époque la *sept-œuil* de Normandie, qu'on sert en hors-d'œuvre, et qu'on expédie de Rouen toute apprêtée (V. LAMPROIE).

Lorsque l'hiver a été doux, on a ordinairement, vers la fin de ce mois, les violettes cultivées avec lesquelles on fait de la marmelade, de la conserve, et les sirops de provision; mais il faut quelquefois attendre le mois suivant. On peut se procurer certaines racines alimentaires, si elles ont poussé quelques feuilles qui les indiquent. Ce mois offre surtout les substances suivantes: *fleurs de violette; racines de fraiser, de guimauve, de persil, de pivoine; valériane major.*

On peut commencer, pendant le mois de mars, à faire une certaine quantité de sirop de guimauve, et quelques compositions béchiques où entre cette racine.

Le printemps est la saison de l'année où l'on est le plus embarrassé pour garnir les tables. Le gibier manque, et la bonne volaille commence à devenir rare.

Le poisson de mer est encore abondant; c'est la principale ressource de la saison.

En légumes, on a les asperges, les pois et les fèves de primeur, les radis, les laitues, etc.; mais la plupart de ces végétaux ne donnent en abon-

dance que vers la fin de la même saison: jusque-là on est réduit aux racines, aux légumes secs et à ceux de serre chaude.

Les truffes cessent d'être transportables aussitôt que la chaleur devient plus forte.

Peu de fruits d'hiver parviennent jusqu'au printemps, et ceux qui ont pris la peine de les conserver les consomment.

Les fraises sont le premier fruit nouveau de l'année; ensuite viennent les cerises hâtives et les groseilles. Les premiers melons paraissent en juin, mais seulement dans les contrées où la rigueur du climat oblige à aider la nature: car, dans les pays où le cultivateur se repose sur elle, ils ne mûrissent que beaucoup plus tard.

**AVRIL.** Sans parler de la foire aux jambons qui dure trois jours, et qui en trois heures se trouve installée sur deux rangs de voitures toutes remplies de toutes sortes de porcheries fumées ou non fumées, les boutiques de tous les marchandises sont mieux fournies que jamais en provisions culinaires; toutes les halles et la Vallée rivalisent entre elles par le nombre des agneaux, chapons, cochons de lait, faisans, lapereaux et lièvres; par des pigeons nouveaux, par des poulardes et poulets gras; enfin par l'affluence des manivettes, ainsi que des vanneaux et des pluviers.

A tout le poisson de mer, encore aussi frais que dans le mois précédent, il faut ajouter l'alose et le maquereau. L'augmentation visible de tous les produits du jardinage vient encore ajouter au luxe des provisions gastronomiques.

Quand on a fait élever des paonneaux, c'est la saison d'en profiter; car les marchés de Paris n'en fournissent jamais.

Quand on est en possession d'un domaine étendu qui contient de vastes prairies, ou lorsqu'on a des relations avec la Hollande ou les provinces flamandes, c'est le moment de songer à se procurer des œufs de vanneau, ou tout au moins des œufs de pluvier, qui se vendent exorbitamment cher à Paris, et qui ne reviennent jamais, en les tirant directement des Pays-Bas, à plus de six francs la douzaine (V. VANNEAU).

**MAL.** Pendant ce mois, la quantité et la qualité de toutes les viandes de boucherie se soutiennent; mais la volaille est beaucoup moins bonne, et surtout moins abondante; les perdrix sont rares, c'est le moment de leur ponte; mais on rencontre beaucoup de pigeons, quelques bécasses et des râles de genêt.

Les poissons de mer sont toujours aussi frais qu'abondants, et le nombre s'en trouve encore augmenté par les aloses et les maquereaux.

Tous les verduriers étalent, ainsi que les mar-



chauds de la halle, avec une profusion marquée, les concombres, les laitues et les petits pois, ainsi que des laitues romaines et des radis, accompagnés déjà de quelques fraises printanières, avec lesquelles on garnit très-élégamment certains entremets sucrés, tels que les gelées d'orange, et les charlottes de crème à la Russe. Le mois de mai nous offre également les productions ci-dessous, qui entrent dans plusieurs compositions du confiseur aide-officier : *abricots verts, chatons de noyer, fleurs de muguet, d'ortie blanche, de jonquilles simples et doubles; groseilles vertes.* C'est seulement à la fin de ce mois qu'on a la groseille verte, dont on fait des compotes; on en confit également au liquide en façon de verjus, et les abricots verts viennent environ dans le même temps.

JUIN. Dans cette saison, le bœuf et le veau donnent les meilleures viandes de boucherie; mais la rapidité avec laquelle elles s'altèrent pendant les grandes chaleurs, et surtout par l'effet des orages, empêche souvent de leur laisser éprouver le degré de mortification nécessaire pour les attendrir. Le mouton, mal nourri pendant l'été, a peu de saveur. Mais à la Vallée, comme dans tous les autres marchés, les chapons, les coqs vierges, les dindonneaux, les pigeons, les poulardes garnissent abondamment l'étalage. Le menu gibier est rare, les chasses n'étant pas ouvertes.

Le poisson de mer arrive toujours; cependant il est rare qu'il soit dans un état de fraîcheur satisfaisant : le poisson d'eau douce ne le remplace qu'en partie.

Les petits artichauts, les choux-fleurs, les concombres, les fèves de marais et les petits pois augmentent le nombre des légumes frais; les fruits rouges et quelques melons de primeur sont déjà assez nombreux pour fournir aux exigences du service en hors-d'œuvre.

C'est surtout par l'abondance et la variété des fruits que l'été se distingue; les desserts peuvent offrir à la fois des fraises, des cerises, des abricots, des prunes, des groseilles, des framboises, des pêches, des figues, et plusieurs espèces de poires. A cette longue liste on peut encore ajouter, vers la fin de la saison, diverses variétés de raisins, qui, dans les bonnes expositions, ont acquis une maturité complète.

Le melon, ce premier des *hors-d'œuvres*, n'est dans toute sa perfection que pendant l'été.

La végétation est alors la plus active et la plus abondante. On doit cesser toute récolte de racines, car elles seraient de mauvaise qualité, les plantes étant trop avancées dans la germination; mais c'est le moment de récolter les feuil-

les usuelles ainsi que les fleurs de toute espèce; elles doivent être récoltées de préférence au mois de juin, afin de pouvoir être employées vertes ou pour être séchées à l'ombre. On a principalement les substances qui suivent et qui ne sont pas moins précieuses à la cuisine et à l'office qu'à la pharmacie du château : *absinthe major, minor, amandes vertes, fleurs de sureau, cupatoire, fleurs de camomille, de fumeterre, de pâquerettes, de pensées, de primevères* et roses de Provins.

Les amandes vertes arrivent dans cette saison, et nous avons indiqué tout ce qu'on peut en faire. Les fraises paraissent quelquefois avec assez d'abondance à la fin de ce mois.

JUILLET. Tous les étalages de comestibles sont copieusement approvisionnés. C'est aussi la première époque où les caillies, les tourtereaux sauvages, les dindonneaux, les lapreaux, les levreaux et les jeunes poulets commencent à se montrer.

Dans les poissons de mer, les limandes, les maquereaux, les moules, la raie, le saumon et les soles sont encore plus abondants que de coutume. On a pour légumes, les artichauts, les concombres, les haricots nouveaux de plusieurs espèces et les petits pois.

Dans les fruits, les abricots de primeur, les cerneaux et tous les fruits rouges, ainsi que les melons et les prunes.

On recueille à la mi-juillet les fleurs de guimauve; on fait aussi l'eau des trois noix et l'eau vulnérable. On récolte, pendant toute la durée de ce beau mois, *les fleurs et feuilles de mélisse, de menthe poivrée, de rossolis et de sauge, les fleurs de jutienné, de lavande, d'aillètes rouges, d'oranger, de roses muscates, de tilleul et de thym.* On a pour fruits à confire : *les cerises, les fraises, les framboises, les groseilles à grappes et le cassis.*

Les fleurs de l'oranger donnent alors dans leur plus grande abondance, et peuvent se confire au liquide; mais on fera beaucoup mieux de ne les employer qu'à des opérations qui sont du ressort de l'étuve ou de l'alambic. On a remarqué que la fleur d'orange pralinée et l'eau distillée de fleur d'orange, qui sont confectionnées pendant le mois de juillet, en acquièrent une grande supériorité de parfum.

Les premières cerises doivent se mettre en compote; et à mesure qu'elles deviennent plus charnues, plus mûres, et que les meilleures espèces paraissent, on en confit à *oreilles*, en *bouquets* et de plusieurs autres façons. On en fait aussi des pâtes et de la marmelade. On les confit ensuite au liquide, afin de les garder en provision. On fait également avec les cerises des sirops de conserve et des



ruflas d'office, ainsi qu'on le verra plus loin.

Les framboises se confisent également au sec et au liquide. On en fait des dragées, des liqueurs, des sirops et des eaux distillées. Dans la primeur des groseilles en grappes, on les confit en les épépinant à la manière de Bar, et ce n'est qu'à la fin de ce mois qu'on en fait des gelées de conserve (V. GROSEILLE).

AOUT. Il faut ajouter au gibier du mois précédent : les cailles, les marçassins et les perdreaux ; et dans une autre catégorie d'aliments, on a le cochon de lait, tous les légumes, à l'exception des pommes de terre ; les amandes nouvelles, les melons de toute espèce, les pêches fondantes et les mûres hâtives.

La végétation d'un grand nombre de plantes usuelles est déjà sur son déclin ; les feuilles en sont moins vivaces et moins odorantes. Elles commencent à laisser voir les capsules dont il faudra récolter les graines à la fin du mois. Les plantes aromatiques achèvent de pousser leurs dernières fleurs ; et ce sont à peu près les seules qu'on puisse recueillir, si l'on n'a pu s'en acquitter dans le mois précédent. On peut se procurer, sur la fin d'août, de petites noix vertes, pour achever l'eau des trois-noix, et l'on emploiera pour la provision du reste de l'année les substances qui suivent : *abricots, cassis, cerises noires, framboises, mûres, noix vertes, semences de pavots noirs, têtes de pavots blancs.*

Les fruits de juillet continuent de paraître pendant la plus grande partie de ce mois-ci, et l'on peut continuer à en confire de plusieurs manières. C'est le vrai temps pour opérer la confiture de cerises liquide, pour la gelée de groseilles et la marmelade de framboises. On confit encore au mois d'août les noix blanches pour les garder au liquide, ou pour les tirer au sec.

Peu de temps après, on a les abricots à leur maturité. Il est inutile de dire qu'on en fait des compotes, et qu'on en confit en abondance. C'est à la fin d'août que les premières poires commencent à paraître.

C'est l'époque où l'on doit songer à faire sa provision d'œufs. « Ils sont à meilleur marché, vu leur abondance ; et comme ils sont de qualité meilleure, ils se conservent sans prendre aucun mauvais goût, dit Olivier de Serre. » Les personnes instruites et ménagères ont toujours soin de s'en approvisionner entre les deux Notre-Dame, (c'est-à-dire, entre le 15 août, fête de l'Assomption de la Sainte Vierge, et le 8 septembre, fête de sa nativité.)

SEPTEMBRE. L'automne est une saison d'abondance. A cette époque de l'année les viandes de

boucherie sont plus savoureuses que pendant l'été, parce qu'elles proviennent d'animaux mieux nourris, et que la température permet de leur laisser éprouver, sans crainte qu'il soit dépassé, le degré de mortification qui les rend plus digestibles.

Les volailles ont acquis toute leur perfection ; leur chair est plus faite et plus alimentaire que dans la saison précédente.

On a, dans l'automne, tous les gibiers de l'été, moins la caille, et de plus les bécasses et bécassines, les pluviers, les sarcelles et les rouge-gorge.

Le poisson de mer qui, pendant la saison chaude, ne pouvait être transporté sans altération, recommence à arriver dans l'état de fraîcheur qui est indispensable pour en faire un aliment agréable et sain.

Sauf les petits pois et les fèves, l'automne fournit tous les légumes du printemps et de l'été, et il offre de plus le céleri, la truffe, le navet, la betterave, les scorsonères, etc.

En fruits, on a encore, pendant le mois de septembre, quelques melons tardifs, ainsi que les dernières pêches, les cerises du nord et quelques espèces de prunes.

L'absence des fruits d'été est amplement compensée par les raisins de toute espèce, les figues, les poires de bourré, les doynnés, les rousselets, et quelques espèces de pommes qui se distinguent par leur chair fine et cassante, aussi bien que par l'énormité de leur volume, telles que les calvilles, et les reinettes d'Angleterre et de Canada.

C'est aussi dans cette saison que les hâtages sont les plus abondants et ont le plus de qualité, parce que les animaux qui les produisent ont une nourriture plus substantielle, et qu'ils sont, sous tous les rapports, en un meilleur état que dans la saison précédente.

Le mois de septembre est donc le plus favorisé de l'année ; car on n'a rien à désirer pour la succulence et la parfaite bonté des viandes de boucherie, et l'on a tous les autres comestibles en qualité supérieure et à profusion : bécassines, cailles, grives, lapereaux de garenne et levreaux, perdreaux rouges et gris, albrans et canétons, chapons, poulardes et poulets gras, anchois nouveaux, carrelots, crevettes, éperlans, esturgeons, homards, huîtres et merlans, sardines fraîches ; enfin, les saumons et les turbots ajoutent encore à nos provisions culinaires, et c'est la saison où il peut nous arriver des tortues de Corse ou d'Amérique. Quant aux végétaux, on a les artichauts, les cardons, le céleri, les avelines, les brugnons, les figues, les marrons, les noix fraîches, les pêches et les prunes tardives, les meilleures poires, les pommes hâtives et les raisins précoces.

Les prunes et les raisins de primeur ne doivent être servis que dépouillés et glacés avec le blanc d'œuf et du sucre en poudre.

Dans le courant du mois de septembre, on confit les prunes de perdigon, de mirabelle, de l'île-verte et autres, afin de les conserver pour la table du maître et pour les travaux de cuisine ou d'office. On agira de même à l'égard des poires de la saison, et l'on confira particulièrement celles de rousselet et de blanquette. On peut voir à l'article des fruits confits quelles sont les autres espèces de poires les mieux appropriées à ces préparations ; et nous parlerons également des prunes de reine-claude avec tous les développements nécessaires. Les figues se confisent au liquide, ou se tirent au demi-sec ; et c'est encore dans le mois de septembre qu'on doit faire sa provision de sirop de mûres : on pourrait aussi confire ce fruit, mais on n'en retirerait ni agrément, ni compliment ; et nous conseillons de s'en tenir au sirop de ce fruit, pour la pharmacie du château.

C'est à cette heureuse époque de l'année qu'on reçoit le nougat blanc de Marseille, ainsi que les petits citrons (chinois) confits en Provence, et bien préférables à ceux des Antilles, attendu que ces derniers sont toujours cuits avec une telle profusion de sucre et si peu de précautions, qu'ils ne conservent plus aucune saveur aromatique, et que le parenchyme en est réduit au plus misérable état de dureté.

OCTOBRE. A la nomenclature des meilleures viandes de boucherie il faut encore ajouter, pour ce mois, le porc frais d'une qualité supérieure et l'excellent mouton de Pré-Salé. La liste des volailles est composée des canetons, chapons, dindons, pigeonneaux, poulardes et poulets de toutes sortes. Le gibier s'augmente également en nombre et en qualité par l'apparition des bécasses du Nord, des becfiges, des caillies, des faisans, des lapereaux, des levreaux, des mauviettes, des perdreaux, des poules d'eau, des sarcelles, des rouge-gorge et des outardes. La marée fraîche éblouit de splendeur ; enfin, dans le poisson d'eau douce, l'anguille, le brochet, la carpe et les écrevisses abondent ; et tous ces éléments nutritifs ont acquis une excellence remarquable. Dans la multitude des légumes frais, on distingue l'artichaut, le céleri, les concombres, les épinards et les pois d'automne.

Les principaux fruits de la saison consistent en muscats tardifs, en figues vertes et en raisins de vigne, accompagnés des poires et des pommes du meilleur choix.

Comme la campagne se dépouille des végétaux apparents, c'est le moment où il convient de fouiller la terre pour y récolter certaines racines, à mé-

surer que leurs tiges se fanent. Toutes celles que nous avons indiquées aux mois de février, mars et avril, peuvent être recueillies dans le mois d'octobre avec le même avantage.

Ce mois n'offre plus à récolter que des fruits à pépins, des légumes et des racines de végétaux pharmaceutiques : *épine-vinette, pêches, poires, pommes, gros verjus, giromons, potirons, citrouilles, racines d'angélique, d'iris et de réglisse.*

On fait d'excellentes compotes et de la marmelade avec les pommes de reinette blanche, ainsi qu'avec les poires nouvelles, et particulièrement avec celles de bon-chrétien, de bergamote et de rousselet. Les pêches de vigne reçoivent aussi les mêmes préparations. Le gros verjus et le raisin muscat se confisent au liquide, et l'on en fait aussi des compotes et de la gelée fort agréables.

L'épine-vinette, qui mûrit alors, se confit au liquide, ou se tire au sec ; il est assez connu qu'on en fait de la conserve, de la marmelade et des dragées.

Les semences de citrouilles s'emploient dans la confection de *l'orgeat aux quatre semences froides* (V. ORGEAT).

Les œufs de faisans qui viennent à l'automne ne doivent pas être destinés à la couvée, parce que les faisandeaux ne résisteraient pas à la rigueur de l'hiver. On emploiera ces œufs avec distinction pour en faire des omelettes soufflées à la purée de gibier, pour les pocher sur une crème d'amande salée, pour les broûiller aux truffes, et pour les faire cuire au plus dur et les mettre à la tripe, en timbales ; ou bien enfin, pour en garnir des plats d'entrées, ou des salades de la saison.

NOVEMBRE. On trouve dans ce mois, 1° toutes les viandes ordinaires de la boucherie ; 2° en gibier, les canardeaux et les canards sauvages, les lapins de garenne, les lièvres, les mauviettes, les perdreaux, les rouges de rivière, les faisandeaux, les tourtereaux et les jeunes ramiers ; 3° en volailles, les canards et les canetons, les chapons, les dindons et les oies grasses, les pintades et les paonneaux, les pigeons, poulardes et poulets ; 4° dans le poisson de mer, on devra remarquer l'esturgeon, le hareng frais, les huîtres blanches et vertes, le surmulet, la lotte, le bar, la raie, le rouget et la vive ; 5° parmi les légumes, on peut faire son choix dans les artichauts, les cardons, le céleri, la chicorée, les épinards, les laitues, les aubergines, les champignons de couche et les truffes de primeur ; 6° ce mois nous fournit abondamment les oranges nouvelles et les fruits à pépins de toutes espèces, les raisins tardifs et les figues de la seconde saison, les

noir, les noisettes, et les marrons du Luc; c'est le temps de s'occuper à la fabrication des farines de châtaignes et de la féculé de pommes de terre.

C'est pendant ce mois que le safran du Gâtinais, le meilleur de tous, et les grenades de Provence arrivent à Paris. Les coings, qui se mangent rarement crus, servent à faire de bonnes compotes, ainsi qu'une gelée appelée *cotignac*; on en fait aussi un sirop très-utile et très-parfumé, dont nous n'omettrons pas de donner la recette. C'est aussi vers la fin de ce mois qu'on doit chercher à s'approvisionner de deux productions étrangères qui nous fournissent d'excellents hors-d'œuvres: c'est à savoir, le kaviar de Russie et le saumon fumé de Danemarck (V. ces deux articles).

DÉCEMBRE. On n'est privé d'aucune ressource en fait de viandes de boucherie et de charcuterie fraîche. — Parmi les volailles, on peut faire un choix entre les chapons, les dindons, les gros pigeons et les plus beaux poulets. Dans le gibier, on peut trouver des faisans, des lapereaux et des levreaux de belle taille, ainsi que des mauviettes, des perdrix de toutes couleurs, des pigeons ramiers, des pluviers dorés et des vanneaux, des poules de broyère, des gelinottes et des outardes. La venaison fournit assez fréquemment du sanglier, du chevreuil, du daim, et quelquefois de la biche d'Allemagne, qu'on peut se faire expédier de Strasbourg, ainsi que des foies gras, des carpes du Rhin et du kirch de la forêt Noire.

Le temps est venu d'employer, pour les hors-d'œuvres et les desserts, toutes les provisions qu'on aura confectionnées dans les mois précédents, et qui sont destinées, suivant la spécialité de leur nature, à l'usage de la cuisine ou à celui de l'office. Le mois de décembre est la meilleure époque de l'année pour consommer et se faire envoyer à Paris les fameux pâtés de Strasbourg, de Toulouse, d'Amiens, de Chartres, de Pithiviers, de Périgueux et d'Abbeville, ainsi que les terrines de Nérac, les jambonneaux d'Espagne et les cuisseries d'oies confites en *Gascogne*, attendu que celles-ci sont très-supérieures à celles qui nous arrivent du Languedoc. C'est surtout le moment d'avoir recours à tous les objets de menue charcuterie d'Italie, de Lyon, de Troyes, de Tournaine et de Provence, dont on doit avoir eu soin de s'approvisionner amplement.

**APOZÈME** (*Sorte de tisane concentrée*). Il est du devoir d'un chef de cuisine et d'un aide-officier de savoir confectionner, *ad artem*, non-seulement toutes les tisanes simples et les juleps sacrés, mais encore les apozèmes, les potions, les

électuaires et les émulsions, ainsi que les remèdes d'un autre genre. L'apozème *dépuratif et rafraîchissant* est ordinairement composé de bourrache et de buglose, ou bien de cresson de fontaine en quantité moindre. L'apozème *dépuratif et tonique* est souvent basé sur une décoction de saïsepaille, de bardane ou d'une autre plante analogue. Le *styptique*, le *diurétique*, le *purgatif* et le *sibrisfuge* ne sauraient être exécutés que d'après les ordonnances et les prescriptions doctorales; et l'on doit toujours agir ainsi pour les médicaments internes et composés. Cependant il y a des cas où l'on peut sans inconvénient fabriquer et administrer certains remèdes connus, tels que des lotions, des gargarismes et des injections, par exemple; mais encore est-il indispensable d'en bien connaître les véritables éléments, de savoir par quelles autres substances ces éléments peuvent être remplacés, à défaut des premiers, en fin d'en savoir exactement les doses, et de pouvoir appliquer avec précision les procédés nécessaires à leur préparation méthodique (V. PHARMACIE DOMESTIQUE).

**APPÉTIT.** Il est assez connu que le peuple de Paris et les maraîchers de la banlieue donnent le nom d'*appétits* à la tige verte de la ciboule et de l'ognon nain, qui font toujours le principal assaisonnement des ragoûts et des salades populaires.

L'appétit *physiologique* est une légère impression de la faim qui nous fait éprouver le désir de manger; mais l'appétit peut subsister encore, lorsque le besoin qui l'a fait naître est satisfait: cela arrive surtout lorsqu'on se trouve en présence de certains mets qu'on prédilect et dont l'agréable saveur a déjà été éprouvée. Si l'on continue à manger jusqu'à ce que l'appétit ne se fasse plus sentir, on a dépassé de beaucoup le terme du besoin; et nous rappellerons, avec Ambroise Petit, que lorsque l'ingestion n'est pas modérée, la digestion n'est pas assurée. Le roi des gourmands français a joliment dit, à propos de la bonne éducation d'un prince: « *Cet avaricieux* » *conclust néant-moins à chose profitable* » *pour le petit Gargantua, et c'estoit qu'on* » *le fist toujours coucher avecque son ap-* » *pétit, à fin qu'il se peussent toujours lever* » *ensemble.* »

En considérant le mot *appétit* dans son acception gastronomique, nous croyons devoir en donner ici la signification la plus réelle, en en décrivant les symptômes et les effets, d'après l'expérience et les observations d'un de nos professeurs les plus illustres en philosophie culinaire.

« Le mouvement et la vie occasionnent dans les

corps vivants une déperdition continuelle de substance; et le corps humain, cette machine si compliquée, serait bientôt hors de service, si la Providence n'y avait placé un ressort qui l'avertit du moment où ses forces ne sont plus en équilibre avec ses besoins.

Ce moniteur est l'Appétit, et l'on entend par ce mot la première impression du besoin de manger.

L'appétit s'annonce par un peu de langueur dans l'estomac et une légère sensation de fatigue, accompagnée d'ennui; en même temps l'âme s'occupe d'objets analogues aux besoins du corps; la mémoire se rappelle les choses qui ont flatté le goût; l'imagination croit les entrevoir: il y a dans cela quelque chose qui tient du rêve. Cet état n'est pas sans quelques charmes; et nous avons entendu des milliers d'hommes s'écrier, dans la joie de leur cœur: « *Quel plaisir d'avoir bon appétit, quand on a la certitude de faire un bon dîner!* »

Cependant l'appareil nutritif s'émeut tout entier: l'estomac devient sensible; les sucs gastriques s'exaltent; les gaz intérieurs se déplacent avec fracas; la bouche se remplit d'un suc impatient, et toutes les puissances digestives sont sous les armes, comme de braves soldats qui n'attendent que le moment d'agir. Encore quelques instants, on éprouvera des mouvements spasmodiques, on aura des inquiétudes nerveuses, on bâillera, on souffrira de la faim,....

On peut observer aisément toutes les nuances de ces divers états dans les salons où le dîner se fait attendre. Elles sont tellement dans la nature, que la politesse la plus exquise ne saurait en déguiser les symptômes, d'où j'ai dégagé cet apophthegme: « *De toutes les qualités du convive et du cuisinier, la plus indispensable est l'exactitude.* »

**APPLE'S CAKE** (*Cuisine étrangère. Excellent gâteau de pommes anglais*). Pelez six grosses pommes de franche reinette, ainsi que trois pommes dites de *locart*: il est aisé de reconnaître celles-ci, parce qu'elles sont très-rouges et très-acides; et il est facile de les remplacer par une autre espèce du même genre. Après avoir ôté les cœurs de ces fruits, faites-les fondre sur le feu avec trois onces de moelle, ajoutez un bâton de cannelle, et faites passer ensuite au tamis de crin. Mettez-les alors dans une bassine avec deux cuillerées de poudre de salep ou d'arrow-root, que l'on pourra remplacer, à défaut de ces deux substances orientales, par une forte cuillerée de fécule. Joignez-y trois quarterons de beau sucre, et faites bouillir à petit feu pendant sept à

huit minutes. Retirez alors de la bassine, et laissez refroidir cette marmelade. Quand elle sera froide, vous y mêlerez six jaunes d'œufs et deux autres crus avec leurs blancs; placez-la pour lors dans un moule graissé de moelle, et faites cuire au bain-marie pendant quarante minutes. Vous renverserez ce gâteau sur un plat d'entremets, assez profond pour pouvoir contenir un chaudron dont voici la formule: — Délayez quatre jaunes d'œufs frais avec de l'eau distillée; sucrez suffisamment avec du sucre candi pulvérisé; joignez-y deux cuillerées de fine liqueur des îles à la cannelle, et faites cuire au bain-marie, en remuant sans relâche et sans laisser durcir, mais jusqu'à ce que cette crème soit bien liée et qu'elle ait acquis une juste épaisseur.

**AUTRE APPLE'S CAKE** dit à *la Reine-Anne*. Faites une marmelade de belles pommes, que vous passerez deux fois au tamis et que vous mettrez à refroidir; mêlez-y pour lors le sucre nécessaire, en y joignant des zestes de citron confits, roulés et pralinés. Ayez six blancs d'œufs que vous battrez jusqu'à ce qu'ils soient en neige; mélangez peu à peu votre purée de fruit avec ces blancs d'œufs battus, et continuez à fouetter ce mélange jusqu'à lui donner toute la légèreté possible. Dressez cette mousse en forme de rocher, sur un plat d'entremets qui sera foncé d'une gelée transparente au ratafia d'écorces de citrons. Il ne faudra pas donner à cette gelée beaucoup de consistance.

Il est à noter que ces deux jolis entremets ont été perdus de vue chez nous et qu'ils n'en sont pas moins d'origine française; car on trouve exactement ces deux mêmes recettes dans nos dispensaires du dix-septième siècle, et notamment dans le *Menu royal des dîners de Marty*. Les Anglais n'ont fait autre chose que d'en conserver la tradition et de leur imposer le nom qu'ils portent.

**APY**. Petite pomme à peau luisante et vivement colorée du côté qui a été frappé par le soleil. On a dit que la pomme d'Apy tirait son nom d'un petit village au diocèse d'Avranches, en Normandie. C'est la plus jolie des pommes; elle se conserve long-temps avec toute sa fraîcheur, et, pendant la mauvaise saison des fruits, elle est d'un grand secours pour l'ajustement des pyramides et des corbeilles mêlés qui font l'ornement de nos tables. C'est là son principal mérite, car sa chair est dure sans être savoureuse; elle ne saurait se manger qu'à *belles dents*, et le nom qu'on lui donne en termes d'office est *fruit d'écotier*. Suivant Rabelais, elle devrait être comprise dans la nomenclature des *casse-museaux*.

**ARACHIDE.** L'arachide ou pistache de terre est le produit de *Parachis hispida*, dont les semences sont renfermées par des siliques qui s'enfoncent en terre à l'époque de leur maturité. Ce nouveau comestible est originaire des régions équatoriales; on ne le voit pas encore habituellement à Paris, mais on le cultive assez abondamment dans le midi de la France, où l'apprêt qu'on lui fait subir est analogue à celui des aubergines et des oranges. On en retire aussi une huile dont la saveur a du rapport avec celle de noix, dans sa fraîcheur.

**ARROCHE** ou **ARAUCHE**, plante herbacée, qui est de la famille naturelle des crucifères, et qu'un maître jardinier doit toujours cultiver quand il est soigneux. On la fait entrer dans les jus d'herbes et les bouillons rafraîchissants; mais elle doit être employée très-abondamment dans tous les potages aux herbes, et surtout dans les purées d'oseille, afin d'en modifier l'énergie styptique et l'acidité. Le commun des cuisiniers et des cuisinières ne se servent pour cela que de feuilles d'épinards et de laitues; mais les praticiens habiles ont observé que, pour cet usage, l'arrocche est infiniment préférable aux épinards et principalement aux feuilles de laitues qui sont toujours difficiles à faire bien dissoudre, et qui peuvent communiquer à ces préparations herbagères une espèce de saveur laiteuse hétérogène, ainsi qu'une surabondance de principe aqueux. Le mélange de l'arrocche avec l'oseille est toujours utile, et surtout quand l'acidité de cette dernière est la plus développée, c'est-à-dire lorsque l'oseille est cueillie pendant le trimestre d'été.

**AROMATES.** *Aromate* est l'expression qui s'applique à toutes les substances naturellement imprégnées d'une huile essentielle odorante, et ces substances sont en grand nombre dans le règne végétal. Les aromates employés dans la préparation des aliments sont, parmi les semences: le poivre, la muscade, le macis, espèce de brou qui enveloppe les noix-muscades; le piment de la Jamaïque, l'anis, la badiane, la coriandre, le genièvre et les amandes amères.

Parmi les écorces: la cannelle, la cascarille et l'écorce du calicanthus;

Parmi les produits entiers: la gousse de vanille, les écorces d'oranges, de citrons, de melroses, de poivres, de cédrats, de bergamotes et les fruits avortés du géroffier;

Parmi les racines: le gingembre d'Amérique, le calamus aromatique et l'iris de Florence;

Parmi les feuilles: celles du laurier d'Apollon, de l'oranger, du pêcher, du laurier-cerise, etc.;

Et parmi les plantes herbacées: l'estragon, le haume ou tanaïse odorante, l'ambrosie des jardins, le basilic, le thym, la sarriette, la sauge, l'hysope, le fenouil, la menthe et toute la famille naturelle des labiées.

Le règne animal fournit l'ambre gris, qu'on croit être un excrément du cachalot; le même règne fournit encore le musc, autre sécrétion d'un animal peu connu des naturalistes.

Tous ces aromates ont une odeur forte, ainsi qu'une propriété stimulante assez déterminée. C'est dire assez qu'il ne faut les employer et en user qu'avec modération.

Les amandes amères, qu'on ne peut se dispenser de classer parmi les aromates, ne partagent pourtant pas cette propriété stimulante; elles en ont une autre absolument contraire, et le principe auquel elles doivent cet arôme est, de tous les poisons, le plus violent. Lorsqu'il est pur et concentré, il éteint la vie instantanément. Il est connu sous le nom d'*acide prussique*.

Ce principe est trop peu abondant dans les amandes amères pour y devenir très-dangereux, mais il le serait infailliblement si l'on mangeait de ces semences avec excès; il est à supposer que lorsqu'on associe les amandes amères à d'autres aromates dont les propriétés sont opposées, l'action du principe délétère qu'elles contiennent se trouve à peu près neutralisée.

Les aromates, dont on fait ou dont on peut faire un usage utile en gastronomie, sont indigènes ou exotiques, ce qui les sépare naturellement en deux classes; et nous allons adopter cette division.

#### AROMATES INDIGÈNES.

*Les fleurs les plus aromatiques* sont celles d'orange, de rose, d'aillet rouge, de bouillon-blanc, de safran et de sureau.

*La fleur d'orange* est peut-être l'aromate le plus fréquemment employé, et c'est assurément un des plus utiles. Cette fleur abonde en huile essentielle, miscible à l'eau dans une assez forte proportion, et miscible à l'esprit de vin dans une proportion supérieure. L'eau distillée de fleurs d'orange, prise à la dose d'une once avec du sucre, a une propriété calmante universellement reconnue.

*Les roses.* — Quoique ayant un parfum très-développé, les roses contiennent fort peu d'huile essentielle; aussi, lorsqu'on veut obtenir de l'eau de roses ou de l'esprit de roses assez chargé, on est obligé de les distiller deux ou trois fois sur des quantités considérables de fleurs: encore l'eau ou l'esprit aromatique qu'on obtient ainsi n'ont-ils jamais un parfum très-décidé ni très-suaive.

L'espèce de roses qu'on distille le plus habituellement est celle de Provins. On peut distiller aussi avec avantage la rose musquée, qui porte un arôme particulier, la rose du Beagle à odeur de thé, et la rose de Banks, qui sent la violette.

*Les fleurs d'Oeillet* sont celles d'une variété à fleurs simples, de couleur rouge foncée, et qui est vulgairement connue sous le nom d'*Oeillet à ratafia*; aussi l'emploie-t-on pour faire un ratafia auquel il communique sa couleur et son arôme, qui est assez décidément celui du gérofle. Comme, pour faire ce ratafia d'œillets, il faut séparer les onglets des pétales, ce qui demande un soin très-minutieux, il est préférable d'y substituer le gérofle, qui donne un arôme plus pur, et dont on peut colorer la décoction moyennant un peu d'orcanette.

*La fleur de Bouillon-Blanc* a un arôme agréable, et qui se rapproche beaucoup de celui du thé, mais qui est plus doux et plus pur avec plus de franchise. L'infusion de bouillon-blanc a une propriété légèrement calmante, et sous ce rapport elle convient aux personnes à qui l'usage du thé pourrait causer quelque agitation nerveuse. Séchée avec soin, la fleur de bouillon-blanc se conserve indéfiniment, et tout le monde sait qu'on peut l'employer agréablement à parfumer des crèmes d'entremets et des laitages.

*La fleur de Sureau* n'est employée, par certains confiseurs industriels, que pour donner un arôme de muscat à des vins de liqueurs artificiels, et pour aromatiser des vinaigres. Quant à l'usage qu'on doit en faire dans la pharmacie domestique, nous dirons seulement ici qu'il faut toujours l'employer sèche. La dessiccation doit en être faite rapidement, et l'on doit, autant que possible, séparer la fleur de sureau de ses pédoncules.

*Le Safran.* Les pistils séchés d'une espèce de crocus sont ce qu'on appelle safran; chaque fleur ne porte que deux pistils, dont le poids, lorsqu'ils sont desséchés, est prodigieusement minime. Voilà ce qui fait que cet aromate est toujours cher, quoiqu'il soit récolté non loin de Paris, et quoique son usage ne soit plus aussi fréquent que dans l'ancienne cuisine française, où les gens riches le faisaient entrer dans la plupart des préparations alimentaires. Aujourd'hui la plus grande consommation du safran a lieu dans les pharmacies. A la cuisine et l'office, on ne l'emploie guère à présent qu'à la composition du pilau, du riz à l'africaine et du scubac (*V. ces trois articles*).

*Les semences aromatiques indigènes* sont les graines d'anis, de coriandre, de fenouil, d'an-

gélique, de carvi, de chervis, de daucus, de genièvre et de nigelle, auxquelles il faut ajouter les amandes amères et celles des fruits à noyau.

*L'Anis* est, de toutes les semences aromatiques, celle qui contient le plus d'huile essentielle; cette huile, lorsqu'elle est pure, est concrète et d'un arôme assez pur; c'est l'huile essentielle qu'on emploie pour fabriquer l'anisette.

*La Coriandre* est la graine d'une plante ombellifère dont la tige et les feuilles ont une odeur infecte, et la semence en a cependant un arôme assez agréable. On l'emploie rarement seule; mais on s'en sert avantagement pour ajouter à certaines combinaisons de cuisine et d'office.

*Le Fenouil* a un arôme qui rappelle celui de l'anis, mais qui s'en distingue par une nuance particulière. On ne l'emploie guère que pour assaisonner certains poissons, et notamment les *maqueriaux à l'ancienne mode*. On fait usage de ses cordioles crues dans les salades, et pour assortiment des fines herbes d'office (*V. HORS-D'ŒUVRES*).

*Les semences d'Angélique* ont un arôme qui diffère essentiellement de l'odeur et du goût de la plante qui les produit. On en fait un fréquent et bon usage pour les préparations de crèmes ou de liqueurs aux graines aromatiques.

*Les quatre graines de Carvi, de Daucus, ou carotte sauvage, de Chervi et de Celeri,* ont des arômes variés, dont on obtient de fort bons résultats en les combinant de manière à ce qu'aucun d'eux ne puisse dominer les autres: on les emploie souvent pour ajouter un arrière-goût aux liqueurs dont l'arôme est trop prononcé.

*La graine de Nigelle* a une odeur d'épices mélangées qui est très-douce et très-provocante; et cependant on n'en fait plus aucun usage, à moins que ce ne soit dans les galettes de chasse et les gâteaux des Rois, où la nigelle est une sorte d'assaisonnement traditionnel.

*Les semences de Genièvre,* ou, plus exactement, les baies charnues du genévrier ont un parfum qui n'a rien de suave; mais, comme elles sont pourvues d'une propriété stomachique incontestable, il est convenu de les employer dans la confection de la choucroute, ainsi que dans l'appât de plusieurs morceaux de grosse venaison.

*Les Amandes amères* ont un goût de noyau qui plaît assez; le principe de cet arôme est cependant le poison le plus subtil et le plus violent qui soit connu. Nous avons dit qu'il se trouve en si petite quantité dans les amandes, qu'il ne pour-

rait devenir dangereux que si l'arôme en était trop concentré, excès qui n'est pas à craindre, en ce qu'il deviendrait alors d'une saveur repoussante. L'arôme du laurier cerise a le même principe que celui des amandes amères; mais les fruits de ce laurier le contiennent plus abondamment; et les journaux de médecine ont parlé d'un empoisonnement opéré par une crème où l'on avait employé des baies de ce laurier.

Les amandes de tous les fruits à noyau ont plus ou moins de rapport avec les amandes amères. Quand on veut employer les noyaux d'abricots et de pêches, ils doivent être mis en entier et en infusion dans de l'eau-de-vie; maison doit concasser les noyaux de cerises, de prunes de mirabelle, et ceux des fruits du Mahaleb ou cerisier de Sainte-Lucie. Ces derniers donnent, par infusion, une liqueur très-analogue au marasquin de Dalmatie. On peut s'en servir utilement et agréablement pour la confection de certaines gelées d'entremets, pour celle des *sorbets de chasse*, et pour toute autre composition de cette nature, où l'on voudrait allier le bon goût à l'économie et à la simplicité.

Les tiges ou les feuilles aromatiques sont celles d'angélique, de verveine, de mélisse, de menthe, de fenouil, d'absinthe, de lavande, de romarin, de tanaïse odorante, d'orvale, et quelques autres encore.

Les tiges d'Angélique, lorsqu'elles sont jeunes et tendres, ont un arôme tout particulier et qui devient encore plus spécial et plus suave lorsqu'on les a fait blanchir à l'eau bouillante. On confit à Niort, ainsi que nous l'avons déjà dit, les pieds entiers d'angélique avec une grande distinction: les côtes des feuilles, blanchies et infusées dans l'alcool sucré, sont également un très-bon ratafia. Le plus estimé se fabrique à Montpellier, d'où nous conseillons de le tirer directement, par la bonne raison que l'achat en sera moins dispendieux que sa fabrication domestique.

Les feuilles de Verveine ont une fraîche odeur de citron méridional. Elles se dessèchent avec une grande facilité; et dans cet état, elles se conservent indéfiniment; infusées dans de l'eau bouillante, comme le thé, elles donnent une boisson très-agréable et très-stomachique; on peut s'en servir pour aromatiser des liqueurs, des ratafias, des crèmes, etc.

La Mélisse exhale également une odeur de citron, quoique très-différente de celle de la verveine: on peut l'employer aux mêmes usages; elle entre dans la composition de l'eau de mélisse des Carmes, dont elle est le principal élément.

*La Menthe.* Il y en a un grand nombre de variétés; mais on préfère avec raison celle dite *poivrée* ou d'Angleterre: c'est de celle-ci qu'on extrait par distillation l'huile essentielle avec laquelle on aromatiser les pastilles de menthe. Tout le monde sait que l'eau de menthe distillée, unie par moitié à l'eau de fleurs d'oranger, est le meilleur calmant qu'on puisse administrer dans les souffrances nerveuses.

*Le Fenouil.* Les tiges du fenouil, encore tendres, sont susceptibles d'être employées dans les salades et pour le service des hors-d'œuvres, ainsi que nous l'avons dit ci-dessus.

*L'Absinthe.* Son arôme est uni à un principe amer extrêmement prononcé. Nous avons déjà parlé de cette plante en suivant son ordre alphabétique.

*La Lavande* et le *Romarin* ne sont employés que pour faire des eaux et des esprits aromatiques dont l'usage est assez connu. Le romarin entraînait autrefois dans la composition de l'eau de Cologne; on l'en a retranché parce que son arôme est peu agréable; mais on l'emploie encore pour confectionner l'eau de la *Reine de Hongrie* (V. EAUX SPIRITUEUSES).

*La Tanaïse odorante:* c'est le *baume-coq* des jardiniers. On l'emploie pour aromatiser le vinaigre, et l'on s'en servait autrefois dans la fabrication de certaines liqueurs.

*L'Orvale* ou *Toute-Saine* est une espèce de sauge qui porte un arôme analogue à celui du raisin muscat. On l'emploie utilement pour ajouter au bouquet des vins de Lunel et de Frontignan, qu'on laisse consommer à l'office et qu'on y désigne habituellement sous le nom de *vin des Fermières*.

Nous ne voulons pas négliger de parler aussi de la *Flouve odorante*: c'est à cette graminée que le bon foin doit principalement cet agréable arôme qu'on désigne sous le nom d'*odeur de foin*, et qui se rapproche beaucoup de celle du mélilot. On doit l'employer abondamment dans le *brouet* où l'on fait cuire les jambons et les andouilles (V. JAMBON).

## OBSERVATION.

Toutes les plantes aromatiques doivent être distillées sèches, attendu qu'à cet état elles donnent des liquides plus chargés de leur huile essentielle. La dessiccation doit être faite rapidement, au soleil, mais sans le contact immédiat de ses rayons.

Les *écorces aromatiques indigènes* sont celles des fruits de l'oranger, du citronnier, du cédrat et de la bergamote, et aussi les écorces de jeunes rameaux, ou le bois entier des rameaux du calicanthus.



*Les écorces des Oranges, des Citrons, et celles des autres aurentiacées, abondent en huile essentielle. L'écorce du cédrat, surtout, a dans son arôme une bonté particulière; aussi cette écorce est-elle fréquemment employée pour aromatiser des liqueurs, des pastilles, etc.*

Il y a plusieurs variétés d'aurentiacées dont les arômes diffèrent; ainsi l'odeur de la bigarade n'est pas la même que celle de la bergamote. Il en est ainsi parmi les citrons; mais l'odeur de tous les fruits de ce genre varie encore suivant leur état de maturité plus ou moins avancée.

Toutes ces écorces se confisent au sucre.

*L'écorce du Calicanthus a un arôme peu définissable, et qui rappelle à peu près ceux de la cannelle, du gérolle et du macis; on peut s'en servir pour aromatiser plusieurs comestibles et particulièrement des crèmes frites.*

**RACINES AROMATIQUES.** — On n'en emploie que l'iris et le gingembre.

*La racine d'Iris de la variété dite de Florence a une odeur de violette extrêmement pure; comme le parfum des violettes est très-fugace et n'est retenu ni par l'eau, ni par l'esprit de vin qu'on fait distiller sur ces fleurs, on peut le remplacer par celui de l'iris, qu'on extrait moyennant une infusion dans l'eau tout aussi bien que dans l'alcool. On obtient des biscuits à la crème admirablement parfumés et délicats, en employant uniquement, pour la confection de la pâte de ces biscuits, de la poudre d'iris de Florence au lieu de fleur de farine.*

*Le Gingembre est une racine exotique dont l'emploi n'est pas fréquent, mais dont il est pourtant convenable d'user en certains cas dont on verra l'indication.*

Les colonies fournissent de ces mêmes racines confites au sucre et en liquide. C'est une conserve un peu trop énergique en saveur, mais elle est cependant assez estimée.

**FRUITS AROMATIQUES.** — Les fruits de toutes les espèces du genre aurentiacé ne sont aromatiques que par leur écorce; leur suc est tout-à-fait dépourvu de parfum. Il est à remarquer, à ce propos, que la pulpe des prunes, des abricots et des pêches n'est pas dépourvue d'un arôme propre; mais cet arôme est très-léger, et ne se communique guère à l'alcool dans lequel on les fait infuser.

Les seuls fruits réellement aromatiques, parmi ceux qui sont indigènes, sont le raisin muscat, le cassis, la framboise et la fraise des bois.

*Le Muscat est donc la seule espèce de raisin, parmi le grand nombre de celles que nous cultivons, dont le jus soit parfumé dans l'acception*

rigoureuse du mot *parfum*. Cette espèce unique a un grand nombre de variétés dont l'arôme varie plutôt par son degré de force ou d'intensité que par une saveur particulière. On en fait des composes, des marmelades et des gelées, dont nous avons déjà eu l'occasion de parler dans l'*annuaire* ou calendrier nutritif.

*Le Cassis n'est pas en possession d'une grande importance; il est sans aucune illustration gustative, et cependant l'arôme dont il est pourvu s'allie très-utilement à celui des petits fruits avec lesquels on doit conseiller de le mélanger, à peu près dans la proportion du seizième, et dans tous les cas où l'opération culinaire a pour objet l'alma-gème de ces quatre fruits rouges.*

Quand on se risque à employer le cassis *tout seul*, il éprouve avec le temps des modifications qui le rendent méconnaissable; et l'on pourrait, peut-être, en tirer grand parti si l'on avait la patience d'étudier comment il se comporte en vieillissant.

*La Framboise est un des fruits les plus agréablement parfumés, surtout quand son arôme est étendu; aussi fait-elle un excellent effet dans tous les mélanges où on l'ajoute. Cet arôme est très-persistant; l'alcool et le vin s'en chargent, et ces deux propriétés indiquent assez quels doivent être les usages de la framboise. On l'associe avec le plus d'avantage aux sucs de fruits qui ont peu ou point d'arôme, et c'est pour faire des confitures ou des sirops. C'est aussi l'une des substances dont on peut tirer le meilleur parti pour l'amélioration des vins décrépis prématurément ou surannés.*

*Fraises.* — Il y a des fraises sauvages qui sont presque aussi parfumées que des framboises; mais leur arôme est plus fugace et s'évapore en grande partie par l'action du feu. Cependant avec des précautions et en opérant au bain-marie dans des vases bien clos, on parvient à en faire de bonnes confitures et des sirops fort agréables.

*Coing.* — La pulpe de ce fruit a peu d'arôme; mais son écorce en contient beaucoup lorsque la maturité l'a jaunée. Ainsi, lorsqu'on veut conserver cet arôme, soit dans la pulpe réduite en marmelade, soit dans le suc concentré en gelée ou préparé en sirop, il est nécessaire de faire cuire le fruit avec sa peau. Le suc aromatique de coing, qu'on obtient des fruits cuits avec leur peau, est éminemment propre à parfumer les vins. Dans les contrées de l'Italie et de la Sicile, où l'on fabrique des vins muscats si renommés, on fait bouillir une partie de moût avec des coings pour donner au vin un arôme plus suave.

A cette liste d'aromates indigènes on naturalisés,



on pourrait ajouter le jasmin, la jonquille, la tubéreuse et quelques autres fleurs; mais, quoique très-odorant, l'arôme de ces fleurs est si fugace qu'il ne peut être retenu par l'eau ni par l'alcool, il l'est seulement par l'huile. On choisit à cet effet l'huile de ben ou celle de ricin, qui sont tout-à-fait inodores. On en imprègne des couches de coton avec lesquelles on stratifie les fleurs dont on veut conserver l'arôme; au bout d'un certain temps, on soumet le coton à la presse, et cette huile parfumée doit être distillée avec de l'alcool. Dans cette opération, l'huile se combine avec l'arôme des fleurs et lui communique sa fixité.

Comme les esprits aromatiques obtenus par l'intermédiaire de l'huile ne sont presque d'aucun usage en cuisine, et comme on en trouverait au besoin chez tous les droguistes de la rue des Lombards, il nous paraît plus expédient de les acheter que de les fabriquer.

**AROMATES EXOTIQUES.** Les aromates exotiques les plus recommandables et les plus fréquemment employés sont la vanille, la cannelle, le gérofle, la muscade, le macis, l'ambre gris, le benjoin, le musc, le styrax, le baume du Pérou, celui de Tolu, les graines de cardamome, de badiane, de café et de mentarde.

*La Vanille* est de tous les aromates exotiques celui qui parfume les comestibles avec le plus de suavité, et, quoiqu'elle soit extrêmement chère, on n'en fait pas moins dans la cuisine et l'office un usage à peu près journalier. On l'emploie particulièrement pour aromatiser le chocolat, ainsi que pour confectionner des crèmes et des glaces.

*La Cannelle* est la seconde écorce des plus jeunes branches d'un charmant arbuste de la famille des daphnoïdes, c'est-à-dire une espèce de laurier. Son arôme est fort agréable lorsqu'il est suffisamment étendu : trop concentré, il a quelque chose d'épicé, de violent et de lourdement énergétique. La *cannelle* est l'ingrédient culinaire qui s'accorde le mieux avec le *lait* et avec les *pommes*.

*Le Gérofle* ou *Clou de Gérofle*. — Il est principalement employé dans les préparations alimentaires; cependant il entre quelquefois dans la composition des saceries, des liqueurs et des ratafias. On doit en éviter l'excès, parce que son arôme masque tous les autres. On trouvera successivement les indications nécessaires au bon emploi de cette substance.

On reçoit quelquefois des îles Moluques ou des autres colonies hollandaises une excellente confiture qui se fait aux Indes avec le fruit vert du gérofler; mais il est difficile de s'en procurer en

Hollande, où cette conserve est toujours promptement débitée après son arrivée, et le plus souvent à des prix excessifs.

*La Muscade et le Macis.* — Le dernier de ces aromates est une espèce de hrou qui enveloppe la noix muscade, et cependant les arômes de ces deux substances ne produisent pas la même saveur: celle du macis est beaucoup plus délicate; aussi l'emploie-t-on préférentiellement dans toutes les compositions sucrées qui s'opèrent à la cuisine, aussi bien que dans les combinaisons qui sont du ressort de l'aide-officier.

*L'Ambre gris.* — Les naturalistes ne sont pas d'accord sur la nature et l'origine de cette substance. Les uns pensent que c'est une sorte de bitume qui coule du sein de la terre dans les eaux de la mer, où il s'épaissit; mais il paraît que cette substance, formée dans le canal alimentaire d'une espèce de baleine, est l'excrément endurci de ce cétacée.

L'ambre gris est très-rare. On le trouve flottant sur les eaux de la mer, aux environs des îles Moluques, de Madagascar et de Sumatra. Son arôme est d'un effet qui semble assez doux, et néanmoins la plus petite quantité de cette substance suffit pour modifier singulièrement toutes les compositions aromatiques auxquelles il est toujours bon de l'associer pour en stimuler le parfum. Nous avons indiqué ci-dessus la propriété sanitaire de l'ambre et les préparations qu'il comporte (*V. AMBRE*).

*Le Musc.* — Tout donne à penser que cet aromate est le produit d'une sécrétion rassemblée dans une espèce de vessie qui se trouve sous le ventre d'un animal de la Haute-Asie, lequel animal est à peu près inconnu des naturalistes français. Cette substance a un arôme qu'on peut qualifier d'indélébile et d'héroïque, en ce que tout ce qui la touche en reste imprégné pendant un temps infini. Cet arôme efface entièrement et absolument tous les autres parfums, et jamais il ne doit s'employer qu'en *teinture* et par *scrupules*. Il n'est d'aucun usage à l'office, excepté pour la confection de certaines potions calmantes.

*Le Benjoin, le Styrax, le Baume du Pérou et le Baume de Tolu,* sont des substances résineuses. C'est avec la teinture alcoolique de benjoin, précipitée par l'eau, qu'on fait le cosmétique connu sous le nom de *lait virginal*. On l'emploie aussi pour faire les *pastilles à brûler* qui doivent être confectionnées à l'office. Les trois autres aromates précités ici ne sont susceptibles d'aucun emploi gastronomique, mais on en désignera l'usage en s'occupant des opérations phar-

maceutiques, ainsi que des sirops et des pastilles de santé.

*La Badiane* a le goût et le parfum de l'anis, mais plus volatil et plus incisif. On la connaît vulgairement sous le nom d'*anis de la Chine* ou d'*anis étoilé*. Il est à supposer que la supériorité de l'anisette d'Amsterdam est due principalement à son emploi dans la distillation de cette liqueur. On verra plus loin que la badiane est souvent indiquée dans les recettes culinaires, au premier rang des *finés épices*.

*Le Cardamome*, ou Graine de Paradis, est un aromate du second ordre, mais on l'associe fort agréablement à d'autres graines parfumées dans la composition des liqueurs et des ratafias de santé.

*Le Café* (V. son article).

*Le Thé*. L'arôme du thé plaît assez généralement, attendu qu'il est incisif et qu'il n'a pas trop de vigueur et de persistance. On a des raisons pour supposer que ce parfum n'appartient pas uniquement aux feuilles du thé, mais qu'il leur est communiqué par les fleurs d'une espèce d'olivier (*olea flagrans*), dont on les sépare après les en avoir stratifiées. Ce qu'il y a d'expérimenté pour nous, c'est que la fleur de *Polea flagrans* a tout-à-fait l'odeur et la saveur des meilleures espèces de thé. Cet arbrisseau a été importé en France; il n'exige, sous le climat de Paris, que la serre tempérée ou même l'orangerie. Ainsi, tout donne à penser qu'on parviendrait à l'acclimater dans nos provinces méridionales. On le multiplie de boutures qui sont presque bientôt couvertes de fleurs; et nous avons pu remarquer qu'une seule bouture était suffisante pour imbalsamer et parfumer une serre assez étendue.

On pourrait, à cette occasion, citer une autre plante exotique et nouvellement importée de l'île de Bourbon, sous le nom d'*aya-panha*; mais sa monographie pourrait exiger trop d'espace, et nous réservons à ce précieux aromate un article spécial.

La manière la plus commode et la plus économique d'employer la plupart des aromates, c'est d'en faire des teintures dont quelques gouttes suffisent pour aromatiser les ratafias, les liqueurs, ou toute autre préparation gastroomique.

On trouve aisément à Paris des huiles essentielles ou des extraits de ces mêmes substances. Lorsqu'elles sont pures, et ceci n'est pas bien ordinaire, on peut, à leur moyen, faire instantanément toutes les combinaisons possibles, et procéder à toutes les opérations les plus compliquées.

Toutes ces essences ont des prix fort élevés, parce que les aromates n'en fournissent jamais qu'en petite quantité. Comme la plupart des

marchands sont très-disposés à en exagérer encore les prix, surtout quand ils peuvent supposer que les acheteurs sont des gens *en maison*, ce qui signifie pour eux qu'ils ne sont pas dans le commerce, et qu'ils veulent travailler dans un intérêt qui n'est pas celui du comptoir, nous allons en donner le tarif ordinaire, et nous croyons rendre service à tous les opérateurs et les amateurs de distillation.

TARIF HABITUEL DES AROMES OU DES EXTRAITS ESSENTIELS QU'ON DOIT APPLIQUER AUX PRÉPARATIONS DE COUISINE ET D'OFFICE.

Huile essentielle d'absinthe.	16 fr. la livre.
— d'anis éno.	24 id.
— de bergamote.	26 id.
— de cédrat.	28 id.
— de citron.	20 id.
— d'orange.	22 id.
— de cannelle.	8 à 12 fr. l'once.
— de gérolle.	3 50 c. id.
— de petit-grain.	6 id.
— de macis.	8 id.
— de muscade.	8 id.
— de menthe.	5 id.
— de fleurs d'orange.	12 à 18 id.
— de bois de Rhodes.	12 à 24 id.
— de roses.	64 id.
Musc du Tonquin.	40 à 75 id.
Ambre gris.	60 à 120 id.
Vanille (prix variable).	100 à 200 fr. la livre.
Safran.	72 id.
Cannelle de Ceylan.	20 id.
Baume du Pérou, liquide.	24 id.
— de Tolu.	14 id.
Benjoin en larmes.	4 id.
Styrax eslamite.	8 id.
Cardamome.	6 à 10 id.
Bois de Rhodes.	4 id.
Santal cintrin.	4 id.
Bois d'aloès.	20 id.
Carcaville.	2 id.
Écorce de Winter.	7 id.
Badiane.	1 75 c. id.
Gérolle.	6 50 id.
Racine d'Iris.	1 60 id.
Semence de chervis.	3 50 id.
— de daucus de Crète.	4 id.

**ARTICHAUT**, plante potagère assez bien connue. Plusieurs personnes regardent les artichauts comme un aliment échauffant, et comme devant occasionner de l'agitation pendant le sommeil. Quelques-uns leur ont même attribué des qualités ou des inconvénients aphrodisiaques; mais ces opinions ne paraissent pas fondées sur des faits assez déterminants.

Il y a cinq espèces d'artichauts, savoir : le blanc, le vert, le violet, le rouge et le sucré de Gènes. Le blanc est le plus hâtif; mais, comme il est très-difficile à élever, on en cultive et l'on en récolte peu. Le vert est celui dont on fait le

plus d'usage; il devient très-gros, il est tendre et d'une bonne saveur. Le violet est d'une grosseur médiocre; il est aussi tendre que le vert, mais il n'est pas d'un volume aussi profitable. Le rouge à la chair plus délicate que tous les autres; on le mange souvent cru, et on le prend pour cela dans sa primeur. Le sucré de Gênes est préférable à tous les autres par sa délicatesse; la pomme est fort petite et hérissée de pointes aiguës, mais il a le défaut de dégénérer dès la seconde année, ce qui fait qu'on n'en trouve que dans très-peu de jardins.

Les artichauts se digèrent assez difficilement lorsqu'ils ne sont pas cuits; mais étant à l'état de cuisson on les emploie fréquemment en cuisine. Ils servent à faire des entremets, et l'on use de leurs fonds pour garnir toutes sortes de ragouts.

Les artichauts se mangent communément après avoir coupé le dessous du fond et à moitié les feuilles de dessus, on les fait cuire à l'eau de sel, et ces mêmes artichauts, cuits et refroidis, se mangent encore en salade. Les petits artichauts verts se mangent à la poivrade et se servent en coquilles ajustées, pour hors-d'œuvre; c'est à savoir: entourés d'un triple cordon de radis épicés, de petites raves, de cordioles de fenouil et des sept fines herbes d'office (V. HORS-D'ŒUVRES).

*Artichauts à la Barigoutte.* — Prenez quatre artichauts moyens et bien tendres. Vous les parez, vous en ôtez le foin et les faites blanchir légèrement. Ayez du persil, des champignons et des échalotes, le tout haché et assaisonné d'un bon goût; vous les passez un instant dans un peu de beurre pour leur faire perdre leur acreté, et vous les mêlez ensuite avec un quarteron de beurre frais et autant de lard rapé; vous faites entrer cet appareil dans l'intérieur de vos artichauts, qu'il faudra ficeler pour qu'ils ne se déforment point. Vous les mettez alors dans une tourtière, entre des bardes de lard, et vous les faites cuire doucement, feu dessus, feu dessous, avec quelques cuillerées de bonne huile; servez-les sur une sauce italienne dans laquelle vous aurez fait réduire un verre de vin blanc.

*Artichauts frits.* — Coupez en dix ou douze morceaux chacun, trois artichauts crus dont vous ôtez le foin; parez-en le dessous et les feuilles que vous écourterez passablement; lavez-les avec de l'eau et un filet de vinaigre blanc; égouttez-les, mettez-les dans une terrine avec sel, gros poivre, deux ou trois œufs entiers, un petit filet de vinaigre, une poignée de farine, une cuillerée à bouche d'huile fine; maniez-les bien; couchez les morceaux d'artichaut les uns auprès des autres dans

la friture chaude, que vous retirez du feu pour cet effet; retournez-les à plusieurs reprises; remettez-les sur le feu et remuez souvent; égouttez-les quand ils seront cuits; descendez la friture et mettez-y votre passoire dans laquelle vous aurez disposé du persil que vous remuez avec la pointe d'un attolet; le persil étant bien frit, retirez-le de la friture et égouttez-le sur un linge blanc; dressez les artichauts avec du persil frit par dessus et par dessous, suivant la coutume.

*Artichauts (cuits d') à la ravigote.* — Préparez ces fonds d'artichaut, comme il est indiqué au mot GARNITURES, et faites en sorte qu'ils soient restés très-blancs; mettez dans le fond d'un plat une ravigote froide.

*Artichauts à la tyonnaise.* — Apprêtez-les comme les artichauts au beurre, excepté qu'au moment de servir, vous jetez de l'ognon haché dans une casserole, vous le faites un peu roussir et vous y sautez les artichauts.

*Artichauts à la bonne-femme.* — Ayez quatre artichauts de la même grosseur, ôtez-en ce qui est dur, et supprimez-en l'extrémité des feuilles; lavez-les à grande eau; mettez-les dans un chaudron rempli d'eau bouillante où vous aurez mis du sel et quelques grains de poivre blanc. Ayez soin que les artichauts baignent dans l'eau. Quand ils seront cuits, retirez-les de l'eau bouillante pour les mettre à l'eau froide; ôtez-en le foin, remettez-les dans l'eau bouillante; égouttez-les et posez-les sur le plat avec une sauce blanche à la muscade, que vous introduirez par petites cuillerées et proprement entre leurs feuilles et à la place de leur foin. De toutes les façons d'apprêter les artichauts, cette manière est la plus simple, et c'est peut-être la meilleure. Au lieu d'une sauce blanche, vous pouvez servir les artichauts à la bonne-femme avec une sauce au jus.

*Artichauts au beurre.* — Coupez-les en six morceaux, ôtez-en le foin ainsi que le dessous, et ne laissez que trois feuilles à chaque partie; mettez-les dans une casserole avec du beurre étendu au fond; saupoudrez-les de sel fin, et faites-les cuire avec du feu dessus et dessous; servez-les ensuite en couronne avec leurs feuilles en bas et en dehors; et versez au milieu le beurre de leur cuisson, où vous joindrez du persil vert et finement haché, mêlé du jus d'une bigarade.

*Artichauts farcis.* — A demi cuits dans l'eau, vous les farcissez de viande, persil et ciboule hachés; achevez de faire cuire, et servez-les avec fines herbes, un peu d'huile et de jus de citron.

*Artichauts à la Grimod de la Reynière.*

— Coupez de l'ognon en gros dés, passez-le au beurre jusqu'à ce qu'il soit bien coloré, assaisonnez de sel et d'épices, et laissez refroidir dans le beurre, mais hors de la casserole; faites cuire des culs d'artichauts séparés de leurs feuilles; après les avoir fait égoutter, emplissez-les avec l'ognon, couvrez avec de la mie de pain et du fromage râpé; faites prendre couleur au four ou sous le four de campagne, et servez à sec.

Ce nouveau ragoût, qu'on doit à l'auteur de l'*Almanach des Gourmands*, est le résultat d'une combinaison très-intelligente et très-appétissante.

*Artichauts à l'italienne.* — Coupez en quatre ou six morceaux égaux trois artichauts crus que vous aurez dépouillés de leur foin; parez-en le dessus et la pointe des feuilles; lavez-les dans l'eau; rangez-les dans une casserole avec un peu de beurre; assaisonnez-les d'un jus de citron, d'un verre de vin blanc et d'un peu de bouillon; faites-les cuire; égouttez-les; dressez-les, et saucez d'une italienne blanche.

*Artichauts grillés à la provençale.* — Parez trois artichauts, videz-les de leur foin, et laissez-les entiers; faites-les mariner avec de l'huile et du sel; mettez-les en caisse, et faites-les griller à petit feu pendant une heure; étant cuits faites-les rissoler les feuilles, et servez-les avec un peu d'huile où l'on a fait dissoudre à froid une demi-gousse d'ail.

*Artichauts (culs d') en fricassée de poulet.* — Faites-les cuire dans un blanc après les avoir coupés par morceaux et en avoir ôté le foin: un quart-d'heure est suffisant; remettez-les ensuite à l'eau fraîche, et les accommodez comme une fricassée de poulet. Quand ils seront cuits, vous y mettez une liaison et les servirez pour entremets.

*Artichauts confits et séchés.* — Otez-en toutes les feuilles et ne laissez que la partie comestible du fond; jetez les morceaux dans une terrine avec de l'eau fraîche et jusqu'à la fin de cette préparation; faites-les ensuite cuire dans l'eau jusqu'à ce que vous puissiez en ôter le foin aisément; remettez-les après dans l'eau fraîche, et quand ils sont appropriés complètement, vous les mettez à égoutter. Si c'est pour sécher, vous les placerez sur des claies dans un four qui ne doit pas être trop chaud: si vous pouvez y tenir la main sans qu'il vous brûle, cela suffit. Quand ils seront secs, vous vous en servirez pour les ragoûts après les avoir fait revenir dans l'eau tiède. Si vous voulez les confire, ils en seront meilleurs;

vous emploierez à cet effet une saumure qui se fait en mettant les deux tiers d'eau et un tiers de vinaigre avec la quantité suffisante de sel en ayant égard à la quantité de saumure; faites chauffer jusqu'à ce que le sel soit fondu, laissez reposer la saumure pour la tirer au clair, et servez-vous-en suivant l'indication ci-dessus. Cette conserve est fort utile en hiver, afin de s'en servir pour garnitures.

*Artichauts de Barbarie.* — Ils se préparent comme le *giromon* (V. l'article de ce légume).

**ASPERGE.** Aucune plante potagère ou comestible ne réunit autant d'avantages que l'asperge. Elle est salubre, agréable pour la saveur et facile à bien apprêter. Elle est à peu près de toute saison, à Paris du moins; et comme c'est un végétal qui demande à être cueilli avant qu'il ait pris l'air et vu le soleil, il en résulte que les asperges d'hiver, qui sont venues sur couche et qui sont *étiolées*, sont encore meilleures que celles qui sont récoltées dans leur saison naturelle. C'était l'opinion du marquis de la Vaupalière.

Il y a trois espèces d'asperges, la grosse, la commune et la sauvage; elles ne diffèrent entre elles que par la grosseur. Les asperges communes sont connues de tout le monde. Les plus grosses sont celles qu'on nomme asperges de Pologne ou de Hollande. On ne fait aucun emploi culinaire de l'asperge sauvage, mais on s'en sert dans les apozèmes diurétiques et dans certains juleps.

On mange les bourgeons des asperges cultivées, qui constituent un aliment assez nourrissant et de facile digestion. Il est bon d'ajouter ici que le résultat diurétique des asperges peut aisément être neutralisé et même être changé en *odeur de violette* très-marquée, en versant seulement quelques gouttes d'essence de térébenthine dans un certain vase.

Les asperges se mangent de plusieurs façons, et les plus grosses sont estimées les meilleures. On les épluche en les raclant avec un couteau; on les coupe de la même longueur et on les assemble en petites bottes pour les faire cuire à l'eau bouillante. Elles ne doivent y rester que quelques minutes; si on les laisse bouillir plus long-temps, la partie la plus tendre se sépare du reste, et le surplus en devient mou et filandreux. L'asperge bien cuite doit être tendre, mais assez cassante pour se rompre nettement en travers et du côté de la pointe ou extrémité qui en est la partie comestible.

On en fait des litières ou des ragoûts pour garnir des entrées de viande et de poisson, ainsi que pour garnir des potages; mais on les sert communément à l'entremets et pour manger à l'huile ou

à la sauce. Pour cet effet, après leur avoir coupé une partie du blanc et les avoir bien lavés, vous les faites cuire avec de l'eau et du sel; un demi-quart d'heure suffit, parce qu'elles doivent rester croquantes; vous les dresserez sur le plat que vous devez servir, en forme de gerbe couchée, et sur une serviette élégamment disposée pour cet effet. On les accompagne habituellement d'une sauce blanche à la muscade, et plus rarement d'une sauce au jus, qui a toujours l'inconvénient de masquer la délicatesse de leur saveur.

Si vous voulez en faire un ragoût, n'en prenez que le plus tendre, que vous coupez de la longueur du petit doigt. Quand elles sont blanchies à l'eau et bien égouttées, mettez-les dans une bonne sauce, et servez avec ce que vous jugerez à propos. Si c'est pour un potage, prenez-en de vertes et de la petite espèce; n'y mettez que le vert, faites-les bouillir un moment dans l'eau; retirez-les à l'eau fraîche et les ficeliez en paquet; faites-les cuire dans du bouillon que vous destinez pour votre potage; quand elles sont cuites, garnissez-en les bords du plat.

*Asperges en petits pois.* — Faites blanchir fortement les asperges sans les faire cuire tout-à-fait; coupez la partie tendre en morceaux de six à huit lignes; achevez de les faire cuire à petit feu dans une casserole avec un morceau de beurre, un bouquet de persil et un verre de bouillon; quand elles sont cuites et qu'il n'y a presque plus de sauce, mettez-y un peu de sucre, un peu de sel, muscade et liaison de deux jaunes d'œufs délayés dans de la crème; faites lier sur le feu, et servez pour entremets.

*Asperges à la crème.* — Coupez par petits morceaux des asperges que vous ferez blanchir à l'eau bouillante et que vous passerez ensuite à la casserole avec du bon beurre; mettez-y ensuite une pleine cuillère à dégraisser de béchamel.

*Asperges (ragoût de pointes d').* — Faites blanchir des asperges; coupez-en le vert et mettez-les dans une casserole avec du coulis-clair de veau et jambon. Faites mitonner à petit feu. La sauce étant suffisamment réduite, ajoutez un peu de beurre manié de farine, et remuez pour lier la sauce à laquelle vous donnerez une petite pointe d'acide au moyen d'un jus de citron.

*Asperges au jus (pointes d').* — Tranchez des asperges en n'en prenant que les pointes; sautez-les avec du lard fondu; ajoutez-y persil et cerfeuil hachés, sel, poivre blanc et muscade; faites mitonner le tout à petit feu dans du consommé; dégraissez ensuite, et servez chaudement avec du jus de mouton rôti.

*Asperges (omelette et œufs brouillés aux pointes d').* — Coupez des asperges en petits pois après les avoir fait blanchir; passez-les au roux dans une casserole avec sel, poivre, persil et ciboule hachés; quand elles sont cuites, ajoutez un peu de lait, et versez le tout, en bouillant, dans des œufs préparés pour une omelette. Faites l'omelette à l'ordinaire, et servez (à déjeuner pour le mieux). Les œufs brouillés aux pointes d'asperges s'opèrent avec la même préparation, mais on doit en retrancher la ciboule; et pendant la rareté des asperges, c'est-à-dire au milieu de l'hiver, c'est un plat qu'on peut offrir à l'entremets avec une entière confiance.

*Asperges à la Pompadour.* (On a réservé cette prescription pour la dernière, afin de la maintenir hors de ligne. On verra qu'elle est tout à la fois d'une délicatesse exquise, d'une simplicité charmante et d'une élégance parfaite). — Choisissez trois bottes des plus belles asperges du gros plan de Hollande, c'est-à-dire blanches avec le bout violet. Faites-les parer, laver et cuire, en les plongeant comme à l'ordinaire dans de l'eau de sel bouillante. Tranchez-les ensuite en les coupant en biais, du côté de la pointe et de la longueur du petit doigt. Ne vous occupez que de ces morceaux de choix et laissez de côté le reste de leurs tiges. Mettez lesdits morceaux dans une serviette chaude afin de les égoutter en les maintenant chaudement pendant que vous confectionnerez leur sauce. — Videz un moyen pot de beurre de Vanvres ou de la Prévailais en en prenant le contenu par cuillerées et le mettant dans une casserole d'argent; joignez-y quelques grains de sel avec une forte pincée de macis en poudre, une demi-cuillerée de fleur de farine d'épautre, et de plus deux jaunes frais bien délayés avec quatre cuillerées de suc de verjus muscat. Faites cuire ladite sauce au bain-marie, en évitant de l'allourdir en lui laissant prendre trop d'épaisseur; mettez vos morceaux d'asperges tranchés dans ladite sauce, et servez le tout ensemble en casserole couverte et *en cœtra*, pour que cet excellent entremets ne languisse point sur la table, et puisse être apprécié dans toute sa perfection.

Cette intéressante formule nous est parvenue des archives de M. Grimod de la Reynière, qui l'avait eue par succession de son grand-oncle, M. de Jarente, ministre d'État pendant la faveur de madame de Pompadour. L'auteur du manuscrit original a eu soin d'observer que ces asperges à la Pompadour doivent se servir à la cuillère et se manger à la fourchette.

ASPIC: On appelle *aspic*, et personne ne

saurait dire pourquoi, des filets de volaille, de gibier ou de poisson, qui sont renfermés avec des truffes, des crêtes, des œufs durs et des tranches de cornichons, dans une masse de gelée translucide, à laquelle on donne une forme élégante, ou du moins régulière, au moyen d'un moule (*V. GELÉES de viandes*). L'aspic est au nombre de ce qu'on appelle aujourd'hui des entrées froides; mais nous n'accordons pas qu'il puisse exister des *entrées froides*, et nous recommandons de composer ces aspics de manière à pouvoir les servir avec le rôti, comme une autre pièce d'entremets froid. Nous pouvons assurer que dans les maisons régulières on ne laisse jamais paraître, à dîner, un aspic (non plus qu'une bayonnaise aux laitues), qu'au second service et comme relevé pour un plat de rôti. Nous ajouterons qu'au palais Bourbon, on les présentait à la ronde, entre les deux services, et puis on les déposait sur le buffet des en-cas, avec les soupes à la russe et autres préparations saugrenues.

*Aspic chaud.* — Il est encore une préparation moderne à laquelle on donne le nom d'*aspic chaud*, et dont nous allons produire la meilleure recette. Cette composition occupe un rang distingué parmi les *grandes sauces*; ainsi l'usage en est très-commode et très-avantageux pour la confection de tous les grands repas au-dessus de vingt couverts.

Empotez dans une marmite environ deux jarrets de veau, une vieille perdrix, une poule et deux ou trois lames de jambon; ficelez-le tout; joignez-y deux carottes et deux oignons, avec un bouquet bien combiné; mouillez d'un peu de consommé; faites légèrement suer; quand la préparation tombera en consistance de glace et prendra une teinte colorée, mouillez avec du bouillon (ou avec de l'eau, en observant alors de laisser réduire davantage); faites repartir, écumez et mettez le sel nécessaire; laissez cuire encore trois heures, et au bout de ce temps passez à travers une serviette mouillée et laissez refroidir; cassez deux œufs, avec blancs, jaunes et coquilles; fouettez-les en mouillant avec un peu de votre bouillon; mettez-y une cuillerée à bouche de vinaigre d'estragon, ainsi qu'un verre de bon vin blanc, et versez-le tout dans votre aspic, que vous remettez sur le feu; agitez-le avec un fouet de bois, et quand il commencera à repartir, retirez-le sur le bord du fourneau, afin qu'il ne fasse que frémir légèrement; couvrez-le et mettez du feu sur son couvercle. Quand vous verrez que l'aspic est bien clair, passez-le une seconde fois au travers d'une serviette mouillée et tordue que vous attacherez aux quatre pieds d'un tabouret; quand il sera

passé, servez-vous-en pour les grands et petits ragôts, où cette préparation doit être employée.

**ASSAISONNEMENT.** On appelle ainsi toutes les substances qui contribuent à relever la saveur des choses alimentaires. L'assaisonnement considéré dans certaines limites est un besoin réel; la plupart de nos aliments seraient indigestibles ou repoussants si l'on n'en relevait pas la saveur avec du sel; cet accroissement de sapidité ne se borne pas à flatter le palais, il détermine une plus abondante sécrétion du suc gastrique et des autres fluides, qui se mêlent à nos aliments dans l'estomac pour en faciliter la digestion.

L'assaisonnement le plus indispensable est le sel; tous les peuples connus en font usage, et ceux qui n'en trouvent pas dans le territoire qu'ils occupent parcourent habituellement des distances infinies, afin de s'en procurer.

Les animaux eux-mêmes, et notamment tous les quadrupèdes ruminants et plusieurs espèces d'oiseaux, ont une appétence marquée pour le sel; ceux qui en mangent ont plus de vigueur que les autres, et l'on a remarqué qu'ils supportent mieux la fatigue et sont plus rarement atteints des maladies particulières à leur espèce.

Après le sel, et avant les épices, viennent les végétaux de la famille des alliées: l'ail, l'ognon, l'échalote et la ciboule. Parmi ces végétaux, l'ognon est employé tout à la fois comme substance alimentaire et comme assaisonnement; les autres, et surtout l'ail, ne peuvent être considérés que comme des assaisonnements très-énergiques; ils stimulent fortement l'appétit sans avoir les inconvénients qui accompagnent l'usage immodéré des épices, et c'est sans doute à raison de ce qu'ils ne sont pas entièrement dépourvus de propriétés alimentaires.

Le sel, les alliées et les végétaux aromatiques sont les seuls assaisonnements dont la nature avait favorisé nos climats: ils nous ont suffi pendant long-temps; mais dès le xv<sup>e</sup> siècle, lorsque les navigateurs portugais eurent forcé le passage du cap de Bonne-Espérance, il en résulta que nos communications avec l'Inde devinrent plus faciles, et le prix des épices, qui jusqu'alors avait été excessif, baissa tellement que leur usage se répandit simultanément dans toutes les classes et dans tous les pays européens.

Il en résulta ce qui arrivera toujours lorsqu'une denrée qui a été long-temps rare et chère devient subitement commune et à bon marché: on fit un usage excessif des épices; et personne ne pourrait supporter aujourd'hui les *gibelottes* et les *ravigotes* de nos aïeux. On est revenu peu à peu à des goûts plus tempérés: on fait à présent un usage

très-moderé des épices, excepté dans certaines campagnes où les boissons fermentées sont un objet de luxe, et où l'usage du poivre est peut-être un besoin de première nécessité?

De tous les épices, le poivre est celui dont l'emploi est le plus général, mais aussi c'est une des substances dont on est le moins tenté d'abuser. On fait usage encore aujourd'hui du gérolle et de la muscade; mais le safran, qui entrait autrefois dans presque toutes les préparations alimentaires, est presque entièrement abandonné.

Le sucre est encore une substance alimentaire et un assaisonnement, et cette double propriété suffit pour qu'on n'ait à craindre aucun danger dans son usage; il n'y a que l'abus qui pourrait nuire, et encore faudrait-il qu'il fût poussé bien loin.

**ATTELET** ou **HATELET**, petit ustensile de fer ou d'argent de forme longue et pointue dont on se sert pour assujettir de grosses pièces à la broche, comme aussi pour y fixer des oiseaux de la petite espèce, afin que le *gros fer* ne les endommage pas. On use également des attelets pour réunir de petits poissons qu'on veut soumettre à la friture, et qu'on sert *enfilés* dans leurs attelets d'argent, qui doivent être terminés à leur haut bout par un anneau mobile, afin qu'on puisse le saisir commodément pour en détacher les poissons. On voit aussi des attelets en forme de fêches dorées et de thyrses émaillés en vert; mais c'est une sorte de recherche ambitieuse et sans élégance. Il est bon que les attelets destinés à placer des rissoles ou des quenelles frites en *porc-épic* soient également acérés à leurs deux extrémités (*V. GARNITURES A LA CHAMBOURD*, etc.).

**ATTEREAU A LA BRETONNE**. Placez au fond d'une terrine large et bien lessivée une sorte de claie formée par six bâtons d'osier bien sec; établissez sur cette espèce de claie-voûte une belle et bonne poitrine de veau que vous aurez saupoudrée d'un peu de sel et de poivre noir; placez immédiatement sur la pièce de veau un carré de porc frais qui n'ait que deux jours de sel, et mettez à cuire au four et à découvert aussi long-temps que le plus gros pain de ménage. Il faut que le porc frais soit assez rissolé pour que la partie supérieure en soit insoluble. On consomme le reste à l'office, et la poitrine en atterreau forme un excellent plat de déjeuner.

Quand on se rencontre avec un atterreau pour la première fois, on est tellement émerveillé de l'excellent goût de cette chair cuite au four sous du porc frais rissolé, qu'on ne sait ce qu'on mange ?....

**AUBERGINE** ou **MELONGÈNE**, semence

et produit comestible d'une espèce de solanée dont on fait une grande consommation dans le midi de la France et dont l'usage est assez fréquent à Paris. Ce fruit a la forme d'un gros œuf. Il y en a de blanches et de violettes qui sont réputées les meilleures. On peut les conserver à la cave, ainsi que les concombres et les autres légumes d'hiver. On peut les manger en salade ou cuites; mais voici les meilleures manières de les apprêter.

*Aubergine à la languedocienne*. — Fendez trois aubergines en deux parties dans le sens de leur longueur; ôtez-en les graines et ciselez-en la chair avec la pointe d'un couteau; évitez d'en endommager la peau; saupoudrez-les de sel fin, poivre et muscade; mettez-les sur un gril à feu doux et arrosez-les d'huile fine. C'est un plat d'entremets qui peut faire nombre et qui n'est pas dépourvu d'un certain agrément.

*Aubergines (salade d') à la provençale*. — Émincez des aubergines après les avoir pelées; faites-en macérer les tranches pendant une ou deux heures avec du vinaigre où vous aurez mêlé de la saumure de noix, du sel gris, du poivre noir et une demi-gousse d'ail écrasée; au bout de ce temps, étanchez-les dans une serviette en appuyant assez fortement sur lesdits morceaux pour en exprimer l'aqueux. On les apprête ensuite en salade en les mélangeant avec du cresson de fontaine et des raiponces crues, des œufs durs coupés en quartiers, des olives farcies et quelques filets de thon mariné. Si votre salade est destinée pour un jour d'abstinence, à la *collation*, il est bien entendu que vous en retrancherez les œufs durs et les morceaux de poisson, car l'usage de ces deux substances alimentaires ne saurait être autorisé pour les repas de jeûne en aucun diocèse.

*Aubergines à la parisienne*. — Ouvrez quatre aubergines violettes; enlevez-en les chairs en ayant soin de n'en pas endommager les peaux; hachez-les ensuite avec du blanc de volaille ou de la chair d'agneau rôti, ou du maigre de cochon de lait, comme on voudra, pourvu que ce soit une viande blanche et bien cuite; mêlez dans ce hachis six onces de moelle, ou, si vous l'aimez autant, du gras de lard; assaisonnez le tout avec une pincée de muscade et un peu de sel, mais sans y joindre aucune autre sorte d'ingrédient. (C'est à dessein de ménager le goût naturel de l'aubergine, que les préparations de province ont toujours l'inconvénient de faire disparaître en y laissant dominer les herbes fortes ou les alliées, que les cuisiniers méridionaux emploient dans certains cas avec plus de profusion que de discernement). Incorporez dans votre hachis de la mie de pain rassis délayé dans quatre jaunes d'œufs; remplissez les moitiés d'au-



bergines avec cette farce et faites-les cuire sous la tourtière, en les arrosant avec de la moelle ou du lard fondu. Il en résulte un comestible délicat et très-honorablement présentable.

**AVELINE**, fruit d'un arbrisseau de la même famille que le noisetier ou coudrier. L'aveline est infiniment préférable à toutes les autres sortes de noisettes, dont elle se fait distinguer aisément par sa grosseur et par son enveloppe pourprée. On dit que la meilleure espèce d'avelines est celle qui nous vient du pays de Foix et du Roussillon; mais dans tous les climats parallèles à celui de Paris, on est sûr d'en obtenir d'excellentes, en ayant soin de faire éclaircir le verger autour de ces arbustes et d'en éloigner les plantations de noyers et d'amandiers. Il paraît que la proximité de ces deux arbres a pour les fruits du coudrier un résultat aussi pernicieux que l'est pour les melons le voisinage de la citrouille et des concombres. Dans les opérations culinaires et les préparations d'office, on emploie les avelines avec les mêmes procédés que les amandes et les pistaches; c'est-à-dire à confectionner des gâteaux et des flancs, des biscuits, macarons pralinés, sorbets, dragées, etc.

**AVOINE**. — On peut employer, pour la nutrition *humanaire*, la semence torréfiée de l'avoine, entière ou réduite en farine: elle est alors dénommée *gruau de Bretagne*, et son usage est fréquemment indiqué dans les prescriptions thérapeutiques ou de simple hygiène. Relativement aux diverses préparations dont cet aliment est susceptible, V. GRUAU.

**AYA-PANHA**, plante indigène aux îles de France et de Bourbon, qui paraît appartenir à la famille naturelle des corymbifères, mais dont la monographie est encore ignorée des botanistes français. Ses feuilles lancéolées et légèrement denticées contiennent un arôme infiniment suave et souverainement fortifiant, par diffusion. On leur attribue les vertus les plus éminentes à titres de stomachique et de cordial, d'apéritif diurétique, de sudorifique, d'anti-septique, et qui plus est d'emmenagogue.

On a déjà dit que c'était M. l'amiral de Sercey qui l'avait introduite en France, où l'on a pu reconnaître à l'aya-panha des qualités digestives, anti-spasmodiques, et principalement céphaliques, au plus haut degré. On en fait usage à la manière du thé; mais comme son arôme est très-diffusible et très-persistant, il ne faut en mettre que douze

ou quinze feuilles pour une thière de six tasses. Le parfum de cette plante indienne est beaucoup plus déterminé, plus pénétrant et plus doux que celui du meilleur thé de caravane; il est exhalant surtout, et ce bon effet provient sûrement de ses qualités céphaliques. La meilleure et la plus agréable façon d'employer culinairement ce nouvel aromate est d'en parfumer des soufflés, des mousses et des glaces à la crème. Nous avons observé que pour être produit dans tout son avantage, et pour en tirer tout le parti possible, il ne faudra l'employer que dans les préparations gastronomiques où l'on doit faire entrer des jaunes d'œufs, avec du lait ou de la crème; car, à défaut de cette réunion, la saveur et l'effet général du comestible en auraient quelque chose de monogustuel et de trop arrêté. Il en est de l'aya-panha comme de plusieurs autres plantes aromatiques, et c'est la principale analogie qu'il ait avec le thé, pour qui la combinaison *laitéuse* est toujours indispensable, ainsi que chacun le sait.

Le temps n'est pas où l'on payait l'aya-panha *trois cents francs l'once*, ainsi que pendant l'invasion du choléra, par exemple. À présent, tous les négociants de Bordeaux en font venir des Indes, et l'on en trouve aujourd'hui chez les principaux pharmaciens de Paris, sur le pied de 96 à 100 francs la livre de seize onces. Comme avec une pincée de ces feuilles sèches, on en peut aisément confectionner un plat d'entremets, on voit qu'il est suffisant d'en acheter une once au prix de six francs. C'est une dépense à la portée de tous ceux qui dînent *sans chapeau*, comme disait M. de la Reynière.

**AZEROLE**, fruit de l'azerolier, arbuste qui se rapproche beaucoup de l'aubépine et du néflier, mais dont les fruits sont très-supérieurs à ceux de cet arbrisseau. L'azerole est surmontée d'une espèce de couronne ainsi que la grenade et la nêfle, et renferme comme celle-ci plusieurs noyaux d'un bois très-dur. On cultive l'azerolier et l'on en recueille beaucoup de fruits dans tout le midi de la France, et principalement aux environs de Fréjus; où l'on en fait d'excellentes confitures et des conserves à l'eau-de-vie. La meilleure espèce d'azeroles est celle dont la peau est blanche, et qu'on appelle *florentine*. On la cultive avec succès dans les environs de Paris quand on l'a fait greffer sur le poirier sauvage ou sur le coignassier, ainsi qu'il est usité dans les potagers de Versailles et chez les pépiniéristes d'Orléans.



## B.

**BABA** (d'après les traditions de la Cour de Lunéville, et suivant la méthode de M. Carême, auteur du *Pâtissier pittoresque*, etc.). Pour opérer ce gâteau d'origine polonaise, qui doit toujours présenter assez de volume pour être servi comme grosse pièce à l'entremets, et pour pouvoir figurer pendant plusieurs jours sur les buffets d'en-cas, commencez par réunir trois livres de la plus belle farine, une once et quatre gros de levure de bière, une once de sel fin, quatre onces de sucre, six onces de raisin de Corinthe, six onces de raisin muscat de Malaga, une once de cédrat confit, une once d'angélique confite, un gros de safran, un verre de crème, un verre de vin de Malaga, vingt à vingt-deux œufs et deux livres du beurre le plus fin.

*Manière de procéder.* Tamisez trois livres de farine; prenez-en le quart pour le levain, et après avoir préparé cette farine en *fontaine*, vous mettez au milieu un verre d'eau tiède avec douze gros de bonne levure, et puis vous détrempez votre levain, en apportant tous les soins que la fermentation réclame.

Ensuite vous faites une fontaine avec le reste de la farine, vous versez au milieu une once de sel fin, quatre onces de sucre en poudre, un verre de crème, vingt œufs et deux livres de beurre d'Isigny (manié en hiver). Faites votre détrempe, et après avoir mêlé le levain qui doit être levé à point, vous travaillez et battez bien cette pâte que vous élargissez un peu; faites un creux au milieu, dans lequel vous versez un verre de bon vin de Malaga et l'infusion d'un gros de safran que vous avez fait bouillir quelques minutes dans le quart d'un verre d'eau; puis vous semez sur la pâte six onces de beau raisin de Corinthe, épluché et bien lavé, six onces de muscat, dont vous aurez ôté les pépins en séparant chaque grain en deux parties (ces raisins doivent être préparés d'avance), et puis une once de cédrat confit coupé en petits filets, ainsi que la conserve d'angélique.

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

Vous séparez ensuite un huitième de la pâte que vous rendez lisse par dessus, et puis vous en ôtez les plus gros raisins qui se trouvent à la surface, et vous la posez de ce côté dans un moule beurré.

En plaçant la détrempe dans le moule, retirez-en les gros grains de raisin, parce que le sucre

qu'ils contiennent les ferait attacher au moule pendant la cuisson.

Pour la fermentation vous aurez les mêmes attentions que pour le *gâteau de Compiègne*, et pour la cuisson vous y donnerez une heure et demie.

La vraie couleur du baba doit être rougeâtre: c'est la *cuisson mâle*; mais elle n'est pas facile à saisir, parce que le safran, par sa teinte jaunâtre, porte à la couleur, et que le sucre et le vin d'Espagne y contribuent pour le moins autant de leur côté. C'est par ces raisons que cette cuisson réclame beaucoup de soins. Un quart d'heure de trop suffirait pour changer cette belle nuance pourprée en une teinte indécise et rembrunie.

Il paraît, quant à l'origine de ces gâteaux, que c'est véritablement le Roi Stanislas, beau-père de Louis XV, qui les a fait connaître en France. Chez les augustes descendants de ce bon roi, on fait toujours accompagner le service des babas par celui d'une saucière où l'on tient mélangé du vin de Malaga sucré avec une sixième partie d'eau distillée de tanaïsie.

On a su par Madame la Comtesse Kisseleff, née Comtesse Potocka, et parente des Leckzinski, que le véritable baba polonais devrait se faire avec de la farine de seigle et du vin de Hongrie.

On voit quelquefois à Paris de petits babas qui ont été formés dans de petits moules; mais alors ils se dessèchent trop aisément pour que nous puissions approuver cette méthode économique qui n'est usitée, du reste, que par les marchands pâtisseries. — Avec des tranches de baba bien imbibées de vin de Madère, et trempées dans de la pâte à friture, on fait un plat de beignets très-confortable et très-bien accueilli dans un déjeuner de garçons.

**BABEURRE.** On appelle ainsi la partie séreuse du lait qui vient d'être soumise à la baratte et dont on peut faire une espèce de fromage en le laissant algrir et fermenter pendant quelques jours. Ce fromage, auquel on ajoute du sel et du fenouil haché, est passablement bon quand il est soigneusement opéré. On voit dans les romans de Furetière, que les tartines au fromage de babeurre étaient déjà la *reflection des pensionnaires et écoliers, pour les gousters champêtres*. A la campagne et dans les grandes maisons bien réglées, il est bon d'employer à cet usage tout le petit-lait qui sort de la laiterie, et qui ne sert habituellement qu'à désaléer les cochons. On

emploi ce fromage, ou plutôt ce résidu laiteux, avec beaucoup de profit pour la nourriture des ouvriers qui dînent *aux champs*, ainsi que pour le premier repas des gens de basse-cour ou d'écurie, qui vivent à la *troisième table de service*. Cet aliment leur est plus agréable que beaucoup d'autres : l'usage en est salubre, et il en résulte une économie notable.

**BACILE** ou **CRÈTE-MARINE**. Le bacile croît en abondance sur les côtes de l'Océan et dans les fentes de rocher, où il est continuellement arrosé par les eaux de la mer. Pour le cultiver dans des jardins il faut le mettre dans des pots bien abrités et remplis de terre et de sable, en ayant soin de l'arroser souvent et abondamment pendant l'été. Moyennant toutes ces précautions, il végète assez bien, mais il n'est jamais d'un aussi bon goût que celui qu'on cueille sur les rochers. On le confit au vinaigre, et on le mange en salade crue. La meilleure espèce se recueille sur les rochers du cap Finistère, où cette plante est connue sous le nom de *perce-pierre*.

**BADIANE** ou **ANIS ÉTOILÉ**. L'arbre qui nous procure ce fruit croît à la Chine, aux îles Philippines et dans la Tartarie méridionale, où les naturels le nomment *Pansi-pansi*.

La semence de badiane communique un goût fort agréable aux compositions alimentaires avec laquelle on la mélange ; elle entre dans le chocolat des Indes ; l'huile essentielle qu'on en retire a les propriétés de celle d'anis ; mais elle est plus subtile et plus pénétrante : les Chinois mâchent cette semence après le repas, et les Indiens en tirent un esprit ardent, très-estimé des Hollandais, et connu dans les Pays-Bas sous le nom d'*anis arak*. Nous avons déjà parlé de cette substance et de son emploi gastronomique. (V. AROMATIS ET ANISETTE D'AMSTERDAM).

**BAIN-MARIE**. Quand, dans un vase plein d'eau bouillante, on en plonge un autre avec des substances qu'on veut faire chauffer ou cuire, on fait ce qu'on appelle un *bain-marie*.

Ce qu'on a mis dans le second vase ne saurait acquiescer la température de l'eau bouillante, et ne s'échauffe qu'avec lenteur et d'une manière progressive qu'on est toujours à temps d'arrêter ; ce qui est fort utile en certaines circonstances, et ce qui est toujours difficile à obtenir quand on fait chauffer à feu nu.

Ainsi, supposons qu'on veuille réchauffer une sauce qui a été liée avec des jaunes d'œufs, elle tourne presque toujours quand on met sur un fourneau le vase qui la contient : cet effet est dû à

l'action du feu qui coagule subitement les parties de jaune qui étaient en état de suspension dans la sauce, et qui lui donnaient sa consistance en formant avec les matières grasses une sorte d'émulsion ; ces parties coagulées se réunissent pour lors en grumelots, et la partie grasse de la sauce se sépare du reste en apparaissant sous forme d'huile. On prévient cette séparation fâcheuse en faisant réchauffer les sauces liées au bain-marie, et voilà tout ce que nous en dirons pour le moment.

Dans le fourneau-potager économique dont M. Harel est l'inventeur, il se trouve une casserole suspendue sur le pot-au-feu : sur cette première casserole on peut en placer une seconde, et même une troisième ; le tout est recouvert par un seau de fer-blanc rempli d'eau bouillante : on voit qu'au moyen de cette disposition, les casseroles placées sous le seau se trouvent dans un véritable bain de vapeur, aussitôt que le liquide qui remplit le pot-au-feu est à l'état d'ébullition ; ce bain de vapeur transmet aux corps qui y sont plongés une température encore plus élevée que celle du bain-marie ; aussi les légumes, et même les viandes qu'on met dans les casseroles du fourneau-potager de Harel, y cuisent-ils merveilleusement bien. (V. FOURNEAUX).

**BAR**, excellent poisson de l'Océan, dont la chair est tout-à-la-fois légère et consistante, avec une saveur ichthyolée, très-fine et très-maritime. Comme sa forme est à peu près celle de la carpe ou de l'alose, il se trouve classé parmi les poissons plats, et c'est, par conséquent, le ventre et le haut du chignon qu'on doit en servir préférablement à toute autre partie. Quand il est de belle taille, on le sert pour grosse pièce au premier service, et c'est un relevé du plus beau choix. On peut employer les bars comme entrée, quand ils sont de force moyenne ou quand on veut les couper en dalles ; mais dans aucun cas, on ne saurait approuver les cuisiniers qui les font cuire *sur le gril*. C'est une préparation qui ne convient que pour des poissons très-gras, et qui fait perdre à celui-ci beaucoup de sa délicatesse. La meilleure façon d'apprêter un bar est de le faire cuire dans une *watter-fisch* qu'on aura faite à l'avance avec un quarteron de beurre salé et cinq à six grandes tiges de persil à qui l'on aura eu soin de laisser leurs racines. On le servira sans garnitures et sans autre accompagnement qu'une *sauce jaune* à la hollandaise, dont voici la meilleure recette. — Mettez dans un bol une demi-livre de beurre frais, six jaunes d'œufs également frais, avec du sel en quantité suffisante, et trois cuillerées de bon vinaigre où vous aurez fait infuser pendant

trois ou quatre heures un gros de macis. Placez le bol au milieu d'un bain-marie, et tournez la sauce jusqu'à ce qu'elle ait acquise *apparemment* la consistance d'une forte bouillie. Vous trouverez, en la dégustant, qu'elle n'en a ni la lourdeur empâtée, ni l'épaisseur, en réalité, tant elle est onctueuse et ductile, légère et suave! C'est assurément une des combinaisons gastronomiques les mieux calculées, et c'est une des *sauces au poisson* qui font le plus d'honneur à l'intelligence culinaire et au bon jugement de MM. les Hollandais.

**BARBEAU, BARBILLON**, poisson de rivière, oblong, de grandeur moyenne et couvert d'écaillés légères. Il doit son nom à quelques appendices ou filaments charnus qui pendent de chaque côté de ses lèvres, et qui simulent une espèce de barbe.

Il est une saison de l'année où les œufs du barbeau purgent violemment; ainsi l'on doit avoir soin de les tirer avec les entrailles, avant de faire cuire le poisson.

La chair du barbeau a souvent besoin d'être relevée par des assaisonnements énergiques; mais l'auteur de la *Physiologie du Goût* n'en cite pas moins les *gros barbeaux* comme un comestible fort honorable.

*Barbeaux à l'étuvée.* — Après avoir écaillé et vidé les barbeaux, faites-les cuire avec du vin rouge, sel, poivre, gérofle, un bouquet garni, et un gros morceau de beurre; quand ils sont cuits, liez la sauce avec un peu de beurre manié de fécula ou de farine de riz.

*Barbeau au court-bouillon.* — Si le barbeau est gros, videz-le sans l'écailler, mettez-le dans un grand plat, et arrosez-le de vinaigre bouillant; assaisonnez de sel et de poivre.

Faites ensuite bouillir à grand feu dans une poissonnière, du vin, du verjus, sel, poivre, clous de gérofle, laurier, oignons blancs, écorce de citron et bouquet garni. Quand l'ébullition sera complète, mettez le barbeau dans la poissonnière, et laissez-le cuire jusqu'à ce que le bouillon soit suffisamment réduit. Quant il est cuit, écaillez-le, et dressez-le à sec sur une serviette et dans un plat garni de cresson. C'est un plat de rôt qui peut être utile un jour maigre.

*Barbeau grillé.* — Videz et écaillez le poisson; incisez-le légèrement sur le dos; frottez-le avec du beurre et du sel fin et puis mettez-le sur le gril; quand il est cuit, dressez-le avec une sauce aux anchois, à laquelle on peut ajouter des huîtres marinées.

On peut aussi le servir à la sauce verte, assaisonnée de sel, poivre, une pointe d'ail, et deux anchois, ou des olives *tournées*, c'est-à-dire dont on a séparé la chair des noyaux. Les meilleures parties de ce poisson *ronde* sont les filets sur le dos, la tête et surtout la *langue*.

Le jeune barbeau se nomme *barbillon*. La manière de l'appêter est toujours la même.

**BARBOTE**, très-bon poisson d'eau douce; on doit le limoner à l'eau bouillante pour le nettoyer, mais il faut l'y laisser peu de temps pour éviter qu'il ne s'écorche. On doit jeter les œufs en l'habillant, et le court-bouillon doit être fait avant d'y mettre les barbotes, parce qu'il ne faut qu'un moment pour les cuire.

On les apprête de plusieurs manières; on en garnit des matelotes et autres ragouts composés; on en fait surtout d'excellentes fritures, et leurs foies sont un mets presque aussi renommé que celui de la lotte, avec qui la barbote a déjà plusieurs affinités gastronomiques.

*Barbote à la royale.* — Videz les barbottes écaillées; farinez-les, et faites-les frire; mettez-les ensuite dans une casserole avec beurre roux, anchois fendus, sel, poivre, muscade, câpres, jus d'orange amère, ou grains de verjus: laissez cuire doucement; garnissez de persil frit et de tranches de citron si vous n'avez pas de bigarades.

*Barbote en casserole.* — Préparez-les comme ci-dessus; passez leurs foies à la casserole avec du beurre roux et une cuillerée de farine; mettez-y vos poissons avec un verre de vin blanc, sel, poivre, bouquet de fines herbes, un peu de citron vert et des champignons. Lorsqu'ils sont cuits à point, garnissez-les des mêmes champignons, et mettez-y le jus d'un citron vert; entourez-les de leurs foies coupés en dalles et alternés avec des croûtons frits.

**BARBUE**, poisson de mer qui diffère du turbot, en ce qu'il est plus large et moins épais. Comme la chair de ce poisson est moins ferme que celle du turbot, elle prend avec plus de facilité l'assaisonnement qu'on lui communique. Quand nous disons que la barbue ressemble au turbot, nous n'entendons parler que de son *extérieur*, car elle est beaucoup moins onctueuse et moins savoureuse. Nous ne sommes pas de ces gens qui s'y laissent tromper; nous dirons sans précautions oratoires et sans ménagement pour la barbue, qu'elle a encore plus de rapports avec la limande qu'avec le turbot. Lorsque M. de la Reynière a fait imprimer son dithyrambe à l'honneur de la barbue, qu'il appelle une *crème maritime*, il était sûrement

préoccupé de la sauce à laquelle il la mangeait ? (V. *Béchameil à la purée de crevettes.*)

*Barbue marinée.* — Après l'avoir vidée, incisez-la sur le dos pour lui faire prendre la marinade ; laissez-la mariner pendant deux heures avec verjus, sel, poivre, ciboules, laurier, citron ; trempez-la dans du beurre fondu, poudrez-la de sel, mie de pain ou chapelure fine ; faites cuire au four ou dans une tourtière ; servez avec une purée de tomates ou d'oseille, en plat de relevé, bien entendu.

*Barbue à la béchameil.* — Faites-la cuire avec moitié lait et moitié eau de sel, avec des ognons coupés en tranches, ciboules, thym, laurier, persil, ail, gérosle, gros poivre ; salez fortement. Si vous voulez que la barbue soit très-blanche, il faut faire bouillir le court-bouillon à part pendant un quart d'heure ; passez-le au tamis ; frottez avec un citron le côté blanc de la barbue ; versez par-dessus le court-bouillon ; faites cuire à petit feu et sans bouillir, de peur que le poisson ne se rompe : il est cuit quand il cède sous le doigt ; retirez et faites égoutter. Quand il est cuit comme il est prescrit ci-dessus, on le couvre d'une béchameil au maigre. (V. SAUCES.)

*Barbue à la parmesane.* — Levez les chairs d'une barbue de dessert ; faites-les chauffer dans une béchameil épaisse ; arrangez le tout sur un plat, en unissant bien le dessus ; panez avec de la mie de pain, et saupoudrez avec du fromage de Parme râpé ; faites prendre couleur sous un four de campagne, et servez pour entrée.

*Barbue à la provençale.* — Après avoir mariné une barbue, faites-la frire ; levez ensuite la chair en filets, et servez-la avec une sauce aux anchois et des olives farcies pour garniture.

**BARDE.** On nomme ainsi une tranche de lard dont on garnit le fond des casseroles et dont on recouvre souvent les viandes qu'on s'appête à faire rôtir.

*Barde*, exprime l'action de couvrir avec des bardes ; on barde une volaille ; on *fonce* une casserole avec des bardes, c'est-à-dire on en couvre le fond avec des tranches de lard.

**BARTAVELLE**, perdrix rouge de la plus grosse espèce et qui n'habite que les contrées méridionales. On la trouve principalement sur les Alpes dauphines et quelquefois dans les hautes vallées du Grésivaudan, du Viennois et du Valentinois. César Nostradamus, qui était gastronome sans être astrologue, et qu'il ne faut pas confondre

avec son oncle Michel, (épouvantable écrivain qui prédit toujours la famine !) César Nostradamus avait appris sur les lieux, que la bartavelle était d'origine attique et que c'était le bon roi René d'Anjou qui en avait doté sa chère Provence. Un des Scaliger ajoute à ceci que la bartavelle est originaire du *Mont-Olympe*, et qu'elle en a conservé le sentiment de sa grandeur, vu qu'elle ne se plaît que sur les plus hauts lieux pour y régner en souveraine. Scaliger ne tient aucun compte des aigles ni des vautours, à ce qu'il paraît. Le père Porée a dit en latin qu'il y avait la même distance entre les bartavelles et les perdrix qu'entre les pêches et les châtaignes. Cyrano de Bergerac a dit en patois que les bartavelles sont aux perdreaux ce que les cardinaux sont aux frères-gris. Enfin, M. de la Reyquière a dit en français que les bartavelles méritent un si profond respect, qu'on ne devrait les manger qu'à genoux. Il appert de tout ceci qu'on a beaucoup parlé des bartavelles, et tout ce que nous pouvons en dire de plus, c'est que l'excellence de ces oiseaux, leur rareté, et le prix excessif qu'on y met ajoutent encore à leur mérite. — Nous conseillons de les faire piquer de lardons très-fins, ou mieux encore de les barder s'ils paraissent très-jeunes, afin de les cuire à la broche, et de les servir en superbe plat de rôti.

**BASELLE**, plante potagère qu'on cultive abondamment dans certaines provinces, et dont les feuilles se préparent absolument comme celles de l'épinard, de l'arroche et du pourpier. (V. ÉPINARDS.)

**BASILIC**, plante à fleur monopétale et labiée. On distingue quatre sortes de basilic ; trois domestiques, dont l'une est appelée le grand basilic, et se trouve souvent employée dans les cuisines. C'est l'espèce la plus estimable pour son utilité ; son arôme est agréable, et c'est sur la culture de cette variété que se fixe l'attention des jardiniers à cause de l'usage continu qu'on en fait dans les aliments. On l'arrache avant qu'il ne fleurisse, et l'on en fait des paquets qu'on met à sécher à l'ombre et dans un lieu bien sec. On le met en poudre, lorsqu'on veut s'en servir dans les sauces avec les autres épices. On l'emploie encore dans les courts-bouillons de poisson, sans le pulvériser, et lorsqu'il est encore vert et tendre, on en met quelquefois dans les fournitures de salades cuites (pour collation), telles que celles de haricots blancs, de pommes de terre, de betteraves, de lentilles, etc., où cet ingrédient cru fait alors un très-bon effet. Les pigeons au basilic sont un ancien ragoût qui n'a rien perdu de sa considération primitive. (V. PIGEONS.)

**BAT**, chez les marchands de marée et les poissonniers de rivière, se dit de la queue du poisson ; on estime un grand poisson par le nombre de pouces qu'il a entre *ail et bat*, c'est-à-dire entre la tête et la queue.

**BATARDE**. On appelle *batarde* une pâte qui n'est ni très-molle ni très-ferme. (V. PATISSE-RIE.)

**BATONS ROYAUX**. C'est une espèce de rissoles. — Faites une farce très-fine avec de la chair de volaille ou de gibier ; roulez ce hachis en forme de petits fuseaux, que vous enveloppez dans de petites abaisses de pâte fine, et faites-les frire. On les enfle souvent dans des attelets d'argent pour les employer à garnir une pièce de bœuf, dans laquelle on les pique en enfonçant la pointe de ces attelets. On les sert aussi comme hors-d'œuvre avec une garniture de céleri frit. C'est une composition culinaire qui remonte au temps de Charles VII et d'Agnes Sorel.

**BATTERIE DE CUISINE**, expression qui s'applique à l'ensemble de vases et utensiles de cuivre qu'on réunit dans une cuisine, pour servir aux diverses préparations alimentaires.

Une batterie de cuisine doit contenir :

Un assortiment de trente casseroles, garnies de leurs couvercles, et étagées par grandeur depuis la plus petite dimension jusqu'à la plus grande ;

Deux ou trois braisières ;

Deux poissonnières ;

Une turbotière ;

Quatre marmites, une grande, une moyenne et deux petites ;

Trois fours de campagne avec des tourtières de diverses dimensions ;

Des moules à pâtisseries et à gelées ;

Un assortiment d'écumoirs et de passoirs ;

Plusieurs chaudrons et bouilloires, des grils, des broches, des lèchefrites et des attelets ;

Plus ou moins de tout cela, selon l'étendue des besoins ; mais il vaut mieux en avoir surabondamment que d'être exposé à en manquer.

La batterie de cuisine est généralement faite en cuivre étamé en dedans ; c'est une mince défense contre le vert-de-gris, car l'étamage de la plus grande casserole emploie au plus un demi-gros d'étain. Heureusement la plupart des substances qui peuvent déterminer la formation du vert-de-gris n'ont aucune action à chaud sur le cuivre. Il n'en est pas de même à froid ; aussi doit-on bien se garder de laisser refroidir, dans les vases de cuivre, les préparations qu'on y a faites.

On doit faire étamer souvent ; c'est un motif de plus pour avoir toujours des pièces de rechange.

Mais l'étamage ne doit jamais dispenser de la plus grande propreté. Un vase qui a été long-temps sans servir, même après avoir été étamé à neuf, ne doit jamais être employé avant d'avoir été frotté à sec avec un peu de blanc d'Espagne, ensuite lavé à l'eau chaude, et soigneusement essuyé avec un linge très-sec.

**BAVAROISE**, nom d'une boisson chaude qui se fait avec une infusion de thé et du sirop de capillaire. C'est celle-ci qu'on appelle bavaroise à l'eau ; on l'appelle bavaroise au lait, lorsqu'elle se confectionne avec cette dernière substance.

*Bavaroise en gelée à la vanille*. — Faites bouillir dans un poëlon de terre un quart de pinte de crème, et ajoutez, quand elle commence à bouillir, un morceau de vanille et du sucre ; retirez du feu, couvrez le poëlon et laissez refroidir. Délayez dans la crème six jaunes d'œufs et faites-les chauffer sur le feu en tournant avec une cuillère de bois ; quand la crème épaissit, passez à l'étamine, laissez refroidir encore, et ajoutez près d'une once de colle de poisson, dissoute comme pour les gelées, et un fromage fouetté. Versez-le tout dans un moule, et faites prendre à la glace comme une gelée.

**BAUME**. On le confond quelquefois avec la menthe ; le véritable baume des cuisines, nommé dans beaucoup d'endroits *baume cog*, est la tanaïsie odorante, plante très-éloignée des menthes. Le baume s'allie très-bien avec les substances alimentaires tirées du règne animal, et on l'emploie aussi comme fourniture dans les salades.

**BAUME DU PÉROU** et **BAUME DE TOLU** (V. AROMATES et PHARMACIE DOMESTIQUE).

**BECCARD**. Les cuisiniers disent que c'est la femelle du saumon, qui a le museau plus crochu que le mâle ; mais les naturalistes soutiennent que tous les saumons du printemps deviennent beccards aux mois d'août et de septembre, époque de l'année où le saumon est beaucoup moins estimé. Il est toujours bon de s'abstenir dans le doute, et l'on fera bien de n'acheter du saumon que lorsqu'il n'aura pas le museau crochu.

**BÉCASSE, BÉCASSINE ET BÉCASSEAU**, oiseaux de passage dont la chair est alimentaire et stimulante avec une sapidité très-prononcée, mais qui plaît généralement. Cette famille est du nombre des oiseaux qui doivent être rôtis sans avoir été vidés, ce qui faisait dire à feu Montmor, que la bécasse n'était pas moins véné-

nable et moins vénérée que le Grand-Lama. . . . Quand la bécasse est rôtie la cuisson est le meilleur morceau ; mais quand elle est en ragoût les parties charnues de la poitrine obtiennent la préférence. La bécassine ne diffère de la bécasse que parce qu'elle est moitié moins grosse. Le bécasseau ne diffère aussi de la bécassine que parce qu'il est moitié plus petit : observez que ces trois espèces de gibier se préparent de la même manière et ne se vident jamais.

*Bécasses, Bécassines et Bécasseaux à la broche.* — Plumez et flambez trois bécasses ; épluchez-les ; supprimez la peau de la tête, en la laissant (c'est-à-dire la tête) adhérente au corps ; retroussez-leur les pattes, et servez-vous de leurs bœcs comme d'une brochette, pour les troussez ; prenez la moins grasse des trois, piquez-la ; bardez les deux autres, passez-leur un atolet entre les cuisses ; fixez-le par les deux bouts ; faites cuire ces bécasses environ une demi-heure, et arrosez-les souvent, en ayant mis dessous trois rôties de pain pour recevoir la graisse et tout ce qui peut tomber de leur corps ; au moment de servir, retirez vos rôties, parez-les sur le plat, assaisonnez-les avec du jus de citron, quelques grains de mignonnette, un peu d'huile verte, et quelques gouttes de Soya. Placez une bécasse sur chaque rôtie.

*Bécasses rôties à l'anglaise.* — Videz-les par le dos ; retirez-en tous les intestins ; hachez-les ; mêlez-y du lard râpé, à peu près moitié du volume des intestins ; un peu de persil, de ciboules et d'échalotes hachées, ainsi que du sel et un peu de gros poivre ; farcissez de cela vos bécasses ; recousez-les, bardez-les, et finissez comme il est indiqué ci-dessus. Vous ferez servir à proximité de ce plat de rôt une bread-sauce (V. SAUCE AU PAIN).

*Bécasses (salmis de) à la royale.* — Préparez trois bécasses, bardez-les et faites-les cuire à la broche, laissez-les refroidir, levez-en les membres, ôtez-en la peau, parez-les, rangez-les dans une casserole, avec un peu de consommé ; posez-les sur une cendre chaude et faites en sorte qu'ils ne bouillent point ; coupez six échalotes, un peu de zeste de citron ; mettez-les dans une casserole avec un peu de vin de Champagne et faites bouillir ; concassez vos carcasses de bécasses ; mettez-les dans votre casserole ; ajoutez-y quatre cuillerées à dégraisser de consommé réduit, ou de glace de viande ; faites réduire le tout à moitié ; passez cette sauce à l'étamine ; égouttez les membres des bécasses, dressez-les, mettez entre ces membres des croûtons de pain passés dans du beurre, et ajoutez à la sauce un jus de citron.

*Salmis froid.* — Préparez votre salmis comme il est indiqué ci-dessus ; finissez-le un quart-d'heure avant de servir ; mettez les membres de votre gibier à part ; ajoutez à votre sauce une bonne cuillerée à dégraisser de gelée ou d'aspic ; posez votre casserole sur la glace ou sur de l'eau sortant du puits ; remuez bien cette sauce jusqu'à ce qu'elle prenne : une fois à son degré, trempez-y ces membres de bécasse les uns après les autres ; dressez-les sur votre plat de service ; couvrez-les du restant de la sauce ; garnissez votre entrée de croûtons passés dans du beurre ; décorez-la tout autour avec de la gelée taillée en diamants.

*Bécasses (salmis de) à la bourgeoise.* — Si vous n'avez point de sauce, vous ferez un roux léger, et vous y mettrez vos débris pilés ; vous y verserez un verre de vin blanc, deux verres de bouillon, un clou de girofle et du sel ; vous ferez réduire votre sauce à moitié, et vous la passerez comme il est dit ci-dessus.

*Salmis de table à l'esprit-de-vin.* — Lorsque vos bécasses rôties sont sur la table, vous les dépecez et les laissez sur le plat, que vous mettez sur un réchaud à l'esprit-de-vin ; ajoutez du sel, du poivre, une cuillerée à bouche d'échalotes hachées, les trois quarts d'un verre de vin blanc, le jus de trois citrons, du beurre gros comme la moitié d'un œuf ; vous saupoudrez votre salmis de chapelure de pain ; vous le laissez mijoter dix minutes, en le retournant de temps en temps : voyez si votre sauce est de bon sel, et distribuez-en les morceaux.

*Salmis au chasseur.* — Vous avez mis vos bécasses à la broche, et vous les dépecez ; vous en placez les membres dans une casserole ; hachez le foie et l'intérieur de ces bécasses, que vous mettez avec leurs membres, de la ciboule ou de l'échalote hachée, deux verres de vin blanc, du sel, du poivre fin, quelques croûtes de pain ; vous faites jeter deux ou trois bouillons à votre salmis, et vous le servez prestement.

*Bécasses et Bécassines à la minute.* — Troussez des bécasses, flambez et parez-les ; vous les mettez ensuite dans une casserole sur un feu ardent, avec un bon morceau de beurre, des échalotes hachées, un peu de muscade râpée, du sel et du gros poivre ; quand vous les avez sautées sept à huit minutes, vous y mettez le jus de deux citrons, un demi-verre de vin blanc, un peu de chapelure de pain ; vous les laissez sur le feu jusqu'à ce que votre sauce ait jeté un bouillon : après cela, vous le retirez de dessus le feu, et vous pouvez les faire servir.

*Sauté de filets de bécasses.* — Vous levez les filets de six bécasses, vous les parez et vous les mettez sur un sautoir ou tourtière; vous faites tiédir un bon morceau de beurre, et vous le versez dessus; vous y ajoutez du sel, du gros poivre, un peu de romarin en poudre. Au moment de servir, vous mettez ces filets sur un feu ardent; vous les retournez et ne les laissez qu'un instant au feu: il ne faut pas qu'ils soient trop cuits; vous les égouttez et vous les dressez en couronne, un croûton entre chaque morceau de gibier; faites suer les débris de vos bécasses avec un demi-verre de vin blanc, une feuille de laurier, un clou de girofle, et laissez tomber votre suage à glace; lorsqu'il est réduit, vous y mettez un demi-verre de vin blanc, un verre de bouillon, six cuillerées à dégraisser d'espagnole; vous faites réduire le tout à moitié. Passez votre sauce à l'étamine, et versez-la sur vos filets.

*Sauté à la bourgeoise.* — Si vous n'avez pas de sauce à l'espagnole, vous mettez avec votre suage un verre de vin blanc, trois verres de bouillon; vous laissez mijoter votre suage; ajoutez-y du sel, du gros poivre; vous ferez réduire cette sauce, vous la dégraissez, et la passerez à l'étamine; lorsque vous la servirez, vous y mettez le jus d'un citron. Voyez si elle est d'un bon sel.

*Filets de bécasses en calapé* (suivant la vieille formule). — Vous levez les filets de quatre bécasses, vous les parez et les assaisonnez de sel et de gros poivre; vous faites tiédir un morceau de beurre, vous le versez sur les filets; vous prenez l'intérieur des bécasses, excepté le gésier; vous mettez un morceau de lard cuit de la grosseur d'un œuf, un peu de persil et d'échalotes bien hachés, un peu d'aromates pilés, du sel, du gros poivre; vous hachez le tout ensemble, et quand votre farce sera finie, vous ferez des croûtons un peu plus grands et de la même forme que vos filets; ils seront épais d'un demi-pouce: avant de les passer ou de les faire jaunir dans le beurre, vous ferez une incision à une ligne du bord en dedans, tout à l'entour; quand votre croûton sera passé, vous le creuserez de manière qu'il puisse contenir de la farce; alors dans chaque croûton vous en mettez à comble, afin que vous puissiez le couvrir par un filet; tous vos croûtons remplis, un bon quart d'heure avant de servir, vous les mettez dans le four, ou sur un gril à un feu doux, et sous un four de campagne assez chaud pour pouvoir cuire vos calapés; alors vous sauterez vos filets, vous dresserez à plat vos croûtons, et vous poserez un filet sur chaque croûton; vous y mettez la même sauce que la précédente; vous y ajouterez gros comme une noix de glace.

*Sauté de filets de bécasses à la provençale.* — Préparez-en les filets comme les précédents; assaisonnez-les de sel, de poivre, des quatre épices; vous les couvrez d'huile, vous y mettez une gousse d'ail pilée; versez de l'huile dans une casserole, avec vos débris de bécasses; vous les faites revenir dedans, avec une pincée de persil en feuilles, une gousse d'ail, deux clous de girofle, six échalotes, une feuille de laurier; quand vos débris seront bien revenus, vous y mettez une cuillerée à bouche de farine, vous les mouillerez avec un verre de vin blanc et trois verres de bouillon; vous ferez réduire cette sauce à moitié; dégraissez-la et passez-la à l'étamine. Au moment de servir, vous sauterez les filets, et vous les dresserez en couronne, un croûton glacé entre chaque filet; vous mettez le jus d'un citron dans leur sauce, avec un peu de zeste; vous la verserez sur les filets.

*Croûtons de purée de bécasses.* — Vous mettez trois ou quatre bécasses à la broche; quand elles seront cuites, vous les laisserez refroidir; vous en enlèverez les chairs et l'intérieur, vous les mettez dans le mortier avec du lard gras cuit, de la grosseur d'un œuf, un peu d'aromates pilés, puis vos débris dans une autre casserole, avec un verre de vin blanc, un peu de persil en branches, une feuille de laurier, un clou de girofle et deux verres de bouillon; vous ferez réduire cette sauce à moitié; vous la passerez à l'étamine, en la foulant un peu; lorsqu'elle sera froide, vous pilerez les chairs de vos bécasses, et vous y verserez cette sauce. Si votre purée passait difficilement, vous la mouillerez avec un peu de consommé; vous la mettez ensuite dans une casserole: ayez attention de la tenir chaude, sans bouillir, ou au bain-marie; vous ferez des croûtons ovales pointus, épais d'un bon ponce et demi; avant de leur donner couleur dans le beurre, vous ferez une incision à une ligne du bord en dedans, et tout à l'entour; vous mettez vos croûtons dans le beurre; quand ils auront couleur, vous les égouttez et les viderez, c'est-à-dire vous ôterez la mie de l'intérieur de votre croûton; et au moment de servir, vous mettez votre purée dans lesdits croûtons, que vous servirez pour hors-d'œuvre.

*Soufflé de bécasses*, suivant la méthode de feu Beauvilliers. — Prenez deux bécasses cuites à la broche; levez-en les chairs; supprimez-en les peaux et les nerfs; hachez ces chairs; pilez-les en y joignant les foies que vous aurez fait blanchir, et dont vous aurez ôté l'amer; retirez le tout du mortier, mettez-le dans une casserole, avec environ quatre cuillerées à dégraisser de consommé réduit; chauffez-le tout sans le faire bouillir; passez-le à



Fétamine à force de bras; ramassez avec le dos du couteau ce qui peut être resté en dehors de cette étamine, et déposez-le dans un vase. Mettez dans une casserole quatre cuillerées à dégraisser d'aspic et deux de consommé; concassez les deux carcasses; joignez-les à votre sauce et faites-la réduire; mettez-y un peu de glace ou de réduction de veau; faites-la réduire encore de nouveau plus qu'à demi-glace; retirez du feu la casserole et mettez-y votre purée, mêlez le tout; ajoutez-y gros comme un œuf d'excellent beurre, un peu de muscade râpée, et incorporez-y quatre jaunes d'œufs frais, desquels vous aurez mis les blancs à part; foncez ces blancs comme pour faire un biscuit; incorporez-les petit à petit dans votre purée, quoique chaude, et le tout bien mêlé; versez-le dans une casserole d'argent ou une caisse de papier, ronde ou carrée; mettez-le dans un four ou sous un four de campagne, avec un feu doux par dessous et par dessus; lorsque votre soufflé sera bien monté, vous appuyerez légèrement les doigts dessus; s'il résiste moyennement au toucher, c'est qu'il est à son degré; servez-le aussitôt, de crainte qu'il ne retombe.

*Terrine de bécasses à l'ancienne mode.* — Ne videz pas les bécasses; piquez-les de gros lard assaisonné; garnissez le fond d'une braisère de bardes de lard et tranches de bœuf battues, avec sel, poivre, bouquet garni, oignon coupé par tranches, carottes, panais, ciboules entières et persil haché, un peu de basilic et d'épices; mettez-y les bécasses l'estomac en dessous; assaisonnez dessus comme dessous; ajoutez des tranches de bœuf ou de veau et des bardes de lard; couvrez la braisère, et faites cuire feu dessus et dessous.

Mettez dans une casserole un peu de jambon et de lard coupé en dés; laissez roussir un peu, et ajoutez ciboules, persil et champignons hachés; passez le tout ensemble, et mouillez avec du jus, ou à défaut avec de bon bouillon. Lorsque tout est cuit, ajoutez, pour lier la sauce, un peu de coulis de veau et de jambon, ou du beurre d'anchois mané de farine, et une demi-cuillerée de câpres.

Quand les bécasses sont cuites, tirez-les de la braisère; laissez-les égoutter; dressez-les dans la terrine, et versez par-dessus la sauce ci-dessus: c'est ce qu'on nomme *sauce hachée*.

*Paté de bécasses*, à la manière d'Abbeville et de Montreuil-sur-mer (V. PATÉS FROIDS).

**BÉCASSINE**, oiseau plus petit que la bécasse, et qui lui ressemble assez par l'extérieur. Il y a trois ou quatre espèces de bécassines qui sont différentes par le goût. Le bécasseau a le plumage du dos à peu près semblable à celui de la caille,

mais il a les ailes plus noires, et le ventre plus blanc; son bec est de différentes couleurs, noir à la pointe et d'environ trois pouces de longueur. Les autres espèces ne diffèrent de celle-ci que par plus ou moins de grosseur et par quelque variété de couleur dans le plumage. Elles sont plus tendres et plus délicates que les bécasses.

Les bécassines s'apprennent comme les bécasses. On les sert entières ou tout au plus on les coupe longitudinalement en deux parties égales. C'est un rôti très-estimé.

**BÉCASSEAU**. C'est le nom qu'on donne au petit de la bécassine; mais il appartient aussi à une espèce de bécassine. On fait d'excellents pâtés de bécasseaux: comme ceux de mauviettes (V. PATÉS FROIDS).

**BEC-FIGUE**, ou plutôt **BEQUE-FIGUES**, petit oiseau très-délicat et assez commun dans la Provence, la Gascogne, l'Italie, et généralement dans tous les pays abondants en figues, dont il fait sa principale nourriture. Il n'offre point de caractère distinctif, parce qu'il n'y a rien de tranché dans sa forme ni dans ses couleurs; aussi y a-t-il plusieurs sortes d'oiseaux à qui l'on attribue le même nom.

Le bec-figue ordinaire est de la grosseur de la linotte. Il y en a une si grande quantité dans l'île de Chypre, qu'on les marine au sel dans des barils. Il s'en débite beaucoup à Venise.

Les bec-figues se mangent rôtis, on leur coupe la tête et les pieds, sans les vider; on les met ensuite sur un atélet en les enveloppant avec de petits morceaux de feuilles de vigne. On les saupoudre, pendant qu'ils cuisent, de râpure de croûte de pain mêlée de sel, et on les mange au verjus de grain avec un peu de mignonnette ou poivre blanc.

**BECHARUT**. C'est un oiseau aquatique, de l'espèce des palmipèdes, et qu'on trouve assez fréquemment dans les grands marais de la Bresse et du Dauphiné, où il est connu sous le nom de *buy-cyant*. Son plumage est rouge, et sa voix est aussi fortement aiguë que le heurt d'un chaîron. Les Romains faisaient grand cas de sa langue et la mettaient au nombre de leurs mets les plus exquis et les plus coûteux. Sa chair est noire et d'une sapidité qui rappelle le goût du rouge-de-rivière. On lui fait subir les mêmes préparations qu'aux autres gibiers aquatiques, et l'on dit que dans la province ecclésiastique de Vienne en Viennois, l'usage en est permis les jours d'abstinence (V. MARCUREUSE et SARCELLE).

**BÉCHAMEIL** (*sauce à la*). (V. SAUCES).



**BEEF'S TEAK** (en français **BIFTEC**).

Parez un morceau de filet d'aloyau, choisissez le milieu de préférence, ayez soin d'en ôter toutes les fibres et d'y conserver le plus de graisse que vous pourrez; coupez ce filet par morceaux d'un pouce et demi d'épaisseur, aplatissez-lesdits morceaux et réduisez-les à l'épaisseur d'un demi-pouce; mettez-les sur un grill très-propre, avec un feu très-vif; retournez-les presque continuellement, afin que le feu les saisisse en leur faisant conserver leur jus, qui, si vous les laissez languir sur le feu, ne manquerait pas de se perdre en les retournant. Il ne faut pas plus de trois minutes pour les faire cuire si le feu est convenable. Ensuite dressez-les sur un plat dans lequel vous aurez mis gros de beurre *comme une noix* par chaque filet; chauffez légèrement ce plat; retournez vos filets, lesquels feront fondre le beurre en les appuyant dessus, et garnissez-les de pommes de terre sautées au beurre. Il n'est pas du meilleur goût d'employer pour assaisonner les beef's teak une sauce à la *maître-d'hôtel*, et ce n'est pas sans raison, parce que la double saveur des fines herbes et du citron domine toujours beaucoup trop sur un comestible aussi simple.

*Véritable beef's teak, comme il se fait en Angleterre.* — Les cuisiniers anglais prennent, pour faire leur beef's teak, ce que nous appelons la *sous-noix* de bœuf, ou le morceau qui se trouve près de la queue, et qu'ils nomment Rom's teak; mais chez eux cette partie du bœuf est souvent plus tendre qu'elle ne serait chez nous, parce que leur viande est toujours plus molle, et parce qu'ils tuent leurs bœufs beaucoup plus jeunes que nous ne le faisons en France. Ils prennent donc cette partie du bœuf et la coupent par lames épaisses d'un demi-pouce, ils l'aplatissent un peu, la font cuire sur une plaque de fonte faite exprès, et au lieu d'employer du charbon de bois, ils se servent de charbon de terre. Il faut convenir que cette partie du bœuf employée par les Anglais est infiniment plus savoureuse que le filet mignon dont nous faisons usage; mais elle est naturellement beaucoup moins tendre. Il est inutile de dire que les meilleurs biftecs ou beef's teak ne seront jamais comparables à nos bonnes entre-côtes grillées. Quand on croit aimer les biftecs et qu'on aime les apprêts stimulants, on peut les manger sautés au vin de Madère, ou au beurre d'anchois, sur des ragouts à la choucroute, aux cornichons, aux olives, et pour le mieux, sur une litière de cresson bien vinaigré.

**BEILCHE.** (*Cuisine allemande*). — C'est ainsi qu'on appelle un mets populaire en West-

phalie, et dont voici la recette. — On prend une sous-noix de bœuf assez mortifiée pour être bien tendre; on n'y laisse pas du tout de graisse, et on la coupe à distances égales, en sept ou huit morceaux, sans en détacher les tranches et sans les désunir complètement. Il est suffisant de pouvoir les entr'ouvrir assez pour introduire entre chacune d'elles une bonne pincée de sel mélangé de poivre fin. On place la dite sous-noix, tranchée et assaisonnée comme il est dit, dans une grosse terrine à couvercle, et l'on y met, immédiatement sur la viande, douze ou quinze pommes de terre crues dont on a ôté la peau, et qu'on a légèrement saupoudrées de sel blanc. Il est bon que ces pommes de terre soient de l'espèce d'Irlande et de Zélande (c'est-à-dire à pulpe farineuse, de forme ronde et de couleur jaune pâle). On recouvre la terrine, dont on lute le couvercle avec de la pâte, et l'on établit cet appareil dans le coin d'une cheminée, sous un morceau de cendre chaude par-dessus laquelle on a soin d'appliquer et d'entretenir, pendant quatre heures, un grand feu de charbons ardents.

Rien n'est supérieur à l'esculance et à la saveur ingénue de ce ragoût Teutonique. C'est un aliment qui convient très-bien pour le déjeuner; on le met sur un grand *Pot-à-Oille*, en vieille argenterie, qui est réservé pour cet usage et qui s'appelle le *plat au beilche*. C'est ainsi que nous l'avons vu servir dans plusieurs châteaux des diocèses de Munster, de Paderborn et de Ruremonde.

**BEIGNETS**, espèce de pâtisserie qu'on peut varier d'une infinité de manières, mais qui doit toujours être frite au beurre, au sain doux ou à l'huile. La bonne qualité des beignets tient beaucoup à la nature de la pâte qui enveloppe les substances qui en font la base; cette pâte doit être croquante, légère, et absorber peu de friture. On l'obtient telle en la composant de fleur de farine, délayée avec du vin blanc, des jaunes d'œufs et une demi-cuillerée d'huile. On y incorpore ensuite un blanc d'œuf fouetté en neige, et l'addition d'un petit verre de bonne eau-de-vie contribue à la rendre encore plus légère.

*Pâte à frire à la Carême.* — Mettez dans une petite terrine douze onces de farine tamisée que vous délayez avec de l'eau à peine tiède, où vous avez fait fondre deux onces de beurre fin; vous inclinez la casserole et vous soufflez sur l'eau, afin de verser le beurre le premier. Vous versez assez d'eau de suite pour délayer la pâte de consistance *mollète*, et sans grumeaux; autrement, lorsqu'on la rassemble trop ferme, la pâte se

corde, et fait toujours mauvais effet à la poêle : elle est grise et compacte ; ensuite vous ajoutez assez d'eau tiède pour que la pâte devienne coulante et déliée , quoique , pourtant , elle doit masquer les objets susceptibles d'y être trempés. Enfin , elle doit quitter la cuillère sans efforts. Vous y mêlez une pincée de sel fin , deux blancs d'œufs fouettés bien fermes , et l'employez tout de suite.

*Pâte à la provençale.* — Vous mettez dans une terrine douze onces de farine , deux jaunes d'œufs , quatre cuillerées d'huile d'Aix , et assez d'eau froide pour délayer la farine ( que vous remuez à mesure avec la spatule ) en une pâte mollette , et semblable à la précédente ; vous y joignez un grain de sel , deux blancs fouettés , et vous l'employez.

### Première division des beignets.

#### BEIGNETS A LA BOURGEOISE.

*Beignets de pommes.* — Pelez les pommes , ôtez-en le cœur , et coupez-les en tranches d'une à deux lignes d'épaisseur ; faites les macérer pendant deux heures avec un peu d'eau-de-vie , du sucre et de la cannelle en poudre. Après les avoir fait égoutter , trempez-les dans une pâte à frire ; mettez-les dans une friture qui ne soit pas trop chaude ; laissez prendre couleur ; ensuite retirez la poêle du feu pour que les pommes cuisent ; lorsqu'elles sont cuites , saupoudrez-les de beau sucre , et faites-les glacer avec la pelle rouge.

On fait absolument ainsi les beignets de poires , de pêches , d'abricots et de brugnon.

*Beignets de crème.* — Faites réduire à près de moitié une pinte de lait et laissez le refroidir ; délayez-y six jaunes d'œufs , cinq macarons , dont un amer , une cuillerée de fleur d'orange pralinée en poudre , deux cuillerées de fleur de farine et un quarteron de sucre en poudre ; quand cette pâte est épaisse comme de la bouillie bien cuite , on y ajoute de l'écorce de citron râpée , et on la fait frire en la divisant par morceaux du même volume que les autres beignets.

*Beignets de brioche.* — Trempez , dans du lait sucré et aromatisé , des tranches de brioche ; mettez-les égoutter ; farinez-les ensuite , et faites-les frire. Le lait doit avoir été réduit à moitié avant d'y mettre tremper les brioches.

*Beignets de feuilles de vigne.* — Faites tremper , pendant une heure , de jeunes feuilles de vigne dans de l'eau-de-vie ou du kirschenwasser , couvrez-les de frangipane ; et après les avoir roulées , trempez-les dans une pâte à frire.

*Beignets à la Chantilly.* — Prenez une livre de fleur de farine , trois petits fromages à la crème très-frais ; cassez trois œufs et un demi-quarteron de moelle de bœuf hachée et pilée ; détrempiez et mêlez bien la pâte , en y ajoutant suffisante quantité de vin blanc ; assaisonnez d'une pincée de sel fin et d'une once de sucre râpé , en les conduisant comme les beignets à la crème.

*Beignets aux confitures.* — Prenez des pains à chanter de la grandeur d'un écu , ou découpez-en de plus grands ; mettez sur chacun un peu de marmelade d'abricots ou de prunes , ou telle autre confiture un peu consistante ; couvrez avec un autre morceau de pain à chanter , et collez les bords en mouillant.

Incorporez , dans une pâte à frire faite au vin blanc , trois blancs d'œufs fouettés en neige ; trempez-y les beignets ; faites frire ; égouttez-les ensuite , et posez-les sur des feuilles de cuivre ; poudrez-les de sucre fin , et glacez-les au four ou avec la pelle rouge.

*Beignets soufflés à la bonne femme.* — Mettez dans une casserole une once de beurre , du citron vert râpé , un quarteron de sucre et un bon verre d'eau ; faites bouillir , et délayez-y autant de farine qu'il est nécessaire pour faire une pâte liée et épaisse ; remuez continuellement avec une cuillère de bois ou une spatule , jusqu'à ce qu'elle commence à s'attacher à la casserole ; alors mettez-la dans une autre , et cassez-y successivement des œufs , en remuant toujours pour les bien mêler avec la pâte , jusqu'à ce qu'elle devienne molle sans être claire ; mettez-la sur un plat , et étendez-la de l'épaisseur d'un doigt ; faites chauffer de la friture , et quand elle est médiocrement chaude , trempez-y le manche d'une cuillère , et avec le manche enlevez gros comme une noix de pâte que vous faites tomber dans la friture en poussant avec le doigt ; continuez jusqu'à ce qu'il y en ait assez dans la poêle ; faites frire à petit feu en remuant sans cesse ; quand les beignets sont bien montés et de belle couleur , retirez-les pour les égoutter , et saupoudrez-les de sucre fin.

### Deuxième division des beignets.

#### BEIGNETS A LA ROYALE.

*Beignets de fruits à la royale.* — Prenez douze petites pêches de vigne bien mûres et de bonne qualité ; séparez-les par moitié ; ôtez-en la pelure ; vous les sautez dans une terrine avec du sucre en poudre et une cuillerée de liqueur de noyaux. Deux heures après , vous les égouttez , les trempez tout-à-tour dans la pâte ordinaire , les faites frire de belle couleur , et les glacez dans quatre

et les mêlez dans l'appareil avec une cuillerée de crème fouettée, ce qui doit vous donner une pâte consistante quoique molle. Alors vous la roulez sur le tour (légèrement saupoudré de farine) de la grosseur d'une noix verte, en la plaçant à mesure sur un couvercle de casserole. Toute la pâte étant ainsi détaillée et roulée, vous la versez dans la friture peu chaude, afin qu'elle se renfle bien; vers la fin de sa cuisson, vous rendez le feu plus ardent. Étant colorée de belle couleur, vous l'égouttez sur une serviette, et la saupoudrez de sucre fin, et servez de suite.

Vous variez les formes de cette pâte en croissant, en carré long et en gimbettes.

*Beignets de blanc-manger en gimbettes.*

— Vous préparez la crème de la même manière que la précédente. Quand elle est bien froide, vous la coupez avec un coupe-pâte de trente lignes de diamètre; et ensuite vous formez les gimbettes, en coupant le milieu avec un petit coupe-pâte de quinze lignes de largeur. Vous conservez les petits ronds que vous retirez des gimbettes, et vous les masquez ensuite de mie de pain très-fine, en les touchant avec soin, afin de ne point les déformer; après cela, vous les trempez dans quatre œufs battus; vous les égouttez et les roulez de nouveau sur la mie de pain. Vous préparez de la même manière les ronds, en plaçant le tout sur des couvercles; puis au moment du service, vous les faites frire de belle couleur, et après avoir saupoudré le tout de sucre fin.

*Beignets de blanc-manger en gimbettes glacées au caramel.* — Les gimbettes étant disposées de la même façon que ci-dessus, à l'instant du service, vous les trempez les unes après les autres dans la pâte à frire ordinaire. Étant colorées d'un beau blond, vous les égouttez parfaitement, et les glacez ensuite dans du sucre cuit au caramel. Vous pouvez, à mesure que vous les sortez du poëlon, semer dessus du gros sucre avec des pistaches, ou de la fleur d'orange pralinée.

*Diablotins en cannelons.* — Après avoir préparé l'appareil indiqué ci-dessus, vous le versez sur un plafond légèrement beurré; élargissez-le avec le couteau, en donnant à la crème six bonnes lignes d'épaisseur. Étant parfaitement froide, vous la détaillez en bandes de six lignes carrées, que vous coupez ensuite par petites parties de trois pouces de longueur; vous les roulez légèrement sur le tour saupoudré de farine, en les posant sur des couvercles de casseroles. À l'instant du service, vous trempez vos cannelons dans la pâte décrite ci-dessus, pour les beignets à la parisienne; puis vous les versez au fur et à mesure

dans la friture un peu chaude. Étant de belle couleur, vous les égouttez sur une double serviette; et après les avoir saupoudrés de sucre passé au tamis de soie, vous les glacez au four ou à la pelle rouge.

Ces diablotins se servent quelquefois pour entremets, mais plus souvent encore pour assiette volante.

**BELLE-CHEVREUSE**, espèce de pêche à chair fine et fondante, assez grosse et d'un rouge vif. Elle succède à la pêche mignonne, et devance un peu la violette; elle n'a le défaut d'être quelquefois cotonneuse que parce qu'on la laisse trop mûrir.

**BELLE-ET-BONNE**. C'est le nom d'une espèce de poire assez médiocre, dont on fait usage au mois d'octobre. La Quintinie la met sans ménagement au rang des plus mauvaises poires; mais il paraît que l'espèce a dû s'en améliorer depuis le XVII<sup>e</sup> siècle.

**BELLE-FILLE**, sorte de pomme; la belle-fille est une variété du court-pendu (*V. COURT-PENDU*).

**BELLE-GARDE**, espèce de pêche très-belle, moins colorée que l'admirable et la royale, d'une saveur moins fine, et d'une chair un peu plus jaunâtre; la belle-garde mûrit en septembre, et les cuisiniers l'emploient fréquemment pour la confection des beignets et des crèmes au fruit.

*Belle-Garde* est aussi le nom d'une espèce de laitue pommée, qui, si elle était plus frisée, ressemblerait parfaitement à la laitue royale. Elle est d'un très-bon emploi pour garnir les bayonnaises et les salades au gros poisson.

**BELLISSIME**, espèce de poire *demi-beurrée*, de la figure d'une grosse figue; elle est fouettée de rouge sur un fond jaune; et d'un très-bon goût. Comme elle est sujette à devenir cotonneuse, il faut, pour remédier à ce défaut, la cueillir un peu verte. La bellissime est encore connue sous le nom de *suprême* et de *figue musquée*. C'est au mois d'août qu'on la cueille: on n'en fait aucun emploi culinaire, et les officiers la classent parmi les fruits à la main.

**BENARI**, nom que les habitants du midi de la France donnent à l'ortolan (*V. ORTOLAN*).

**BERGAMOTE**, espèce de citron dont l'é-

corée est toute unie, et dont l'odeur est particulièrement agréable. C'est à un Italien qu'est due l'origine du citronnier bergamote. Il s'avisa d'enterrer une branche de citronnier sur le tronc d'un poirier bergamote; aussi le fruit qui en provient tient des qualités du poirier et du citronnier. C'est de ce fruit qu'on tire une essence qui porte son nom, et dont les confiseurs ont toujours fait un fréquent usage.

*Bergamote*, poire beurrée, tendre, délicate et d'un parfum très-agréable. Il y a des poires bergamote d'été et des poires bergamotes d'automne.

La bergamote d'été, connue encore sous le nom de poire de Milan, est grosse et fondante: le goût en est sucré; elle est bonne à manger dès le mois d'août.

La bergamote d'automne est une des meilleures poires connues. On la mange en octobre, et elle se conserve jusqu'en décembre. Il y a encore deux espèces de poires qui portent le même nom; savoir: la bergamote suisse, et la bergamote de cressane. La première est la plus hâtive des bergamotes: c'est une poire plate et rayée de jaune et de vert. La bergamote de cressane ou crassane est sans contredit la meilleure des poires; elle est de forme aplatie, et son parfum se trouve aiguë par un arrière-goût vineux qui lui donne beaucoup de partisans. On croit qu'elle a tiré son nom d'un village du comté d'Avellino, qui s'appelle aujourd'hui Crassana-Ducale.

**BESI DE CAISSOY**, petite poire dont la chair est tendre, mais cotonneuse. Le besi de caissoy se nomme aussi rousette d'Anjou; cette poire est bonne à manger en décembre et janvier.

*Besi d'Hery*, espèce de poire qui a été trouvée dans une forêt de Bretagne appelée Hery, d'où lui est venu le nom qu'elle porte aujourd'hui. Le mot *besi* signifie poire en breton. Le besi d'Hery est rond, de la grosseur d'une balle de jeu de paume. Il mûrit en octobre et novembre.

**BETTE**. C'est la poirée potagère, dont on joint souvent les feuilles à l'oseille pour en adoucir l'acidité. Les grosses côtes des plus grandes feuilles prennent le nom de *cardes*.

Si vous êtes obligé d'en manger, faites-les cuire dans de l'eau avec du beurre et du sel; et quand elles sont cuites égouttez-les le mieux que vous pourrez.

Faites une sauce blanche avec une pincée de farine et du bouillon, du beurre et du sel, du poivre et du vinaigre; faites-la lier sur le feu, et mettez-y bouillir les cardes afin qu'elles y prennent un peu de goût, s'il est possible. Ajoutez, en

servant, une liaison de jaunes d'œufs, et tâchez d'avoir un second plat d'entremets.

**BETTERAVE**, racine pivotante et fusiforme dont le mérite et les agréments ne sont peut-être pas assez appréciés. — Il y a trois variétés dans la betterave: la jaune, la grosse-rouge, et la rouge de la petite espèce, dite de Castelnaudari. La première est la plus sucrée. La seconde est celle qu'on cultive le plus dans les environs de Paris; sa racine est d'un rouge *sang-de-bœuf*, et porte jusqu'à quatre pouces de diamètre sur douze de longueur; la feuille est d'un rouge violet, et la côte d'un rouge amarante.

La betterave de Castelnaudari mériterait d'être mieux connue à cause de la délicatesse de son parenchyme et de la finesse de son goût, qui rappelle celui de la noisette. Elle a de plus l'avantage de se manger dès le mois d'août et de se conserver également bonne pendant tout l'hiver qui succède à la saison de sa récolte. La betterave est rafraîchissante et nutritive; mais pour en être pleinement satisfait il est indispensablement nécessaire de savoir la choisir et la faire cuire. Il arrive souvent qu'on se trouve aux prises avec de larges roquettes insipides et filamenteuses qui font tomber la réputation de ce bon légume au-dessous de rien; mais ceci provient uniquement de ce qu'on a choisi des racines trop fortes et de ce qu'on les a fait cuire à l'eau. Il en est malheureusement ainsi pour toutes ces pauvres racines qui se débitent chez les fruitières de Paris, où nous conseillons de ne jamais s'adresser quand on veut manger des betteraves. Voici la seule bonne manière de les faire cuire.

*Cuisson des betteraves*. — Choisissez des betteraves de moyenne grosseur et dont l'épiderme ne soit pas rude: faites les bien laver d'abord, et puis faites les éponger avec une serviette imbibée d'eau-de-vie commune. Mettez-les ensuite à cuire au four le plus chauffé (comme pour le plus gros pain de pâte ferme), et sur des grils de cuisine, afin qu'elles s'y torrèfient également sans être brûlées d'aucun côté. Laissez-les dans le four jusqu'à ce qu'elles s'y refroidissent, et recommencez le lendemain la même opération pour les faire *biscuire* au même degré de chaleur. Pour que la betterave soit parfaitement apprêtée sous le rapport de la cuisson, il faut que la peau en soit devenue toute ridée, corrodée et presque charbonnée, ce qui a pour effet naturel de la confire dans son enveloppe en y concentrant le principe sucré. Quand la betterave est préparée de cette manière, on ne saurait imaginer tout le parti qu'on en tire à la cuisine, et toute la considération qu'elle obtient dans la salle à manger.

*Betteraves à la crème.* — Après les avoir pelées et bien émincées en filets très-déliés, on les fait mijoter dans une béchameil où l'on aura soin d'ajouter un peu de coriandre et des grains de verjus muscat (*V. Béchameil à l'art. SAUCES*).

*Betteraves à la poitevaine.* — Faites cuire des oignons hachés dans un roux brun, et joignez-y une pincée des quatre épices; faites-y réchauffer des tranches de betteraves que l'on n'aura pas coupées très-minces, et mettez-y une demi-cuillerée de fort vinaigre à l'instant de servir.

*Betteraves à la chartreuse.* — Coupez des tranches de betteraves jaunes qui soient bien cuites et qu'il ne faudra pas trop émincer; mettez sur chacune de ces tranches une rouelle d'ognon cru, coupée très-mince, et dont vous retrancherez le cœur et les ronds centraux pour que son goût ne prédomine pas; joignez-y deux ou trois feuilles de cerfeuil, autant de pimprenelle verte et quelque peu de muscade avec laquelle on aura mélangé du sel blanc. Couvrez ceci par une nouvelle tranche de betterave de même grandeur que la première; appuyez assez fortement pour faire adhérer les trois parties de cette composition, que vous plongerez dans une pâte à frire et que vous conduirez comme une autre friture *au sel*, en la servant garnie de persil frit. C'est un entremets de carême assez confortable. Il y a des cuisiniers qui prétendent savoir que la betterave blanche doit être plus tendre et plus délicate que la rouge; mais c'est un procès qui n'est pas jugé, et l'on a pu voir, d'après ce que nous avons dit plus haut, que, dans tout ce qui se rapporte au choix de la betterave et à sa cuisson, la cuisine est encore dans son enfance.

La betterave se mange souvent en salade avec la mâche et le céleri. La meilleure salade de betteraves se fait avec de petits oignons glacés, des tranches de vitelottes ou pommes de terre violettes, des haricots-riz cuits à la vapeur et des tronçons de culs d'artichaut. On y mêle ordinairement (avec profusion) des fleurs de capucines ou des tiges fleuries du cresson de fontaine, et tout ceci constitue la meilleure de toutes les salades cuites, et par conséquent le meilleur plat dont on puisse user pour collation.

*Betteraves (sucre de).* — En exécution du blocus universel, les chimistes du temps de l'empire avaient officiellement décidé que les sucres de cannes et de betteraves étaient précisément la même substance, et que ces deux produits devaient être considérés, non pas seulement comme analogues, mais comme absolument identiques dans tous leurs effets, et pour toutes leurs propriétés alimentaires ou médicales, à poids égal.

Les principaux chimistes du temps présent sont précisément et absolument les mêmes chimistes, c'est-à-dire les rédacteurs et les signataires de ce même rapport officiel. Après la levée du blocus, on ne pouvait guère espérer que MM. Thénard et Darcet voulussent bien se démentir eux-mêmes; aussi, voit-on que tous nos génies transcendants, par analyse, en sont restés décidément, ainsi que les professeurs en chimie progressive, à la déclaration patriotique et aux anciens procès-verbaux de MM. Darcet, père et fils.

Les fabricants de sucre de betteraves ont toujours été d'un avis conforme à celui des mandataires impériaux, relativement à la parfaite analogie de leur sucre avec celui de nos colonies. Les épiciers sont du même avis que les fabricants.

Les Consommateurs ont généralement adopté l'opinion des épiciers, des fabricants et des chimistes français; mais les Opérateurs en jugent différemment. Les cuisiniers, les confiseurs et les liquoristes ont expérimenté que le sucre de betteraves, à poids égal avec celui de cannes, a toujours l'inconvénient d'étendre et d'augmenter, ou pour parler en termes d'office, d'allonger démesurément et d'affadir toutes les compositions dans lesquelles il est immiscé. C'est un inconvénient qui est très-sensible aux glaciers de Paris surtout, en ce qu'il a pour effet de détériorer ou tout au moins d'affaiblir certaines combinaisons qui sont indiquées dans leur dispensaire, et qui s'y trouvent formulées d'après les doses convenues pour le sucre d'Amérique, employé par leurs dévanciers. La substance du sucre de cannes est en réalité, disent toujours les praticiens, beaucoup plus concrète et plus résidue que celle de toute autre espèce de sucre, fût-il extrait des érables de Silésie, des guenilles de Hambourg, ou des betteraves de Montesson. C'est une expérience qui se renouvelle journellement dans la cuisine, ou pour confectionner, par exemple, une gelée de marasquin qu'on voudrait édulcorer avec du sucre de betteraves, on est obligé d'y mettre à peu près le double du sucre et le tiers en sus de la quantité de marasquin qu'on trouve indiqués pour les proportions culinaires de cet aliment. Il appert de cette observation qu'en introduisant dans une mixture délicate et compliquée toute cette portion de sucre de betteraves qui est excédante à la quantité prescrite pour l'emploi du sucre de cannes, on fait entrer dans une composition si gastronomique et si bien calculée une assez grande quantité de je ne sais quelle matière, soluble à la vérité, mais occulte, inerte, insipide, et dont la substance n'a certainement rien d'identique ou d'analogue avec le principe édulcorant, proprement dit.

Résumons-nous donc en disant que le sucre in-

digène est bien inférieur en propriétés alimentaires au sucre de cannes, à poids égal, attendu, premièrement, qu'il ne contient pas autant de matière édulcorante et sapide, et surtout parce qu'il affaiblit toujours les préparations dans lesquelles il est introduit comme assaisonnement.

Nous croyons devoir annoncer que l'emploi du sucre de betteraves a des inconvénients plus graves en thérapeutique; la plupart des médecins ne trouvent pas en lui les qualités béchiques, nutritives et stimulantes, et non plus aussi la saveur énergique dont le sucre de cannes est abondamment et magnifiquement pourvu. Nous connaissons d'habiles médecins qui prescrivent toujours le *saccharum atlanticum* dans certaines préparations pharmaceutiques, et notamment dans les électuaires et les sirops déparatifs. Il a été reconnu que dans la confection du haume alexipharmaque de Daucus, par exemple, l'emploi du sucre de betteraves avait été suffisant pour en dénaturer l'effet.

L'auteur de la *Physiologie du goût* écrivait à son ami Chaptal à la fin de l'année 1813: « Il y a des épiciers consciencieux qui vous vendront du sucre à bon marché, c'est-à-dire à dix francs la livre. Prenez-en trois morceaux que vous mettrez dans une tasse de bon café: ce sera très-bien; mais prenez cinq gros morceaux de sucre français, de votre sucre, à vous, mon bon ami; mettez-les dans une autre tasse du même café tout aussi chaud: vous trouverez que cette tasse est beaucoup moins sucrée que la première, et que le même café en est devenu beaucoup moins fort. Dixi.

» C'est une expérience que je viens de faire et dont je me suis promis de vous garder le secret, mon cher comte; je ne voudrais pas, non plus, contrarier une entreprise avantageuse à la famille Delessert, etc. »

*Betteraves (conserves de).* (V. CONSERVES POUR HORS-D'ŒUVRES.)

*Betteraves*, sorte de poire qui mûrit au mois d'août.

Il y a aussi une espèce de pêche à laquelle on donne ce nom: ces pêches betteraves ont la chair rouge et très-ferme; on les fait macérer dans du vin de Bordeaux sacré avant de les cuire en compote, afin d'en garnir des tartes ou des gâteaux fourrés.

**BEURRE.** Le beurre est, de toutes les matières onctueuses ou grasses qu'on tire des substances animales, la plus voisine de l'état végétal, et par conséquent la plus saine.

Le meilleur qu'on puisse employer à Paris vient d'Isigny l'hiver, et de Gournay l'été; mais quoiqu'excellents tous les deux, le premier est

bien supérieur à l'autre, et c'est l'éloignement seul qui l'empêche d'arriver pendant les fortes chaleurs. Ce beurre a un goût de noisette qui lui est particulier, avec une onctuosité qui le fait distinguer dans tous les ragoûts. C'est à bon droit qu'on l'appelle la *tête du beurre*. Les has beurres, les beurres en *tière*, et ceux dits de *pays*, ne conviennent qu'à l'*indigence*, au dire de M. Beauvillier.

Tout le monde sait que le beurre est la partie grasse du lait, qui s'en sépare par une agitation soutenue et plus ou moins prolongée. Il est reconnu que plus le lait est gras, plus il donne de crème et de beurre: cette qualité du lait dépend en grande partie de celle des pâturages, et c'est ce qui assure aux beurres de Gournay, et surtout à ceux de la Prévalais et d'Isigny, une supériorité qu'aucun beurre connu ne saurait leur disputer.

Plus le beurre est nouveau, plus il est agréable et sain, et plus il est propre à l'usage culinaire, en supposant, toutefois, qu'il soit de qualité supérieure, car les beurres des environs de Paris, même battus de la veille, n'obtiendraient jamais la préférence sur ceux de Gournay et d'Isigny âgés de plusieurs jours. Il faut dire aussi qu'à raison de leurs excellents principes constitutifs, ces derniers ont la propriété de se conserver beaucoup plus longtemps sans aucune altération.

Le beurre entre à Paris dans la confection de toutes les entrées et de presque tous les entremets; rien ne s'y prépare à l'huile cuite: la délicatesse de notre goût l'a toujours repoussée; et si l'on en excepte les brandades de merluche, les fritots de poulet, la bouille-à-baisse, et quelques autres préparations à la *provençale*, nous avons relégué l'huile dans les salades, les marinades et bayonaises, à tout jamais!

La consommation de beurre qui se fait à Paris est vraiment prodigieuse: ces motes énormes de Gournay et d'Isigny, qui pèsent deux cents livres, et qui arrivent à la Halle tous les mercredis de chaque semaine, y fondent à peu près aussi vite que dans la poêle. Il faut alors se rabattre sur le beurre en livre, ou beurre de pays, dont la qualité n'est que médiocre; il est donc essentiel de faire pour la semaine sa provision de beurre fin.

Ce n'est pas seulement à la cuisine que le beurre joue un rôle; on le sert souvent sur la table en nature et comme hors-d'œuvre. Autrefois il y paraissait *frisé*, *flé*, *seringué*, en rocher, en petits pains de Vanvres, etc.; aujourd'hui on ne voit guère paraître que du beurre de la Prévalais en paniers sur les tables opulentes, et en *petits-pots* sur les autres. Ce canton de la Bretagne est en possession de nous fournir pour les hors-d'œuvres le meilleur beurre connu; il n'est ni salé ni à

de mi-sel, et cependant il est d'une saveur moins douce que le beurre frais, mais singulièrement agréable mangé en tartines, et surtout avec du pain de seigle.

**Beurre noir.** — Il faut mettre dans une casserole un demi-verre de vinaigre avec du poivre et du sel, et le faire bouillir. En même temps, on mettra dans une autre casserole du beurre que l'on fait chauffer jusqu'à ce qu'il soit presque noir; ensuite on mêlera le tout ensemble, et l'on s'en servira suivant les prescriptions culinaires.

**Beurre de piment.** — Après avoir réduit du piment en poudre très-fine, on le mêle à un morceau de beurre que l'on pétrit et dont on fait assaisonner plusieurs espèces de tartines appelées *Sandwichs*, (Voyez ce mot à l'article HORS-D'ŒUVRES).

**Beurre d'ail.** — Vous pilerez six gousses d'ail dans un mortier; vous les passerez, en foulant avec une cuillère de bois, à travers un tamis de soie; vous les remettrez dans le mortier avec deux onces de beurre; vous pilerez le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit bien amalgamé, et vous vous en servirez pour les choses indiquées.

**Beurre d'anchois.** — On lave cinq ou six anchois dont on enlève les chairs; on les pile; on les passe, sans y mettre de mouillement, à travers un tamis de crin; puis on les amalgame avec autant de beurre, et l'on s'en sert pour tout ce qu'on veut faire au beurre d'anchois.

**Beurre de Montpellier.** — Pilez dans un mortier, jusqu'à ce que vous en ayez fait une pâte, une douzaine d'anchois, autant de cornichons, deux gousses de ravigote, deux poignées de câpres, deux douzaines de jaunes d'œufs durs, du sel et du poivre; ajoutez-y six jaunes d'œufs crus; continuez de piler; ajoutez encore un peu de vinaigre, et environ deux livres de bonne huile, mais en versant cette dernière peu à peu, et sans cesser de piler jusqu'à ce que le mélange ait pris la consistance d'un beurre assez ferme. Passez alors cette composition à l'étamine en la colorant avec du vert d'épinards dont voici la formule: Faites blanchir des épinards, quelques ciboules et des branches de persil; le tout étant rafraîchi et égoutté, on le pile dans un mortier, et on le passe à l'étamine en le mouillant avec un peu d'eau. Cette préparation s'emploie uniquement pour donner la couleur verte à certains mets.

**Beurre de homard.** — Pilez avec du beurre fin les œufs qui se trouvent dans l'intérieur ou sous la queue d'un homard, passez-les à travers

un tamis de soie; ramassez sur une assiette votre beurre, qui se trouve d'un beau rouge, et servez-vous-en suivant la prescription.

**Beurre d'écrevisses.** — Vous ferez cuire des écrevisses comme pour en composer un buisson d'entremets; vous en ôterez les chairs; vous mettez les coquilles sur un plat pour les faire sécher soit au four, soit sur un fourneau; lorsqu'elles seront bien sèches, vous les pilerez jusqu'à ce qu'elles soient en poudre. Sur cinquante écrevisses, vous mettez trois quarterons de beurre, et pilez le tout ensemble; après quoi vous le mettez dans une casserole et sur un feu doux pendant un quart d'heure; ensuite vous mettez ce beurre dans une étamine que vous aurez mise sur une autre casserole où il y aura de l'eau froide; vous ferez sortir tout le beurre en tordant l'étamine; et vous le laisserez figer pour le trouver au besoin.

**Beurre de noisettes.** — Il se fait absolument comme le beurre d'ail, excepté que les noisettes remplacent l'ail, et que l'on y joint persil, estragon et ciboules hachés le plus fin possible. On en fait des sandwichs pour le service du thé comme pour celui des hors-d'œuvres.

**Beurre d'amandes.** — Pilez quinze amandes douces et trois amères avec quatre onces de sucre, et passez à l'étamine en y mêlant quelques gouttes de lait. Incorporez ensuite avec sept ou huit onces de beurre le plus frais, et passez à la seringue ou la passoire, afin d'en garnir une coquille de hors-d'œuvre, en donnant à cette préparation la forme et l'apparence d'un buisson de macarons ou de gros vermicelle. C'est une sorte de friandise qui n'est plus admise que pour un goûter. De tous les anciens *beurre*s filés ou seringués qui jouaient un si beau rôle au dix-septième siècle, le *beurre d'amandes* est le seul dont on n'ait pas tout-à-fait oublié l'usage, encore est-ce dans les familles où l'on a gardé les vieilles traditions.

**Beurre fondu.** — On le fait bouillir sur un feu clair et modéré, on l'écume; lorsqu'il est assez cuit, on le verse dans des pots de grès; il est bon de prendre garde qu'il ne noircisse pas, il est assez cuit lorsqu'il présente une transparence égale à celle de l'huile. Quelques personnes y ajoutent six clous de gérofle, trois ou quatre feuilles de laurier, et la moitié d'une noix muscade, pour en parfumer quarante livres. Le *beurre fondu*, lorsqu'il est parfaitement refroidi et enfermé dans des pots de grès, doit toujours être conservé dans un endroit frais et à l'abri de la lumière.

**Autre manière de faire fondre le beurre.** — Le but qu'on se propose, en faisant fondre le



beurre, est de le séparer d'un peu de *serum* et de fromage, qu'il retient toujours à l'état frais, et qui contribue à accélérer son altération; on atteint ce but en laissant le beurre en fusion pendant long-temps à une température supérieure à celle de l'eau bouillante; la partie aqueuse du *serum* s'évapore, et la partie solide se précipitant avec le fromage, le beurre se trouve débarrassé de toutes les matières étrangères; mais il éprouve, dans cette opération, un changement qui altère sa saveur, et qui ne permet plus de l'employer pour certaines préparations.

Pour éviter cet inconvénient, fondez le beurre au bain-marie. Il ne faut pas que l'eau du bain-marie bouille, il suffit qu'elle ait une chaleur assez forte pour faire fondre le beurre complètement; maintenez-le dans le même état pendant trois heures; et lorsqu'il est bien clarifié, laissez-le refroidir; séparez le beurre de son dépôt, faites-le refondre et versez-le dans de petits pots contenant chacun deux ou trois livres. Couvrez et conservez comme il a été prescrit ci-dessus. Le beurre doit être fondu dans un vase de fer-blanc ou de poterie, pour qu'il ne se forme pas de vert-de-gris pendant le refroidissement.

*Beurre salé.* — Lavez le beurre à plusieurs eaux, en le pétrissant pour en faire sortir tout le *serum* qu'il contient; rassemblez-le ensuite en gros morceaux, et pressez-le pour le débarrasser de l'eau qu'il peut avoir retenue; prenez-en à la fois deux ou trois livres que vous étendez de l'épaisseur de cinq à six lignes, avec un rouleau, sur une table bien propre et mosillée; saupoudrez par dessus du sel fin et bien sec, à raison d'une demi-once par livre pour le beurre à demi-sel, et d'une once pour le beurre salé. Repliez en trois le gâteau de beurre, pétrissez-le bien, et mettez-le ensuite dans un pot de grès, en le pressant pour qu'il ne reste pas de vide; continuez ainsi jusqu'à ce que tout le beurre soit préparé; terminez en mettant, sur la dernière couche de beurre, une couche de sel de l'épaisseur de deux doigts.

Lorsqu'on entame un pot de beurre salé, on est obligé d'enlever le sel qui le recouvre; alors la superficie et tout le tour de la masse, qui est presque toujours détachée du pot, se trouvent en contact avec l'air et peuvent se rancir.

Pour prévenir cet inconvénient, faites, à chaud, une saumure saturée de sel; laissez-la refroidir et versez-la dans le vase au beurre, jusqu'à ce que la superficie en soit couverte de deux ou trois doigts. Mettez sur le beurre un caillon ou un morceau de grès bien propre afin de l'empêcher de flotter sur la saumure, s'il se détachait du pot, ce qui arrive souvent: par ce moyen, le beurre ne sera pas

exposé à se rancir, et il restera bon jusqu'à la fin.

On n'a pas besoin d'observer que ces dernières prescriptions ne doivent être exécutées que dans les provinces ou les localités privées d'une autre ressource; car, à Paris, on se procure aisément du beurre frais pendant toute l'hiver, et qui plus est du beurre excellent, comme chacun sait.

Comme il arrive, heureusement pour les Châtelains et les Villageois, que tout le monde n'est pas d'humeur à passer les étés et les automnes à Paris, pour y participer à la consommation des excellents beurres de Bretagne et de Normandie, nous allons parler de la fabrication du beurre. C'est à l'intention des personnes qui vivent à la campagne une partie de l'année; et c'est principalement à l'avantage de celles qui possèdent une terre avec des pâturages aux environs de Paris. On commencera cet essai de physiologie butireuse en disant quelques mots sur l'origine et la nature de cette substance.

*Analyse du beurre.* — Il est composé de globules en état de suspension dans le lait, et qui s'élèvent à sa surface en vertu de leur moindre densité, en entraînant avec eux du *serum* et de la matière caséuse avec lesquels ils formaient la crème.

Le beurre se sépare de la crème par le battage, opération qui a pour but de favoriser l'agglomération des globules butireux et de les réunir en masse homogène. Une certaine température douce, qui, sans faire passer le beurre à l'état liquide, permette cependant aux globules de se réunir, est nécessaire pour sa formation.

Le beurre s'altère assez promptement par le contact de l'air. L'altération est due, suivant quelques naturalistes, à sa combinaison avec le gaz qui fait partie de l'air, et qu'ils ont nommé l'*oxigène*. Ce serait cette combinaison qui communiquerait au beurre une saveur âcre et piquante qu'on a désignée sous le nom de *rancidité*.

Les beurres français les plus délicats et les plus estimés sont, pour les beurres frais en mottes, ainsi que nous l'avons dit ci-dessus, ceux de Bray dits de Gournay, ceux d'Isigny, et de toute cette partie de la Normandie. Sur les marchés de Paris, ces beurres, dits d'*élite*, sont divisés: 1° en *mottes de premier choix*, 2° *beurre fin*, 3° *bon*, et 4° *commun*. Viennent ensuite les beurres en mottes du Maine et du Perche, dits *petits beurres*, et enfin les *beurres en livres* provenant d'un rayon de trente lieues autour de Paris, qui se divisent encore en *ronds* et en *longs*. Parmi les *beurres salés*, on estime particulièrement ceux de la Bretagne, et surtout celui des environs de Rennes et de Saint-Brieuc.



*Des qualités qui distinguent le beurre, et de leurs causes.* — Les qualités qu'on doit rechercher dans le beurre sont la saveur et l'odeur, la couleur, la consistance, et la faculté de se bien conserver.

La couleur du bon beurre est le jaune-riche; c'est généralement celle du beurre fourni pendant le printemps. Néanmoins cet indice n'est pas décisif, puisqu'on peut colorer le beurre artificiellement, et parce qu'il est des pays, des saisons ou des animaux qui donnent du beurre pâle, et de qualité supérieure.

L'odeur du beurre doit être agréable et légèrement aromatique. Toute espèce de beurre qui exhale une odeur forte est mal fait, altéré ou de qualité inférieure. La saveur du beurre frais est agréable et douce, onctueuse, délicate et fraîche. C'est la qualité la plus variable, puisqu'elle change avec les localités, les saisons, les dispositions sanitaires de l'animal, et beaucoup d'autres causes; mais c'est toujours, et toutefois, la qualité qu'on doit le plus rechercher.

La consistance est souvent un indice de bonne fabrication. Les beurres spongieux, huileux et âcres, ou ceux qui sont durs et compacts, ont été fabriqués dans des circonstances défavorables, ou par de mauvais procédés. Le bon beurre est d'une consistance moyenne, d'un aspect mat; il a la pâte fine et se tranche nettement en lames minces. La faculté de se conserver long-temps frais est des plus précieuses, et elle est due, la plupart du temps, à l'observation rigoureuse des bons principes de fabrication.

Les causes qui peuvent influer sur les qualités et la nature du beurre sont si variées qu'on ne peut espérer de les mentionner exactement; celles qui paraissent jouer un rôle plus marqué sont les causes suivantes :

Les pâturages et la nourriture exercent la plus grande influence sur la qualité du beurre, quand ils sont riches, de bonne qualité et abondants. Mais c'est toujours avec la condition que ce produit sera fabriqué avec toutes les précautions convenables. On peut presque partout et avec des pâturages médiocres faire de fort bon beurre, quand on y met les soins nécessaires. Néanmoins, toutes les autres conditions étant égales, le beurre des bons pâturages, celui des prairies naturelles, celui qui proviendra du lait des vaches nourries de spergule, ou de feuilles de maïs, sera toujours supérieur en saveur et en délicatesse à tous les autres.

Le climat le plus favorable à la santé des bestiaux est celui qui produit le meilleur beurre. Ainsi les pays un peu humides et littoraux, tels que le Danemarck, le Holstein, la Hollande, la Belgique, la Flandre, la Normandie, la Breta-

gne, l'Angleterre et l'Irlande, produisent les beurres les plus renommés. Quant à la saison, le beurre de printemps ou de mai est le plus riche, le plus aromatique et le meilleur. Ainsi le beurre de la Prévailais, pendant les mois de février, mars et avril, a un goût exquis de noisette; il est moins fin et moins agréable dans les autres saisons. Le beurre d'été, ou de juillet et d'août, est toujours huileux; celui d'automne, ou de septembre et d'octobre, n'a pas une couleur aussi riche, mais il est ferme et peut se conserver long-temps.

La préparation des beurres d'après des principes raisonnés et avec tous les soins convenables est la condition la plus décisive et la plus importante pour assurer leur bonne qualité. La mauvaise qualité du beurre est toujours l'effet de l'ignorance et de la malpropreté. Les beurres du pays de Bray et de la Bretagne, de la Hollande, du Holstein, ne doivent en grande partie leur supériorité qu'à la manière attentive et soigneuse avec laquelle on dirige leur fabrication.

*Fabrication du beurre.* — On ne peut espérer de faire des beurres fins qu'en observant d'abord avec une rigoureuse ponctualité toutes les règles prescrites pour la conduite et la bonne direction de la laiterie; puis ensuite celles que nous ferons connaître ci-après, relativement aux procédés matériels de fabrication; mais il est en outre quelques principes qui méritent une attention soutenue.

D'abord on ne fera jamais usage de la crème levée sur du lait altéré, battu par un transport prolongé, ou sur celui des vaches malades, ou sur le point de mettre bas, ou qui viennent de vêler; ensuite on donnera la préférence à la crème recueillie naturellement à une température de 10 à 12 degrés, à celle provenue d'un lait arrivé à sa perfection, c'est-à-dire au quatrième mois après le vêlage; ou à la crème qui aura monté la première à la surface du vase, et qui est la plus abondante et la plus délicate.

On enlèvera la crème sur le lait pendant qu'il est encore *doux*. Des expériences exactes et positives ont prouvé qu'on retirait une quantité un peu plus grande de beurre, de la crème levée sur du lait aigre, mais que cette augmentation est peu considérable et ne compense aucunement la perte qu'on fait sous le rapport de la qualité du produit. Dans la fabrication des beurres de Gournay, on a reconnu depuis long-temps que la crème du lait aigre donnait constamment des beurres médiocres et gras, qui ne peuvent être conservés long-temps frais et ne sont nullement propres aux salaisons.

La *jeune crème* est la seule propre à faire du beurre extrêmement fin, et c'est à son emploi que

la Bretagne et la Normandie doivent l'excellence de leurs beurres. On doit battre tous les jours, quand cela est possible, quoique la crème très-récemment exige plus de travail pour être convertie en beurre; et généralement dans les temps chauds la crème ne doit pas rester plus de vingt-quatre heures, et en hiver plus de deux à trois jours sans être battue.

On tâchera de fabriquer une assez grande quantité de beurre à la fois, parce qu'on a remarqué que le beurre se forme mieux et qu'il est toujours de meilleure qualité quand on agit sur des masses.

**Battage du beurre.** — L'opération du battage, qui a pour but d'obtenir la réunion des molécules constituants du beurre, n'est pas tout-à-fait aussi simple qu'on le supposerait d'abord, car elle ne réussit jamais bien que sous certaines conditions relatives à la saison, à la température et à la manière d'opérer.

L'époque du jour qu'on devrait préférer pour le battage est, pendant l'été, le matin ou le soir, et en hiver et pendant les temps froids, vers le milieu du jour.

La température la plus favorable pour battre le beurre est de 10 à 11 degrés de Réaumur. C'est celle à laquelle on obtient un produit ferme, d'un goût agréable, d'une bonne qualité et en quantité plus forte. Cette quantité se maintient à peu près la même jusqu'à 15 degrés, mais la consistance diminue progressivement. A 16 degrés la quantité diminue. A 18 degrés le beurre est mou, spongieux, et sa quantité a diminué de 9 à 10 pour cent sur celle obtenue à la première température indiquée. Enfin à 21 degrés, il a diminué de 16 pour cent, il est de qualité inférieure pour le goût, pour l'aspect, et aucun lavage ne peut en faire sortir complètement le babeurre. La température propice de 10 à 11 degrés doit être celle de la crème avant de la battre, ou celle de la laiterie, parce qu'il a été démontré que l'opération du battage du beurre et sa formation devaient de 2 degrés, c'est-à-dire portaient jusqu'à 13 degrés la température de la crème.

Pour obtenir artificiellement la température nécessaire à la bonne séparation du beurre, on fait usage de divers moyens lorsqu'on n'a pas pu maintenir la laiterie à 10 ou 12 degrés thermométriques.

En été et aux époques les plus chaudes de l'année, on bat le beurre dans le moment le plus frais de la journée et dans la partie la plus froide de l'habitation, ou bien on jette dans la baratte 15 à 20 litres d'eau fraîche qu'on y laisse séjourner une heure, et qu'on vide avant d'y verser la crème. Pendant le battage, on plonge la baratte à la

profondeur de 12 à 15 pouces dans un haquet contenant de l'eau fraîche. On applique des linges mouillés sur la baratte, ou enfin on jette un petit morceau de glace dans le vase. Quelquefois il suffit de tremper de temps à autre la batte-beurre dans l'eau fraîche.

En hiver et pendant le temps des gelées, on accélère la formation du beurre en enveloppant la baratte avec des linges ou une couverture chaude, ou bien avec une serviette trempée dans l'eau tiède; en ajoutant à la crème un peu de lait chaud; en plongeant la baratte dans un bain d'eau tiède, ou en laissant séjourner une demi-heure de l'eau chaude dans ce vase; enfin, en approchant la baratte à quelque distance du foyer. En Hollande on ajoute un peu d'eau chaude à la crème froide. Aux environs de Rennes, où se fabrique le meilleur beurre du monde, on introduit un vase rempli d'eau chaude dans la baratte. Dans tous les cas on ne doit faire usage de ces moyens qu'avec précaution et sobriété, parce qu'ils tendent plus ou moins à diminuer la finesse et les autres bonnes qualités de la production.

Pour verser la crème dans la baratte, on place sur celle-ci un canevas ou un tamis très-propre, sur lequel on jette la crème, qu'on fait passer, pour la diviser et la nettoyer, au travers des mailles, et au moyen de la pression si la chose est nécessaire.

En général il ne faut pas remplir les barattes au-delà de la moitié de ce qu'elles peuvent contenir.

Le battage doit se faire par un mouvement modéré, égal, uniforme, et continué sans interruption. Si le mouvement n'a pas de régularité, si on le ralentit, si on l'arrête, le beurre *recule*, comme on dit en Bretagne, c'est-à-dire qu'il se redissout dans le babeurre. Au contraire, si le mouvement est violent ou trop accéléré, le beurre acquiert une saveur désagréable, et perd beaucoup, surtout en été, sous le rapport de la couleur, de la saveur et de la consistance. Pour opérer régulièrement, il faut donc, aussitôt que la batte-beurre a été introduite et que le vase est fermé, élever et abaisser alternativement le bâton en faisant frapper légèrement la batte ou rondelle au fond de la baratte, de manière qu'à chaque coup de *va et vient* elle soulève deux fois, en descendant et en montant, la totalité de la crème. Le battage en été doit être fort, lent et régulier, autrement on diviserait et on remettrait en suspension les globules de beurre qui dans cette saison sont souvent à l'état liquide. En hiver il peut être plus vif et plus soutenu. On doit aussi accélérer un peu quand la quantité de crème est considérable, ou quand elle est très-nouvelle.

Le moment où le beurre se forme, ou, comme on le dit, la crème *tourne*, est tout-à-fait variable, attendu qu'il dépend d'un grand nombre de circonstances. On reconnaît que le travail *marche bien* par le son que rend le battage. D'abord ce son est grave, sourd et profond, ensuite il devient sec, fort et plus éclatant : c'est le signe que le beurre commence à se former. On doit continuer le travail avec le même soin, et l'on s'aperçoit bientôt qu'on peut mouvoir le bâton avec plus de facilité. Si à cette époque on ouvrait la baratte, on verrait sur les parois une foule de globules jaunâtres et huileux qui indiquent que la formation et la réunion du beurre commencent à s'opérer. On donne encore quelques coups lents et mesurés, puis on rassemble le beurre. Pour cela il faut encore prolonger le battage, non pas à coups secs et verticaux, mais en promenant circulairement la batte dans la baratte, pour recueillir en une seule, et d'abord en plusieurs masses, tout le beurre qui s'est formé.

Pour séparer le beurre du lait on enlève à la main toutes les parties du premier qu'on peut saisir, ou bien on ôte le bouchon qui clôt les barattes tournantes, ensuite on verse et l'on reçoit le lait sur une toile ou un tamis, afin de recueillir toutes les portions de beurre qu'il pourrait contenir encore.

L'espace de temps pendant lequel il faut battre la crème pour la convertir en beurre n'est pas le même, suivant la saison, la construction de la baratte, et beaucoup d'autres circonstances.

En été, dans la baratte ordinaire, une demi-beurre ou trois quarts d'heure sont souvent suffisants. En hiver une demi-journée n'est quelquefois pas trop longue. Dans les *serines* où l'on prépare jusqu'à cent livres de beurre à la fois, une heure en été et quelques heures en hiver sont nécessaires à la formation complète du beurre. Généralement il vaut mieux battre plus que moins.

Quand le beurre ne veut pas se former, on peut, en versant dans la baratte de l'eau chaude en hiver et de l'eau fraîche en été, hâter cette formation. Un peu de sel ou d'alun en poudre jetés dans la baratte la déterminent également, dit-on.

*Délaitage.* — La séparation du beurre et du lait de beurre n'est jamais assez complète pour qu'il ne reste pas dans le premier quelques portions de sérum et de matière caséuse. C'est à l'élimination de ces portions de matière étrangère qu'on doit procéder par une opération qu'on appelle *délaitage*. Cette opération, destinée à obtenir le beurre pur, ne saurait être faite avec trop de soin, et c'est d'elle que dépend la bonne conservation du produit; seulement on peut y procéder avec moins

d'exactitude quand le beurre est préparé journellement et consommé tout de suite, parce qu'il est alors plus délicat et que les portions de lait qui restent interposées lui donnent la saveur agréable et fraîche qui caractérise la crème.

Le procédé le plus usité pour opérer le délaitage se réduit à jeter le beurre dans des terrines ou des baquets remplis d'eau fraîche et pure afin qu'il perde sa chaleur et se raffermisse. On l'étend ensuite avec une cuillère ou spatule de bois, et on renouvelle l'eau fraîche à plusieurs reprises, tout en pétrissant le beurre jusqu'à ce que l'eau en sorte pure et claire. On en forme alors des pelotes, qu'on place dans un lieu frais pour leur faire acquiescer de la consistance, ensuite on le moule en cylindres ou en pains d'une ou plusieurs livres.

On pétrit le beurre avec les mains dans presque toute la France; mais dans un grand nombre de laiteries où cette fabrication est bien entendue, notamment en Bretagne et en Artois, on fait usage, pour cet objet, de rouleaux, de cuillères plates ou de battoirs. Cette méthode est plus propre et influe sensiblement sur la bonne qualité du beurre. La chaleur de la main lui donne toujours un aspect gras et huileux, que ne présente jamais celui qui a été pétri au battoir. Sous ce rapport, les barattes *tournantes* ont un avantage marqué, en ce qu'il suffit d'introduire de l'eau fraîche dans leur intérieur, et de continuer à tourner pour opérer un bon délaitage, en laissant le beurre dans la dernière eau pendant quelques moments, pour le rafraîchir et augmenter sa fermeté.

Le délaitage sans eau est très-usité en Bretagne et dans une partie de la Normandie, où l'on considère l'introduction de l'eau dans le beurre comme devant enlever à ce corps une partie de son arôme et de sa couleur, sans compter qu'on la suppose nuisible à sa bonne conservation. Pour délaiter le beurre par cette méthode, on le dépose dans une terrine ou sur un plat très-propre, et on le pétrit avec un rouleau, un écramoir, une cuillère ou des battoirs, jusqu'à ce qu'on en ait fait sortir le lait. Cette opération exige beaucoup de dextérité, de force et de patience, car si on ne délaite pas entièrement le beurre, il se détériore en peu de temps, et si on le fatigue trop il devient visqueux et gluant. On peut employer avantageusement à cet usage de petites presses en bois. Quand, par le pétrissage et la pression, on a enlevé la majeure partie du lait, on l'étend sur une table de marbre ou de pierre, et on le frappe en le pressant à plusieurs reprises avec un linge propre et sec, afin d'absorber jusqu'aux dernières portions du babeurre. Cela fait, on le moule en livres ou en mottes, ou bien on le sale, ou bien on

le fait fondre. A la Préalais, le beurre, au sortir de la baratte, est coupé en lames très-minces avec une cuillère plate, qu'on trempe sans cesse dans l'eau, afin que le beurre ne s'y attache pas; on le manie et remanie sur des vaisseaux de bois mouillés, qu'on peut comparer à des cônes aplatis; les beurrières les tiennent de la main gauche, laminent et battent le beurre qu'elles tournent en tous sens avec la main droite; quand il est suffisamment endurci, elles le salent faiblement et lui donnent la forme convenue.

On *ouvre* le beurre ordinairement après le lavage, en le coupant dans tous les sens avec un couteau de bois ébauissé pour découvrir et enlever les poils, les débris de linge ou autres impuretés qu'il pourrait contenir.

Le beurre n'acquiert toute la saveur qu'il doit avoir, en été, que quelques heures après qu'il a été battu; et en hiver, le lendemain seulement.

Le beurre s'altère d'autant plus promptement qu'il contient plus de sérum et de matière fromageuse. C'est pour l'en débarrasser autant que possible qu'on a recours au *délaitage*. Le beurre de lait de vache, auquel s'appliquent les détails dans lesquels nous venons d'entrer, n'est pas le seul en usage dans l'économie domestique et rurale. On prépare encore du beurre avec le lait d'autres animaux. Les plus usités en France sont : 1° Le *beurre de brebis*, qui a moins de consistance que celui de lait de vache; il est jaune-pâle en été, blanc en hiver; il est gras, et rancit facilement lorsqu'il n'est pas très-soigneusement lavé. Il entre en infusion plus aisément que tout autre beurre. 2° Le *beurre de chèvre*, qui est constamment blanc, et qui a un goût particulier; il se conserve plus long-temps sans altération, mais il est en quantité moindre que les deux autres, dans le même volume de lait. 3° Le *beurre d'ânesse*, qui est mou, blanc, assez fade, qui rancit aisément, et qui est difficile à extraire.

**BEURRÉ**, excellente et grosse poire qui vient à maturité dans les mois de septembre et d'octobre. Il y a le *beurré rouge* ou *beurré d'Anjou*, qu'on appelle improprement *beurré jaune*, et finalement il y a le *beurré gris*; celui-ci n'est pas le plus haut en couleur; il est plus tardif et plus doux que le *beurré rouge*.

Le beurré est de toutes les poires la plus fondante; il n'y en a pas qui soit plus abondante en eau, ni dont la chair soit plus délicate et d'un goût plus relevé. Quand on la cueille à moitié mûre, on en fait des marmelades estimées.

**BICHE**, femelle du cerf. On n'en mange ordinairement que le filet, qu'on apprête en daube,

et qu'on sert pour grosse pièce à l'entremets, quelquefois sous un aspic de gelée, mais le plus souvent dans une terrine d'ancienne faïence de Limoges; comme on en a presque partout pour cet usage et pour les gâteaux de venaison. Quand la bête est très-jeune on peut en préparer les côtelettes en civet à la bourguignonne; en ayant soin de suppléer au sang de la biche, qui pourrait manquer, par du sang de canard. Quand la bête est plus forte et qu'elle est encore assez tendre, on en fait rôtir les rouelles après les avoir piquées de fin lard, et fait mariner au vin blanc comme pour le daim. Les rouelles de la biche se servent comme relevé de potages au premier service, avec une sauce à la poivrade, où l'on ajoutera des boutons de capucines confites au vinaigre, et quelques achards épiés (V. ACHARDS).

**BICHOFF** ou **BISHOP**. C'est une boisson composée de vin rouge, auquel on adjoint plusieurs ingrédients dont nous allons rendre compte en en prescrivant la dose. Comme cette boisson, dont le nom veut dire *ÉVÊQUE*, a tiré cette appellation de sa couleur violette, il est à considérer que les catholiques du Nord y trouvent une sorte d'irrévérence, et de là vient que dans les trois principales villes catholiques d'Allemagne, on dit poliment et tout uniment, en vous offrant de cette boisson : — *La Noblesse de votre Seigneurie voudrait-elle du vin pourpré?*

— Mettez chauffer dans une bassine ou casserole d'argent la valeur de trois bouteilles du plus excellent et du plus vieux vin de Bordeaux, et joignez-y deux livres du plus beau sucre (exotique). Pendant que votre bon vin sucré chauffera sans bouillir, vous aurez fait griller sur une braise ardente huit grosses bigarades ou oranges amères, les plus rouges et les plus saines. Il faudra que chacune d'elles ait été piquée d'un clou de gérofle. Quand les écorces en seront bien boursoufflées et bien rissolées par le feu, vous les étendrez fortement au moyen d'une presse à citron, justement au-dessus de votre bassine; et de manière à ce que les sucs amaro-citriques et l'huile pyrogénée de ces oranges aillent se combiner par un heureux mélange avec le vin chaud. Vous servirez le bichoff dans un bol à punch, avant l'héro du thé, et vous n'omettrez pas de le faire écarter par un large corbillon de gauffres à la flainande.

Le bichoff est un breuvage hospitalier, généreux, archi-confortable, héroïque, et surtout dans un bon château, pendant une soirée d'automne et de gelée précoce. Le premier chasseur de M. le P. de Metternich, à Joannisberg, a la plus grande réputation pour faire le bichoff.

Nous terminerons cet article en citant l'auto-

riété d'un professeur en gastronomie : « — Nous ne  
 » connaissons plus aucun endroit à Paris où l'on  
 » sache préparer le bichoff. Le secret de la bière  
 » fait appartient exclusivement aux officiers des  
 » grandes maisons d'autrefois. Comme cette pré-  
 » paration n'admet rien de médiocre dans sa com-  
 » position, et qu'elle doit être faite avec le meil-  
 » leur vin des premiers crus de Bordeaux, le  
 » plus beau sucre cristallisé de Hambourg, et les  
 » bigarades de Portugal les plus grosses et les plus  
 » chères, elle revient à un prix tellement élevé,  
 » qu'elle ne convient qu'aux maisons les plus opu-  
 » lentes. Mais aussi aucune boisson n'est plus dans  
 » le cas d'honorer et de procurer une réputation  
 » brillante à un Amphitryon. Un dessert et un thé,  
 » arrosés de bon bichoff, sont sûrs d'occuper une  
 » place dans l'histoire, et de conduire à l'immor-  
 » talité le maître de la maison ? »

(*V. Grimod de la Reynière, en son ALMA-  
 NACH DES GOURMANDS, II<sup>me</sup> année, pag. 204 et  
 suivante.*)

**BIÈRE**, boisson fermentée qui se fait (en France) avec de l'orge germée et séchée, du houblon et de l'eau. La bière varie en force et en qualité suivant les proportions dans lesquelles ces substances entrent dans sa fabrication.

Cette boisson est fort ancienne ; les Égyptiens passent pour l'avoir connue les premiers. On peut dire, en général, qu'elle se tire du grain ; mais elle ne se tire pas du même grain partout où on la fait. En France, on n'y emploie ordinairement que l'orge. Les Hollandais et les Anglais la font avec l'orge, le blé et l'avoine, et ils ont trois différentes sortes de bière. En Allemagne, où l'on en fait une consommation prodigieuse, on la fabrique avec l'orge, et l'on y emploie quelquefois l'épeautre.

Le houblon doit toujours être associé au grain dans la fabrication de la bière, non-seulement à cause de la saveur qu'il lui communique, mais aussi parce qu'il en retarde la dégénération acide ; plus la bière est chargée de houblon, mieux elle se conserve, lorsqu'elle est convenablement et soigneusement préparée.

Toutes les substances amères ont la propriété de conserver la bière : les brasseurs de Paris le savent si bien, que plusieurs d'entre eux, pour épargner la dépense du houblon qui est toujours cher, lui substituent l'ortie, le buis, et même l'opium. Ces sophistications ne sont pas toujours sans danger pour la santé des consommateurs.

La petite bière étanche la soif et d'une manière durable ; en même temps elle nourrit ; elle excite légèrement les organes digestifs et la sécrétion des reins : Sydenham la recommande aux gouteux.

Il était lui-même atteint de la goutte, et il se trouvait bien de l'usage de la bière.

Les bières fortes, telles que le *porter* et l'*ale*, dont les Anglais font un grand usage, contiennent beaucoup plus d'alcool que la petite bière ; elles font en conséquence renouveler plus promptement le sentiment de la soif, et l'on ne doit en boire qu'avec beaucoup de modération.

Les bières fortes, quand elles sont prises avec excès, produisent des vertiges, une ivresse accompagnée de coliques, et plus durable que celle des vins les plus spiritueux. Il est cependant bien constaté que les bières les plus fortes ne contiennent pas autant d'alcool que les vins que nous considérons comme les plus faibles : on est fondé par cette observation à admettre qu'il existe dans la bière un principe enivrant tout-à-fait étranger à l'alcool.

C'est à ce principe alourdissant que les chimistes ont donné le nom de *Lupuline*, en supposant qu'il n'existait que dans le houblon :

« De l'arbre de Bacchus ce triste et froid rival, »

a dit l'abbé Delille, à qui nous ne pardonnons cette injustice et ce vers dénigrant, que parce qu'il était l'enfant et l'ami passionné du pays vignicole où l'on danse le plus.

La bière est une boisson qui demande à être tirée avec des soins minutieux, si l'on veut qu'elle se conserve bonne. Il faut chaque fois rincer les bouteilles au plomb, n'employer que des bouchons neufs, couvrir les bouteilles au bout de trois jours, les laisser couchées dix jours en hiver et cinq en été, les relever ensuite, les espacer, et ne les faire monter de la cave qu'au moment où l'on veut s'en servir.

Les bières les mieux réputées, ou du moins celles qui se trouvent citées le plus souvent, sont le *porter* de Londres et l'*ale* d'Edimbourg, la bière rouge d'Amsterdam et de Rotterdam, la bière brune de Cologne, le *far* de Bruxelles, la bière de Louvain, celle de Strasbourg, et particulièrement la bière de Lyon. Depuis l'établissement de la brasserie Combalot à Paris, cette ville n'a plus rien à envier, pour la fabrication de la bière, à la métropole des anciennes Gaules, non plus qu'à toutes les villes étrangères les plus renommées pour la même fabrication. M. Combalot, dont la *Brasserie lyonnaise* est établie rue de Fleurus à Paris, a su calculer très-heureusement les proportions qui doivent constituer chaque spécialité de ces produits exotiques. Les Parisiens peuvent être assurés de trouver chez lui, non seulement la bière à la façon *lyonnaise* ou *parisienne* préparée, moyennant l'orge de premier choix et le meilleur houblon, sans aucun mélange de *colle*, de *ficule*, de *buis vert*, ni autres ingrédients délétères ; mais encore toutes les variétés les plus

recommandables et les plus justement estimées parmi les bières de facture étrangère. Le porter et l'ale qui proviennent de cet immense établissement sont peut-être supérieures à ces produits insulaires, et l'on a pu remarquer notamment que le porter de la fabrique lyonnaise, en *bouteilles cachetées*, et quand il est âgé d'un an, peut rivaliser avec les vins du Rhin les plus généreux, les mieux dépoüllés et les plus toniques. C'est l'opinion des gourmets les plus expérimentés parmi les consommateurs anglais et nationaux.

La petite bière de M. Combalot, dite *bière de table*, est à la fois digestive et légèrement nutritive. Elle est douce et piquante, elle est agréable, et l'on ne saurait assez la recommander aux personnes qui ne peuvent supporter l'usage du vin, ni celui de l'eau pure à leurs repas. Cette espèce de bière, en admettant qu'elle provienne de la Brasserie lyonnaise, ou qu'elle soit fabriquée avec une sollicitude aussi consciencieuse que par M. Combalot, est continuellement ordonnée par les plus habiles médecins de Paris, et notamment par MM. Marjolin, Récamier, Chomel, Broussais père et fils, Cruveilhier, et Anvity, qui en prescrivent l'usage dans presque toutes les affections chroniques de l'estomac, des intestins et des reins, aussi bien que dans certaines maladies de poitrine.

L'économie domestique ne saurait être considérée comme étrangère à l'art culinaire, aussi croyons nous devoir annoncer aux consommateurs habituels, ainsi qu'aux personnes qui ne voudraient faire qu'un usage accidentel de la bière, que la même Brasserie lyonnaise fait expédier à domicile et pour la commodité des acheteurs, des *fontaines de bière*, dont la contenance est beaucoup moindre que celle de nos anciens *quartauts*, et, comme on va pouvoir en juger, à beaucoup moindre prix que dans nos brasseries parisiennes. La fontaine contenant dix bouteilles de porter ne coûte que cinq francs; l'ale blanche, façon d'Edimbourg, en fontaine de dix bouteilles, est encore au prix de cinq francs, tandis qu'elle en coûterait le triple en Angleterre; enfin la meilleure bière de table se livre chez M. Combalot en fontaine de trente-trois bouteilles et pour le même prix de cinq francs, y compris les frais du transport; ce qui doit prouver que la modicité des prix n'a rien d'incompatible avec l'emploi des meilleures matières et la supériorité dans les fabrications.

On ne parlera pas ici de la bière au *gingembre*, et de celle aux *bourgeons de sapin*, parce que la première de ces boissons n'est estimée qu'aux États-Unis d'Amérique, et parce que le goût résineux de la seconde ne saurait être supporté que par des buveurs écossais.

Il est bon de se maintenir approvisionné de trois

espèces de bière; savoir, de bière de table, en cas d'ordonnance hygiénique, et par un motif de prévision pour les habitudes ou les nécessités de certains convives; ensuite de vieux porter: il est généralement adopté d'en proposer à tous les Anglais qu'on invite, et d'ailleurs il est de bon goût d'en faire offrir un verre à l'anglaise, et au commencement du dessert, à tous ceux des conviés qui mangent du fromage sec ou salé. Reste à parler de la provision d'ale, qui se conserve aisément et qui se bonifie par l'âge encore plus que les autres boissons lupuleuses. On n'en use jamais à table, à Paris ni dans les châteaux français, du moins; mais on en boit souvent par fantaisie, dans la journée pendant la canicule, ou bien en s'allant coucher, quand le poids d'un temps orageux et l'électricité fatiguent les nerfs, car c'est un somnifère excellent.

Il est assez connu que dans tout le nord de l'Europe on fait de la soupe à la bière, et c'est un aliment beaucoup plus substantiel et plus sain que la plupart des comestibles usités chez nos paysans. La soupe à la bière est d'un usage continu et général au-delà du Rhin. Dans l'ancien Palatinat ainsi qu'en Westphalie, on la confectionne en faisant chauffer de la bière où l'on fait tremper des tranches de pain noir appelé *pompernickle*, et où l'on adjoint de petits morceaux de fromage grillé. Voilà ce qui fait la base de toutes les réfections populaires, et ceci n'est pas mauvais du tout. Les gens de condition mitoyenne y joignent de la mie de pain blanc et du miel, ce qui compose un assez triste régal; mais chez les gens riches, on ajoute à tout ceci des jaunes d'œufs avec de la coriandre et du vin du Rhin, ce qui produit une combinaison plus fâcheuse. Il y a des pays plus au nord où l'on raffine beaucoup sur la soupe à la bière, en y mêlant du vin de Madère avec des noix confites et des tranches de harengs peccs.

Tout ce que nous pouvons dire de mieux sur cette composition, c'est que les rois de Danemarck en font régulièrement leur déjeuner tous les matins *depuis deux cent soixante-neuf ans*, dit David Broé, de Copenhague.

Le potage indigène et national de la Russie est également une espèce de soupe à la bière, mais, à la vérité, celle dont on se sert pour confectionner cet aliment froid ne doit pas encore être parvenue à son dernier point de fermentation. On y met des tranches de saumon, des grains de blé confits au sel, des rouelles de cornichons blancs, beaucoup de petits morceaux de glace, et quelquefois de la moutarde. Il appert du *Tableau des Menus* que M. Carême en avait fait servir devant l'Empereur Alexandre, dont il était maître-d'hôtel; que, pendant tout le temps de son séjour à Paris, l'Empe-

renr n'a jamais ni mangé ni goûté d'aucun autre potage. On remarque aussi dans le seul ouvrage en langue russe où il soit traité de la cuisine, que le mets le plus impérial de la belle saison consiste en un plat de pois verts avec une multitude de poutets précocés, ce qui signifie des poussins gros comme des œufs.

Nous avons déjà dit que la Russie, la Suède et le Danemarck étaient des pays dont les traditions ne pouvaient rien fournir au progrès de l'art culinaire ; mais on est obligé d'avouer que la cuisine russe est encore inférieure aux deux autres. Après les explorations les plus assidues, nous n'avons pu découvrir dans toute la région du Nord qu'une seule préparation gastronomique un peu satisfaisante ; encore elle nous vient de la Norvège, et son application ne saurait avoir lieu que sur un poisson de seconde qualité (V. CABILLAUD A LA NORWÉGIENNE).

**BIGARADE**, espèce d'orange dont l'acidité se combine avec une saveur amère et aromatique qui ne se trouve dans aucune autre variété de ce genre de fruits. On l'emploie à beaucoup d'usages, et principalement pour assaisonner les gibiers à viande noire, quand on les sert rôtis. On les place alors sur la table afin que chacun des convives en exprime le jus sur son assiette, et du reste elle est de prescription culinaire et de nécessité pour la confection de plusieurs ragoûts. L'usage de l'orange amère était si généralement et si anciennement adopté pour l'assaisonnement de certains plats de rôtis, qu'Alain Chartier disait à propos d'un homme exigeant ou difficile, « Il ne saurait manger des perdrix sans orange. » On a déjà parlé de la bigarade à propos du bichoff, dont elle est le premier élément ; c'est aussi de son écorce grillée qu'on tire la substance aromatique qui parfume le curaçao, nom que les fabricants hollandais ont donné à cette liqueur, parce qu'il est celui de la contrée qui leur fournit le plus abondamment cette sorte d'oranges.

*Compote à la bigarade.* — Aplatissez dans un com potier une demi-livre de marrons glacés, que vous n'écraserez pas néanmoins. Faites griller quatre bigarades dont vous exprimerez le jus dans un autre vase où vous aurez mis du sucre en poudre et en petite quantité, parce que les marrons en sont déjà pourvus suffisamment. Ajoutez une seule cuillerée de curaçao d'Amsterdam, et tournez ce mélange en le faisant chauffer au bain-marie avant de le verser dans le compotier par dessus les marrons. Il faudra ensuite faire refroidir cette compote, mais il faut toujours que le sirop soit chaud quand on le transvase, afin que les marrons s'en pénètrent mieux.

Dans tous les livres de cuisine, on conseille de faire la même compote avec des marrons grillés au lieu de marrons glacés, et d'y employer des citrons au lieu de bigarades. On n'y trouverait aucun autre profit que celui qui peut résulter d'une économie de 5 à 6 francs.

*Boutons de bigarades pratins.* (V. à l'article ORANGE.)

*Glacé à la bigarade.* (V. SORBETS.)

*Eau de bigarades au candi.* (V. LIQUEURS.)

*Bigarade* est aussi le nom d'une espèce de poire grosse et bigarrée, dont la chair est cassante. On la nomme autrement la tulipée ou la vitaire d'Anjou.

**BIGARREAU**, fruit d'une espèce de cerisier. Il est bigarré de rouge et de blanc, et quelquefois trigrarré de blanc, de rouge et de noir ; sa chair est plus ferme et plus croquante que celle des autres cerises. Il donne dès la mi-juillet, et il est bon à manger aussitôt qu'il est à demi-rouge. Il y en a une autre espèce qui mûrit plus tard, et qui est encore plus estimée que le bigarreau précocé. Ils ne sont d'aucun usage culinaire et ne peuvent s'employer qu'à la main.

**BISCOTIN.** Pour opérer cette vieille friandise, on prendra du sucre cuit à la plume, selon la quantité de biscotins qu'on voudra faire. On y mêle à peu près autant de farine dont on fait une pâte ; on l'étend, on la pétrit sur une table saupoudrée de sucre. Quand elle est dure, on la pile dans un mortier, avec un blanc d'œuf, de l'eau de fleur d'orange et un peu d'ambre ; le tout étant bien incorporé, on en fait de petites boules qu'on jette dans une poêle d'eau bouillante, et écu ne les retire que lorsqu'elles viennent nager à la surface ; on les cuit ensuite à feu ouvert, après les avoir laissés égoutter sur du papier.

**BISCOTTES.** Pour obtenir à volonté des biscottes à la façon de Bruxelles, il est suffisant de faire des brioches en couronnes plates et dont le cœur est évidé, de la même forme et de la même façon que pour les pains bénis. On les coupera par tranches minces et on les fera bien dessécher dans un four à feu très-doux. La seule chose qu'il faille observer en disposant leur pâte, c'est d'y mettre un peu plus de levure qu'on n'en admet ordinairement dans la brioche de Paris. La ressemblance en sera plus parfaite avec les biscottes flamandes, qu'on n'est pas toujours à même de se procurer à la campagne, et dont beaucoup de personnes ont contracté l'habitude et l'u-



sage en déjeunant avec du chocolat de santé. On les sert encore avec le thé, en les doublant, après les avoir beurrées à froid et légèrement sucrées.

**BISCUIT**, pâtisserie fine et légère composée d'œufs dont les blancs doivent être fouettés en neige, de sucre, de fleur de farine ou de féculé de pommes de terre, et de quelques aromates ou autres substances qu'on incorpore dans la pâte.

*Biscuits de Savoie.* — Pesez douze œufs ; prenez le poids égal en sucre, et moitié de ce poids en farine ou en féculé de pommes de terre : celle-ci est préférable, et si l'on emploie de la farine, il faut la faire sécher, et la passer au tamis de soie.

Cassez les œufs et mettez à part les blancs et les jaunes ; battez ceux-ci avec le sucre en poudre, et ajoutez-y un peu de fleur d'orange pralinée et de l'écorce de citron râpée ; fouettez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient en neige, et mêlez-les avec les jaunes ; ajoutez alors la farine ou la féculé que vous incorporez avec la masse en la battant avec la poignée d'osier ; mettez cette pâte dans un moule bien beurré avec du beurre tiède qu'on applique avec un pinceau : faites cuire au four médiocrement chaud : on peut aussi le faire cuire sous un four de campagne, pourvu que l'on entretienne un feu bien égal pendant toute la cuisson.

Si le biscuit se trouve de belle couleur, on le sert comme il est sorti du moule : dans le cas contraire, on le glace de la manière suivante : — Prenez du sucre en poudre très-fine, un blanc d'œuf et le jus de la moitié d'un citron ; battez le tout ensemble jusqu'à ce que le mélange devienne bien blanc ; couvrez votre biscuit avec cette *glace*, et laissez sécher.

On rend le biscuit plus léger en retranchant quelques onces de farine, et en ajoutant autant de blancs d'œufs qu'on a retranché d'onces de farine. Le biscuit de Savoie se mange à l'entremets et se sert comme grosse pièce ; on l'accompagne ordinairement de petits pots à la crème au vin (F. SABAYON).

Cette pâte plus légère sert à faire de petits biscuits : on peut en varier les proportions de manière à leur donner plus ou moins de légèreté, et y introduire des aromates ou d'autres substances qui en changeront la qualité gastronomique.

*Biscuits aux pistaches.* — Prenez huit onces de pistaches bien vertes, treize blancs d'œufs, neuf jaunes, une once et demie de farine séchée et passée au tamis, enfin une livre du plus beau sucre.

Battez à part les jaunes avec le sucre ; fouettez les blancs jusqu'à ce qu'ils soient en neige : mêlez

ensemble les blancs et les jaunes ; répandez la farine sur le tout, en remuant toujours pour bien incorporer ; ajoutez ensuite la pâte de pistaches, et assez de vert d'épinards pour que tout ce mélange en prenne une couleur verte bien prononcée.

On remplit avec cette pâte des caisses de papier, et on en glace le dessus avec un mélange de moitié sucre et moitié farine. On fait cuire dans un four peu chaud ou sous un four de campagne.

On fait de la même façon les biscuits aux avelines, aux amandes et aux noisettes fraîches ; mais il faut y ajouter un peu de fleur d'orange pralinée en poudre, ou de la râpure de citron vert, en en retranchant le suc d'épinards.

*Biscuits à la cuillère.* — On fait de la pâte comme pour le biscuit de Savoie, mais plus légère ; c'est-à-dire qu'on y met plus de blancs d'œufs et moins de farine.

On prend une cuillerée de cette pâte, et on la verse en long sur une feuille de papier saupoudrée de sucre : on les fait cuire dans un four très-doux, et on les enlève de dessus le papier à mesure qu'on les tire du four.

*Biscuits au chocolat.* — Prenez douze œufs, six onces de farine, vingt onces de sucre, et trois onces de chocolat fin à la vanille, le tout en poudre : battez les jaunes avec le chocolat et le sucre ; ajoutez ensuite les blancs fouettés en neige ; incorporez la farine en remuant sans cesse : mettez la pâte en moule ou en caisse. Glacez comme pour les biscuits de Savoie.

*Biscuits à couper.* — Battez dix jaunes d'œufs dans une terrine avec une livre de sucre pulvérisé, un peu de sel, de fleur d'orange et de zeste de citron ; mêlez-les avec les blancs que vous aurez bien fouettés ; passez dessus, en maniant légèrement, douze onces de farine sèche dans un tamis de crin ; dressez vos biscuits dans de grandes caisses de papier ; glacez-les et mettez-les au four à feu doux pendant une heure au moins ; retirez-les, et, quand ils seront froids, coupez-les suivant la forme qui vous conviendra le mieux. Si vous voulez en faire des biscuits à la bigarade, à l'orange, au cédrat, frottez votre fruit sur un morceau de sucre en pain, pour qu'il en prenne le zeste ; mettez ce parfum dans de la glace, et glacez-en vos biscuits avant de les mettre sécher à l'étuve. On peut aussi les glacer à la fraise, à la groseille, à la framboise, en mêlant dans la glace les chairs de ces fruits, écrasées et passées au tamis de soie.

*Biscuits soufflés à la fleur d'orange.* — Faites une glace qui ne soit ni trop liquide ni

trop sèche, en mêlant du sucre en poudre passé au tamis de soie avec un blanc d'œuf frais séparé du jaune; mêlez-y, quand votre glace sera à point, deux pincées de fleur d'orange pralinée; remplissez de cet appareil, seulement à moitié, des caisses de papier, quatre fois plus petites que des caisses ordinaires; mettez vos biscuits à un four doux, mais assez chaud pour qu'ils ne retombent pas; retirez-les du four quand ils seront assez fermes.

*Biscuits (petits) soufflés aux amandes.* — Faites sécher au four, ou faites praliner une demi-livre d'amandes douces coupées en petits dés; mêlez-les avec une pincée de fleur d'orange pralinée, dans une glace royale faite avec deux blancs d'œufs bien frais; encaissez et faites cuire vos biscuits comme ci-dessus. Les petits biscuits soufflés au rhum, au vin d'Alicante, aux liqueurs des îles, à la crème, etc., se préparent de la même manière, c'est-à-dire au moyen de la même pâte.

*Biscuits à la génoise.* — Prenez une livre de farine, quatre onces de sucre, de la coriandre et de l'anis en poudre ce que vous jugerez convenable; ajoutez quatre œufs, et quantité suffisante d'eau tiède pour faire une pâte dont vous formerez un pain: faites cuire dans la tourtière, coupez ensuite en tranches que vous ferez bis-cuire au four.

Ce biscuit diffère presque en tout des précédents, en ce qu'il en résulte une pâte compacte et qui devient croquante lorsqu'elle est suffisamment desséchée. C'est le biscuit primitif, et c'est de lui que tous les autres ont tiré leur nom générique.

*Biscuits à la Mère Jeanne.*

Prenez . . . . . 2 blancs d'œufs,  
Sucre en poudre . . . 4 cuillerées,  
Farine . . . . . 2 cuillerées,  
Fleur d'orange pralinée  
et en poudre . . . 1 once;

Mêlez le tout ensemble pour former une pâte un peu liquide.

On prend de cette pâte plein une cuillère à café, et on la couche sur des feuilles de papier, en formant des ronds de la grandeur d'une pièce de 5 francs.

On les met au four, et on les retire lorsque les biscuits ont pris une belle couleur. Pour les détacher du papier on mouille la feuille par derrière avec une éponge; on dépose les biscuits sur un tamis pour les faire sécher, et on les conserve dans des bocaux ou dans des boîtes bien closes.

*Biscuits à l'Ursuline.* — Prenez seize blancs d'œufs, six jaunes, la râpure d'un citron,

Farine de riz . . . . . 6 onces,  
Sucre en poudre . . . . . 10  
Marmelade de pomme . . . 2  
D'abricots . . . . . 2  
Fleurs d'orange pralinée . . . 2

Pilez dans un mortier les marmelades et la fleur d'orange; ajoutez-les ensuite aux blancs d'œufs foettés en neige; battez les jaunes avec le sucre pendant un quart d'heure; mélangez le tout et battez encore. Lorsque le mélange est parfait, ajoutez la farine et la râpure de citron. Dressez dans des caisses, et faites cuire à un feu très-mo-déré.

Avant de mettre les biscuits au four, saupoudrez-les de sucre passé au tamis de soie. Vous les ferez servir pour entremets comme les biscuits à la crème et celui de Savoie.

**BISSET**, espèce de pigeon sauvage qui diffère du pigeon ramier en ce qu'il est beaucoup plus petit, et qu'il n'a pas de taches blanches dans les ailes et autour du col. La chair du biset est fort estimée, elle est plus délicate et plus serrée que celle de notre pigeon.

Il se mange ordinairement cuit à la broche et bien enveloppé d'un triple rang de feuilles de vignes recouvertes d'une barde de lard.

**BISQUE**. S'il était nécessaire de rappeler à des lecteurs bien appris quelles sont toutes les qualités et les illustrations de la bisque, nous commencerions par citer, en guise d'épigraphe à notre article, ces vers gaulois du vieux chapelain de François I<sup>er</sup>, Meslin de Saint-Gelais :

- Quand on est fêbricitant,
- Ma Dame, on se trouve en risque,
- Et pour un assez long-temps,
- De ne jouer à la brisque
- Et de mal dîner, par tant
- De ne point manger de bisque :
- Si rude et si facheux risque,
- Que je bisque en y songeant !

Nous passerions ensuite à ce contemporain de l'austère Boileau, à cet heureux gourmand :

- . . . . . dont la mine fleurie
- Semblait d'ortolans seuls et de bisque nourrie. •

— J'aime à causer avec Despréaux, disait le Maréchal de Vivonne à Louis XIV; sa conversation fait sur mon gros esprit le même effet que les bisques rouges et les bonnes perdrix de Votre Majesté font sur mes grosses joues.

Vincent de la Chapelle a déclaré que la bis-

que au bon coulis était le plus royal des mets royaux, et M. de la Reynière nous dit fièrement que c'est un aliment *princier* ou *financier*. C'est en retranchant les intermédiaires, à l'exclusion des gentilshommes et sans ménagement : sans daigner songer que les écrevisses sont pour tout le monde, et tout aussi bien pour les médecins que pour les princes de Canino et les parents de M. Thiers !

Nous n'omettrons pas de rapporter ici l'équitable opinion de M. Brillat de Savarin, Conseiller à la Cour de Cassation, et Commandant de la Légion-d'Honneur, lequel a dit dans sa *Physiologie du goût*, que, s'il était resté dans ce monde une ombre de justice, on rendrait publiquement aux écrevisses cuites un *culte de Latric*.

**Bisque d'Écrevisses.** — Ayez cinquante écrevisses ou davantage, selon leur grosseur ; lavez-les à plusieurs eaux, et rejetez toutes celles qui ne donneraient plus signe de vie ; égouttez-les ; mettez-les cuire sur un bon feu dans une casserole avec du bouillon, sans qu'elles puissent nager dans ce liquide ; lorsqu'elles seront cuites, retirez-les du feu et laissez-les couvertes un demi-quart-d'heure ; jetez-les ensuite dans une passoire et conservez-en le bouillon ; lorsqu'elles sont à moitié froides, ôtez-en les queues, épluchez-les, et mettez-en les épiluchures avec les corps dans un mortier ; pilez le tout jusqu'à ce qu'il en résulte une pâte rouge ; mettez une poignée de mie de pain mollet dans le bouillon où elles ont cuit ; desséchez-le sur un feu doux ; mettez-le dans un mortier avec les écrevisses ; délayez le tout avec d'excellent bouillon ; passez-le à travers une étamine ; mettez-le dans une casserole sur le feu et sans bouillir ; remuez-le bien, et faites en sorte qu'il ne soit ni trop clair, ni trop épais ; goûtez s'il est d'un bon sel, et servez-vous-en pour en faire un potage, soit avec du riz, soit avec de petits croûtons passés au beurre.

**Bisque à la normande ou potage aux poulards.** — Faites cuire une vingtaine de petits crabes dans une eau de sel avec quelques ognons, du persil en branches et des tranches de carotte ; retirez-les au bout de vingt minutes, et laissez-les refroidir dans leur cuisson. Égouttez alors ces crabes, et sans les éplucher, pilez-les dans un mortier de marbre, en y joignant de la mie de pain tendre, ou bien deux cuillerées de riz cuit à la vapeur. Mouillez cette pâte avec du consommé si c'est au gras, et avec du bouillon des quatre racines si c'est un jour maigre. Faites-la passer à l'étamine, et puis faites-la bien chauffer au bain-marie, en y joignant la quantité de consommé gras ou de bouillon maigre qui sera nécessaire

pour constituer votre potage. Ces crustacés doivent être de ceux qu'on appelle *poulards* sur la côte de Normandie, et non pas d'une autre espèce à qui l'on a donné le nom de *poings-clos*. C'est à raison de ce que ceux-ci ne contiennent jamais autant d'usufs ou de laitance que les petits crabes de la première espèce.

**BLANC.** On appelle ainsi une composition préparatoire qui se garde en réserve, et dont l'usage est souvent mentionné dans les formules culinaires. — Pour faire un blanc, faites bouillir dans une petite quantité d'eau du lard râpé, des tranches de citron, quelques carottes et ognons coupés en petits morceaux, une feuille de laurier, du persil en branches et un nouet de toile fine où vous aurez mis du poivre en grain et quelques clous de girofle. Il faut laisser bouillir le tout en le tournant sans cesse jusqu'à ce que l'eau soit entièrement évaporée. Mouillez alors avec une plus grande quantité d'eau ; faites bouillir de nouveau, écumez avec soin, et conservez cette préparation dans une terrine pour vous en servir suivant les prescriptions indiquées.

**BLANC-MANGER**, aliment qui a toujours pour base une gelée provenue de substance animale, et rendue blanche et opaque par une addition de lait d'amandes. On y joint aussi divers aromates ou d'autres substances, afin d'en varier la saveur et les qualités diététiques.

*Blanc-manger*, suivant l'ancienne formule. (On voit dans les lettres de madame de Maintenon, que Fagon, le médecin de la Cour, ordonnait cet aliment dans les cas d'affections ou dispositions inflammatoires.) — Pilez un quarteron d'amandes mondées, en y joignant un peu d'eau pour empêcher la séparation de l'huile ; ajoutez-y une pinte de consommé fait sans légumes et complètement dégraissé : au lieu de légumes on met dans le pot où se fait le consommé deux clous de girofle, un bâton de cannelle et un peu de sel. Quand le bouillon est bien mêlé avec les amandes, on y ajoute deux onces de blanc de volaille rôtie, haché et pilé, après qu'on en aura ôté la peau, les nerfs et les os.

Au lieu de volaille, on peut se servir de veau rôti bien blanc ; on peut ajouter aussi, gros comme un œuf de mie de pain mollet, ce qui rendra le blanc-manger plus épais.

Le tout bien mêlé, on passe à l'étamine en tordant, et on reverse ce qui a passé sur le marc, en tordant toujours pour en extraire tout ce qui peut l'être.

On verse ce qui a passé dans un poëlon en ajoutant le jus d'une orange et un quarteron de sucre.

On met le poëlon sur un feu vif; on remue d'abord pour que le blanc-manger s'épaississe, et on le laisse un peu reposer; ensuite on le remue de temps en temps avec une cuillère. On en verse sur une assiette; et quand il se prend en gelée en refroidissant, c'est qu'il est cuit.

On voit que, dans cette préparation, la gelée se fait par la réduction d'un consommé, c'est-à-dire d'un bouillon de viande très-chargé. On y ajoute en outre de la viande pilée; ainsi tout se réunit pour en faire un comestible aussi nutritif qu'adouccissant.

*Blanc-manger*, suivant la recette de M. Beauvilliers. — Ayez deux pieds de veau; fendez-les en deux, afin d'en ôter les gros os; faites-les dégoter et blanchir; rafraîchissez-les; mettez-les dans une marmite, avec une pinte et demie d'eau; faites-les partir, écumez-les; laissez-les cuire deux ou trois heures, dégraissez et passez leur bouillon au travers d'une serviette mouillée; faites blanchir et émondez un quarteron d'amandes douces avec six amères; pilez-les, réduisez-les en pâte; ayez soin de les mouiller de temps en temps avec un peu d'eau, pour qu'elles ne tournent point en huile; mettez dans une casserole un demi-setier d'eau, un quarteron et demi de sucre, le zeste de la moitié d'un citron et une bonne pincée de coriandre; laissez infuser le tout une demi-heure; retirez-en la coriandre et le citron; versez cette infusion sur vos amandes; passez-la plusieurs fois à travers une serviette; ajoutez-y autant de gelée de pieds de veau qu'il en faut pour que votre blanc-manger soit délicat, et qu'il puisse prendre suffisamment, ce dont vous vous assurerez en en faisant l'essai: étant à son degré et d'un bon goût, versez-le, soit dans des petits pots, soit dans un moule, et faites-le prendre à la glace comme les autres gelées. Vous pouvez faire ce blanc-manger, ainsi que toutes les gelées possibles, avec de la colle de poisson, de la corne de cerf, ou de la mousse d'Islande.

*Blanc-manger à la bonne femme*. — Commencez par faire un lait d'amandes avec six onces d'amandes douces et six amandes amères; ajoutez en pilant très-peu d'eau, et délayez la pâte avec un demi-litre de lait, avant de l'exprimer.

Faites dissoudre huit onces de sucre dans ce lait d'amandes, et ajoutez-y vingt-quatre onces de gelée; faites fondre sur le feu, et emplissez-en des petits pots, ou un moule que vous renverserez sur un plat d'entremets avant de servir. Il faut que la gelée soit forte pour qu'on puisse la renverser. Dans les temps chauds il faut poser le moule sur la glace.

Il est à considérer que lorsque le blanc-manger a pour base une gelée faite avec de la gélatine pure,

comme la colle de poisson ou celle qu'on extrait des os, c'est un aliment léger qui convient beaucoup lorsqu'il est question de tempérer et de rafraîchir; mais quand on y emploie la gelée qu'on obtient en faisant réduire un consommé de viande, comme elle contient alors plus ou moins d'*osmazome*, le blanc-manger devient tonique et peut acquérir une propriété excitante.

*Blanc-manger frit*. — Mettez dans une casserole, avec une chopine de crème, un quarteron de farine de riz, un peu de sel, et des zestes de citron hachés; faites cuire environ trois heures, en remuant de temps en temps; quand votre appareil sera presque cuit, ajoutez du sucre, quatre masses-pains et six macarons écrasés, et achevez la cuisson; incorporez-y trois œufs l'un après l'autre; faites lier cette pâte, étalez-la sur un couvercle fariné; poudrez de farine et laissez refroidir; divisez-la en petits carrés, et faites-en des boules grosses comme un grain de verjus; au moment de servir, faites chauffer de la friture dans une poêle, et mettez-y la passoire, dans laquelle vous aurez placé vos pâtes; remuez souvent la passoire; dès que vos boules auront une belle couleur, retirez-les, égouttez-les; dressez et saupoudrez de sucre blanc. Vous pouvez, si cela vous convient, hacher très-fin des blancs de volaille rôtis et les incorporer dans votre appareil.

*Blanc-manger à la moderne*. — Délayez la valeur de douze petits pots de crème, que vous aurez fait bouillir avec six onces de sucre, une livre d'amandes douces, et huit amandes amères, pilées bien fin; passez à travers une serviette fine, en tordant; battez dans un demi-verre d'eau un bâton et demi de colle de poisson fondue; laissez-la mijoter pendant deux heures; passez-la à l'étamine, et versez-la avec l'appareil qui sera tiède; vous remplirez le bol ou les petits pots dans lesquels vous comptez servir, et vous les mettrez à la glace ou au froid, afin d'en user quand ils seront congelés.

*Blanc-manger renversé à la moderne*. — Préparez votre appareil comme il est dit dans l'article précédent; remplissez-en le moule que vous voudrez renverser; mais joignez-y de la colle de poisson proportions gardées; il en faut au moins dix à douze bâtons, suivant la grandeur du moule; mettez à la glace, et laissez fortement congeler, avant de renverser.

Vous pourriez décorer cet entremets en ajustant sur le blanc-manger de longs filets de gelée de groseilles rouges, entremêlés de petits losanges ou carrés en gelée de pommes de Rouen, bien transparente et d'une belle couleur orangee.

Il est également aisé de *panacher* ou trancher les blancs-manger en les alternant dans leur moule, avec plusieurs couches d'une autre gelée d'office à la colle de poisson, qu'on aura soin de n'y placer qu'avec précaution, afin d'éviter que les deux compositions ne se mêlent ensemble. Celles dont le mélange y produit un meilleur effet, sont : 1<sup>e</sup> la gelée de vin d'Alicante ou de Champagne rosé ; 2<sup>e</sup> la gelée de coing ; 3<sup>e</sup> celle de sirop de vinaigre framboisé ; 4<sup>e</sup> celle de ratafia des quatre fruits ; 5<sup>e</sup> la gelée de liqueur de menthe, et finalement celle de verjus muscat, dont on emploiera des grains confits pour garnir ce plat d'entremets.

*Blanc-manger chaud. (Plat de collation.)*

— Mettez dans une casserole une livre d'amandes douces, avec six amandes pilées bien fin ; faites bouillir dans une autre casserole, avec du sucre, de l'eau, une once de salep, ou de tapioca ; délayez vos amandes dans ladite mixture bouillante ; passez le tout à travers une étamine bien fine en la foulant ; mettez votre appareil sur le feu un quart d'heure avant de servir ; tournez-le comme une bouillie ; faites réduire jusqu'à ce qu'il tienne à la cuillère ; versez dans une casserole d'argent, et servez à déjeuner pour un jour de jeûne.

**BLANQUET.** Il y a deux sortes de poires ainsi nommées, le gros et le petit blanquet. On leur a donné ce nom à cause de leur couleur qui est d'un vert blanchâtre. La poire de gros blanquet est bonne à manger au commencement de juillet, et celle de petit blanquet ne l'est que vers la fin du mois suivant. Ce sont des fruits de qualité médiocre.

**BLANQUETTE**, espèce de ragoût qui s'opère toujours avec des viandes blanches et déjà cuites, et dans lequel il doit entrer une *liaison*. (V. AGNEAU, COCHON DE LAIT, VEAU et VOLAILLE.)

*Blanquette à la queue.* — Poire d'été dont la chair est fine et l'eau très-sucrée. Elle est comme toutes les poires d'été dans la catégorie des fruits à la main.

**BLÉ DE TURQUIE.** (V. MAIS.)

**BLÉYLL** ou BAGATELLE (*mets polonais*). Vous mettez un demi-verre de vin blanc dans une chopine de bonne crème ; vous y exprimerez aussi le jus d'une orange ; râpez-y une écorce de citron et du sucre. Fouettez vivement ce mélange avec des verges. Enlevez la neige à mesure qu'elle se forme, et faites-la égoutter sur un tamis de crin. Mettez dans un plat un quartier de macarons,

quelques gouttes de ratafia aux fruits rouges, et mouillez-les avec du vin sucré. Faites bouillir une chopine de crème ; sucrez-la et mettez-y quatre jaunes d'œufs battus. Mettez-la sur un feu doux, et remuez-la jus qu'à ce qu'elle s'épaississe ; ensuite versez-la sur des macarons, et, quand elle est refroidie, mettez la neige par dessus. Parsemez la surface de cet entremets étranger avec des nouilles de toutes couleurs.

**BLOND DE VEAU.** De toutes les confectios préparatoires auxquelles on donne les noms de *jus, glacés, coulis*, etc., le jus blond de veau passe, avec raison, pour la moins insalubre. Voltaire a souvent parlé de ses bons effets hygiéniques. — « Venez à Cirey, où madame du Châtelet » ne vous laissera pas empoisonner, écrivait-il à Saint-Lambert, « il n'y a plus une cuillerée de » jus dans sa cuisine, tout s'y fait au blond de » veau ; nous vivrons cent ans, et vous ne mourrez » jamais. » Il est certain que cette sorte de jus a des propriétés moins excitantes que celui qui se fait avec des viandes noires, au rang desquelles il est juste de comprendre les jambous, qui sont toujours beaucoup plus substantiels et plus colorés que les autres parties du porc.

Lorsqu'on laisse attacher légèrement la viande, le jus en devient plus sapide ; il est alors, quant à ses propriétés diététiques, un intermédiaire entre le jus brun et celui dont la recette est ci-dessus. C'est à ce *mezzo-terminé* qu'il est bon de s'en tenir pour assaisonner de bon goût sans inconvénient.

*Jus blond de veau.* (Suivant la recette du docteur Tronchin.) — Garnissez le fond d'une casserole avec des tranches de veau ; ajoutez-y des abattis de volailles avec un peu de beurre ou de lard fondu, des oignons, des carottes et un bouquet garni ; mouillez avec une cuillerée de bouillon, et laissez réduire sans laisser attacher ; mouillez encore avec du bouillon en suffisante quantité pour que tout soit couvert ; faites bouillir et écumez ; ensuite amortissez le feu, et faites recuire doucement pendant deux heures.

Faites séparément un *roux blanc*, passez-y des champignons pendant quelques minutes, et versez-y le jus des viandes en remuant toujours pour que le roux se mélange intimement ; faites bouillir, écumez et tenez la casserole sur un feu doux pendant une bonne heure. Passez à l'étamine après avoir dégraissé.

*Jus blond de veau à la parisienne.* — Mettez dans une casserole ronde deux casis et deux jarrets de veau, quatre oignons, que vous mouillez avec deux cuillerées de grand bouillon ; vous posez la casserole sur un bon fourneau ; quand le bouil-

lou qui est dans la casserole est réduit, vous le mettez sur un feu doux, afin que le veau ait le temps de suer, et que la glace ne s'attache pas trop vite; quand la glace du fond de la casserole est de belle couleur, vous la remplissez de grand bouillon; ayez bien soin de l'écumer, afin que votre blond ne soit pas trouble; n'y mettez point de sel, attendu que le mouillement primitif devait être assaisonné convenablement.

*Jus blond de veau à la Beauvilliers.* (Ce-lui-ci peut remplacer toute espèce de jus et de coulis, avec autant d'agrément gustuel que de profit pour la santé.)— Beurrez le fond d'une casserole; mettez-y quelques lames de jambon, quatre à cinq livres de veau de bonne qualité, deux ou trois carottes tournées, autant d'ognons; mouillez le tout avec une cuillerée de bon bouillon; faites-le suer sur un feu doux, et réduisez-le jusqu'à consistance de glace; quand elle sera d'une belle teinte jaune, retirez-la du feu; piquez les chairs avec la pointe d'un couteau, pour en faire sortir le reste du jus; couvrez votre blond de veau; laissez-le suer ainsi pendant un quart d'heure, et mouillez-le encore avec du bouillon, selon la quantité de viandes; mettez-y un bouquet de persil et ciboule, assaisonné de la moitié d'une gousse d'ail et piqué d'un clou de girofle; faites bouillir ce blond de veau; écumez-le et mettez-le à mijoter sur le bord d'un fourneau; vos viandes étant bien cuites, dégraissez, passez, et servez-vous-en comme de l'empotage, pour le riz, le vermicelle au gras, les ragoûts, les glacis et toutes les choses de même nature.

**BOEUF.** La chair du bœuf provenant d'un animal de quatre à six ans est un des aliments les plus nutritifs et les plus sanitaires; elle est de facile digestion pour tous les estomacs sains; mais la chair des bœufs qui ont été fatigués par un trop long travail est presque toujours sèche et fibreuse, et alors elle ne peut être digérée que par un estomac robuste. Aucun autre élément culinaire ne fournit autant de suc, et le bouillon qu'on prépare en le faisant cuire dans l'eau nourrit et se digère d'autant mieux qu'il n'est ni trop gras ni trop réduit.

La chair du bœuf étant celle dont la consommation est la plus étendue, et contenant, dans les plus justes proportions, tous les principes qui se retrouvent plus ou moins dans chacune des autres viandes, il serait naturel d'exposer ici les propriétés particulières à chacun de ces principes; mais comme c'est par ces propriétés qu'on expliquera ce qui doit se passer dans une des opérations les plus importantes et les plus souvent répétées de la cuisine française, c'est-à-dire la décoction des viandes

pour en obtenir du bouillon, on renvoie l'exposé de ces propriétés à l'article *Bouillon*, et l'on renvoie également aux mots *Rôti*, *Braise* et *Étuvée* pour plusieurs considérations applicables à ces procédés de coction gastronomique.

La Normandie et l'Auvergne fournissent le meilleur bœuf de France, et peut-être du monde entier. Les Anglais conclament et proclament toujours la supériorité de leur bœuf; mais c'est une de leurs prétentions les plus intolérables. Nous allons citer à cette occasion-ci plusieurs témoignages dont personne n'oserait contester la compétence et l'autorité.

M. de la Reynière a mangé du bœuf en plusieurs pays, et certes on ne supposera pas qu'il ait pu s'en acquitter sans intelligence de la matière, ou bien avec une insouciance irrésistible. Il a trouvé que le bœuf en Angleterre a toujours été très jeune et qu'il est devenu trop gras pour être vraiment succulent. C'est, dit-il, un intermédiaire entre les veaux et les bœufs; — *il enfle plus qu'il ne nourrit*: telle est la conclusion de ce gastronome, et l'on voit dans *l'Art du Cuisinier*, que M. Beauvilliers, praticien par excellence, est absolument du même avis sur le même sujet. Lorsque M. Carême (auteur du Pâtissier pittoresque et du Parfait Maître d'hôtel) était employé chez le roi d'Angleterre, il a éprouvé que vingt livres de bœuf d'Écosse, ou du pays de Galles, ou du comté de Kent, du bœuf de Londres enfin, ne lui fournissaient jamais autant de substance gélatineuse et d'osmazôme, c'est-à-dire autant de matière propre à constituer du bouillon, du jus et des coulis, qu'il en obtenait toujours à Paris moyennant douze livres de bœuf ordinaire. M. Carême attribue l'infériorité de cette production britannique à l'humidité du climat, d'où résulte l'inconsistance et l'insapidité des herbes pâturales, aussi bien qu'à l'âge où l'on tue les bœufs anglais, lequel est toujours prématuré. Nous nous bornerons à constater, d'après l'expérience et les observations d'un professeur, que la même viande est à peu près deux fois plus nutritive et plus savoureuse en France qu'en Angleterre; et puis, si nous avons mis l'honneur de nos bestiaux à couvert de l'arrogance anglicane, ce sera toujours cela de gagné.

On a déjà dit que les meilleurs bœufs nous viennent de la Normandie et de l'Auvergne, ceux du Cotentin sont les plus estimés. Les bœufs de l'Auvergne et de la Bretagne les suivent par la qualité. Ceux du Limousin sont encore fort bons. Les bœufs de la Suisse ou d'Allemagne, par la fatigue qu'ils éprouvent pour arriver si loin de leur pays, acquièrent une qualité supérieure à celle qu'ils auraient si on les consommait sur les lieux, parce que leur graisse s'amalgame et s'identifie, pour

ainsi dire, avec leur chair et la rend beaucoup plus succulente: d'ailleurs leur charpente est infiniment plus forte que celle de nos bœufs du Cotentin principalement, et ceci peut avoir dans certains cas une utilité pratique.

Les parties les plus recherchées (du bœuf) sont d'abord la pièce appelée la culotte, et puis la pièce d'aloyau, la noix, ou, comme l'appellent les bouchers, la tranche grasse; la sous-noix, les côtes couvertes et la poitrine. Voilà les morceaux choisis pour faire des relevés et grandes pièces de bœuf. L'épaule, que les bouchers nomment paleron, est inférieure aux parties ci-dessus énoncées. Le flanchot et le collier sont les parties les moins estimées, comme le filet mignon est ce qu'il y a de plus délicat: on ne parlera pas de la cervelle, parce qu'elle est rarement bonne en France, où l'on a presque partout l'habitude de tuer les bœufs en les assommant au lieu de les saigner.

### Grandes divisions culinaires du bœuf.

*La Culotte.* — Pour faire un beau relevé, il faut prendre une culotte de bœuf de vingt-cinq ou trente livres; faites attention qu'elle soit un peu plus longue que carrée; ayez soin de la désosser; en la ficelant, donnez-lui une forme ronde en dessus; c'est-à-dire, qu'il faut que votre pièce posée sur votre plat ait une forme bombée dans son carré long.

*La pièce d'Aloyau.* (V. ci-dessus au mot ALOYAU).

*Noix de bœuf.* — Vous faites lever la noix dans toute sa grandeur; tâchez qu'elle soit bien couverte: comme la viande en est sèche, vous prendrez de la graisse de rognon, et vous piquerez l'intérieur de cette noix avec de gros lardons de graisse; vous la ficellerez et la servirez avec des ognons glacés ou autres garnitures. On peut servir cette pièce de bœuf en surprise. Vous la faites cuire la veille. Le lendemain vous la parez à froid; vous faites un creux dans cette noix, pour qu'il puisse contenir un ragoût; vous prendrez la viande que vous en aurez ôtée; et bien entendu, vous couvrez le dessus de votre noix pour en masquer votre ragoût.

*Poitrine de bœuf.* — Vous coupez une poitrine de la grandeur que vous jugez à propos; vous la désossez presque jusqu'au tendon; vous donnez une forme de carré long à votre pièce; vous la ficellez, et vous la rendez bien potelée; faites-la cuire, et servez-la avec du persil ou des légumes: on peut aussi la mettre à la Sainte-Menebould. Vous

la feriez un peu moins cuire que si vous la serviez au naturel, et vous auriez soin de la faire cuire la veille, pour pouvoir mieux la parer et la paner; vous l'assaisonnez de sel fin et de gros poivre; vous la trempez dans du beurre ou avec un doroir; vous la beurrez, en ayant soin que votre beurre ne soit pas trop chaud pour y faire tenir la mie de pain; avant de servir, vous laissez votre pièce de bœuf prendre couleur au four, et vous la ferez servir pour relevé de potage.

*Côtes couvertes.* — Vous ne désossez pas tout-à-fait cette pièce; il faut en abattre le chapelet, qui est composé des os anguleux des côtes; il faut aussi couper un peu des côtes: après en avoir désossé une partie, vous roulez votre pièce de bœuf; vous lui faites prendre une belle forme, et vous la ficellez pour la faire cuire.

*Sous-noix.* — Cette pièce n'est pas très-commode pour le service de table, parce qu'elle est sèche. On en fait néanmoins d'assez beaux relevés, tant en bœuf à la mode qu'en grosses pièces à l'anglaise, mais on en fait surtout d'excellents bouillons.

*Le Paleron.* — Excepté pour opérer des potages, on ne se sert pas beaucoup de cette pièce; elle n'est pas couverte, et elle conserve mal son entier à cause de ses os et de ses nerfs.

*Palais de bœuf.* — Faites-les bien dégorger, et puis vous les ferez blanchir jusqu'à ce que vous puissiez en enlever une seconde peau qui tient au palais; quand vous voyez que vous pouvez l'ôter en ratissant avec le couteau, vous les mettez à l'eau froide: alors vous gratterez les palais jusqu'à ce qu'ils soient bien nets: lorsqu'ils seront tout-à-fait mondés, vous en détacherez les chairs noires, et quand ils seront en cet état, vous les mettez dans un blanc (V. BLANC), où vous les laisserez cuire quatre ou cinq heures.

Nous ne dirons rien ici des rognons de bœuf, à moins que ce soit pour conseiller de n'en jamais manger; mais nous nous réservons la faculté de parler du *Gras-double* en temps utile.

### Préparation des principales parties du bœuf.

*Culotte ou pièce de bœuf bouillie* (V. BOUILLI).

*Bœuf à la mode à la bourgeoise.* — Ayez un morceau de bœuf, des meilleurs, du côté de la cuisse; vous le piquerez de gros lard, vous le mettez dans une terrine, avec deux carottes, quatre ognons, dont un piqué de deux clous de girofle, un bouquet de persil et de ciboule, un pied de



veau, deux feuilles de laurier, une branche de thym, du sel, du poivre, quatre verres d'eau; vous laisserez bouillir le tout quatre heures; vous le servirez tout uniment avec ses légumes à l'entour.

*Pièce de bœuf à l'écartate.* — Ayez une culotte de bœuf ou partie de cette grosse pièce, laissez-la mortifier trois jours ou plus, suivant la saison: cela fait, désossez-la et lardez-la de gros lard; vous l'assaisonerez de persil et ciboules hachés, de poivre et épices fines; frottez cet aliment de sel fin très-sec et passé au tamis, dans lequel vous aurez mis une once ou deux de salpêtre purifié; mettez la pièce dans une terrine de grès dite d'office, avec une bonne poignée de genièvre, thym, basilic, quelques ciboules, une ou deux gousses d'ail, trois ou quatre clous de gérofle, et quelques tranches d'ognon; couvrez-la d'un vase, en mettant entre deux un linge, afin que l'air ne puisse pas y pénétrer; laissez-la ainsi pendant huit jours, au bout desquels retournez-la et recouvrez-la avec le même soin, et laissez-la trois ou quatre jours encore; alors retirez-la et faites-la égoutter. Mettez dans une marmite de l'eau assaisonnée de carottes, oignons, et d'un fort bouquet; faites-la partir; et lorsque votre eau sera au grand bouillon, mettez-y la pièce de bœuf après l'avoir enveloppée d'un linge blanc, que vous ficellerez; faites-la cuire ainsi pendant quatre heures sans interruption; mettez-la sur un grand plat de relevé avec un bon jus de bœuf réduit et du raifort ou kran râpé pour garniture.

Quand on l'a laissée refroidir dans son assaisonnement, on peut risquer de la faire servir à l'entremets, et c'est dans tous les cas une pièce de buffet très-honorable et très-solide.

*Culotte de bœuf à la gelée royale* (d'après la recette originale et manuscrite de V. de la Chapelle, à la Bibliothèque du Roi). — Prenez une culotte ou une partie; choisissez-la de bonne qualité, et qu'elle soit bien couverte; désossez-la; lardez-la de gros lard, comme une culotte à l'écartate, et assaisonnez ces lardons de même; enveloppez-la dans un linge blanc; ficellez-la; mettez-la dans une braisère, au fond de laquelle vous aurez mis les os de votre culotte, cinq ou six carottes, quatre oignons, deux gousses d'ail, un bouquet de persil et ciboules, deux feuilles de laurier, un jarret de veau, un demi-setier de vin blanc, du sel ce qu'il en faut pour qu'elle soit d'un bon goût, deux ou trois cuillerées à pot de bouillon; faites-la partir sur un bon feu; couvrez-la de trois épaisseurs de papier beurré; couvrez votre braisère avec son couvercle; faites-la braiser doucement avec feu dessus et dessous environ

quatre heures; lorsque votre culotte sera cuite, retirez-la; laissez-la refroidir dans le linge; passez son fond à travers une serviette, que vous aurez eu soin de mouiller, afin que la graisse ne passe pas avec; laissez-la refroidir; foncez avec une fourchette deux blancs d'œufs avec un peu d'eau; jetez-les dans votre fond encore tiède; remuez-le; mettez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il commence à bouillir; retirez-le; couvrez-le avec un couvercle sur lequel vous mettrez quelques charbons ardents; laissez dans cet état votre fond près d'un quart-d'heure; levez ce couvercle, si votre fond est limpide; passez-le de nouveau à travers un linge mouillé et tordu; faites refroidir votre gelée, pour voir si elle est trop forte ou trop légère: dans le premier cas, mettez-y un peu de bouillon; dans le second, faites-la cuire de nouveau avec un jarret de veau, et clarifiez-la encore, ainsi qu'il est dit plus haut.

« Si elle n'était pas assez ambrée, vous pourriez y mettre un peu de jus de bœuf: si vous voulez décorer votre pièce de différentes couleurs, telles que rouge et vert, vous pouvez, pour la première, employer un peu de cochenille, après l'avoir fait infuser sur un feu doux, et en mettre seulement quelques gouttes, jusqu'à ce que vous ayez atteint le rouge que vous désirez: le mieux est que la couleur ne domine pas. Si vous la désirez verte, prenez un peu de jus d'épinards à cru; mettez-les également fort peu, afin de conserver la limpidité de votre gelée. Si vous n'aviez pas de cochenille, et que ce fût en hiver, vous la remplaceriez aisément en substituant un peu de jus de betteraves rouges, pilées à cru, et en agissant comme pour la cochenille; vous coulez toutes ces gelées dans des vases disposés de manière à pouvoir couper vos gelées de l'épaisseur d'un pouce ou moins, et de diverses façons, pour en décorer à volonté la pièce à servir, comme si c'était des rubis ou émeraudes; ensuite déballez votre pièce; parez-la sur tous les sens; ôtez légèrement la peau de la première graisse qui la couvre; mettez-la sur un plat; qu'elle soit d'aplomb; garnissez-la de gelée; faites une bordure de couleur, en les plaçant alternativement, l'une rouge et l'autre verte, comme le sont les diamants d'une couronne, et servez. »

*Rond-bif ou Corne-bif* (cuisine étrangère, grosse pièce anglaise). — Procurez-vous un morceau de cuisse de bœuf, et qu'il soit le plus gros possible; faites-le couper de toute la circonférence de la cuisse, et au-dessous de ce qu'on appelle la culotte; que le gros os se trouve au milieu; et au lieu de casser cet os sciez-le; faites sécher et piler trois ou quatre livres de sel; passez-le au ta-

mis; mêlez-y un peu d'épices fines et d'aromates en poudre; frottez-en toutes les parties de ce bœuf: cela fait, mettez-le dans une grande terrine de grès avec le reste de votre assaisonnement; couvrez le bord d'un linge blanc; fixez ce linge avec de la ficelle autour de la terrine, et couvrez-la avec un couvercle fermé le plus hermétiquement possible; mettez au frais pendant trois ou quatre jours; après, retournez dans son assaisonnement la même pièce de bœuf, et faites-en ainsi tous les deux jours, durant une quinzaine. Lorsque vous voudrez vous en servir, retirez-la; laissez-la égoutter et ficellez-la solidement; mettez de l'eau dans une casserole qui puisse la contenir sans qu'elle y soit gênée, avec navets, carottes, oignons, quatre clous de girofle et quatre feuilles de laurier; faites bouillir cet assaisonnement, et mettez-y la pièce de bœuf, en la passant et la maintenant sur une feuille de turbotoire, afin de pouvoir l'enlever sans la déformer; faites-la bouillir pendant trois heures, et puis dressez-la sur un plat que vous garnirez des légumes avec lesquels elle aura cuit. Servez encore avec le *corne-bif des choux brocolis* (V. BROCOLI). Cette grosse pièce, après avoir été servie chaude, peut être représentée froide, et trouver sa place au buffet d'en-cas.

*Bœuf fumé à la façon de Hambourg* (cuisine allemande). — Employez, pour la préparation de cette pièce, le même procédé que celui de l'article précédent, exceptez que vous ne la larderez pas; ajoutez au sel fin dont vous la frotterez un peu de salpêtre et du genièvre en poudre: après douze jours de salaison, accrochez-la pour la laisser égoutter pendant vingt-quatre heures; mettez-la à fumer sept ou huit jours, comme vous en useriez pour un jambon, en ayant soin de la retourner au bout de quatre jours, afin qu'elle prenne également la fumée; faites-la cuire comme la précédente. Celle-ci se sert sur de la chou-croûte garnie de saucisses, de tranches de cervelas et de carrés de petit lard.

On peut employer la poitrine, les tendons et la noix de bœuf, pour remplacer la *culotte*, et ce bœuf se mange froid comme le jambon.

*Noix de bœuf braisée*. — Choisissez une belle noix de bœuf couverte de sa panuë, et lardez-la de gros lardons bien assaisonnés. Après l'avoir ficelée, mettez-la dans une casserole avec des carottes tournées, un bouquet assaisonné de laurier, de thym, de basilic, une gousse d'ail et deux clous de girofle, un peu de sel, une cuillerée à pot de bouillon et un demi-setier de vin blanc; lorsque vous la jugerez à moitié cuite, mettez-y six ou huit oignons blancs, étouffez-la avec feu des-

sus et dessous; quand elle sera cuite, ôtez une partie du fond, faites-la réduire pour en glacer la pièce de bœuf ainsi que les oignons; dressez-la sur un plat, arrangez les oignons glacés avec les carottes autour de cette grosse entrée.

*Noix de bœuf à l'estouffade*. — La noix de bœuf étant bien parée, on la pique avec du jambon et du lard coupés en lardons de moyenne grosseur, et on la fait cuire dans une casserole avec quelques oignons, des carottes, un bouquet garni, du sel, du poivre et un demi-setier de vin blanc. Étant cuite, on la fait égoutter, on dégraisse et l'on passe le fond de cuisson, puis on y ajoute quelques cuillerées de blond de veau, et l'on fait réduire ce mélange jusqu'à ce qu'il soit épais comme du sirop. Pour que ce vieux plat soit à son point de bonté parfaite, il faut pouvoir le servir à la cuillère, ainsi qu'un bon fricandeau.

*Noix de bœuf à la Godard* (V. ALOYAU).

*Noix de bœuf au suif* (d'après la recette de messieurs de la Reynière). — On porte une belle « noix de bœuf bien marinée, chez un fondeur » de suif en branche; et lorsque le suif est prêt à « bouillir, on la descend avec une corde dans la » chaudière, et on l'y laisse jusqu'à ce qu'elle soit » à moitié cuite. On la fait ensuite égoutter, puis » on la porte dans un lieu frais, en sorte que le » suif, saisi par le froid, forme une enveloppe, et » en quelque sorte une croûte autour de cette » pièce de viande. Lorsqu'on veut la faire rôtir, » on la met à la broche devant un feu très-clair, » alors tout le suif en découle, et l'on se garde » bien de l'arroser avec. Mais ce suif, en s'empa- » rant des pores de la noix de bœuf, a empêché le » jus d'en sortir, en sorte que, lorsqu'elle est cuite » (toujours saignante), qu'on la sert sur la table, » et qu'on l'y découpe en tranches fort minces, il » en résulte une telle abondance de jus, que c'est » une véritable inondation. »

*Rosbif à l'anglaise*. — Le rosbif à l'anglaise n'est pas ce que beaucoup de personnes supposent.

Prenez quatre ou six côtes couvertes, vous dégarnissez le bout de l'os de la côte; vous couchez le rosbif sur la broche, et le faites tourner à feu égal pendant trois heures, en vous assurant que la viande ne dessèche pas. Vous servez ce rosbif avec une garniture de pommes-de-terre cuites à l'eau, ou frites entières.

*Pièce de bœuf au pain perdu*. — A défaut d'une culotte de bœuf, prenez un aloyau ou seulement une partie; levez-en le filet (mignon); il vous servira pour faire une entrée; désosez le

reste de ce morceau ; roulez-le en manchon ; ficellez-le ; marquez-le comme une pièce de bœuf à l'ordinaire, et faites-le cuire ; coupez des lames de pain mollet en queue de paon ou en cœur ; cassez trois œufs, battez-les comme une omelette, assaisonnez-les d'un peu de sel et de crème ; trempez-y vos lames de pain, faites-les frire dans du beurre, ayez soin de les retourner les unes après les autres, et lorsqu'elles seront devenues d'une belle couleur, égouttez-les sur un linge blanc : la cuisson de la pièce de bœuf étant achevée, égouttez-la, et, après l'avoir défilée, vous la poserez sur le plat, et rangerez autour vos lames de pain frites, avec une sauce à volonté.

*Côtes de bœuf aux racines.* — Prenez des côtes couvertes, lardez-les de gros lard comme la noix de bœuf, assaisonnez-les et braisez-les de la même façon ; tournez des carottes avec un emporte-pièce, en suffisante quantité pour en masquer la totalité de ce plat ; faites-les blanchir et mettez-les cuire dans une casserole avec une partie de l'assaisonnement des côtes ; faites tomber à glace, et cela fait, prenez la valeur d'une cuillère à bouche de farine, un peu de beurre, et faites un petit roux, mouillez-le avec le restant de l'assaisonnement ; faites cuire cette sauce et dégraissez-la, tordez-la dans une étamine, et servez pour plat de relevé si les côtes de bœuf s'y trouvent réunies au nombre de quatre, pour le moins.

*Filets de bœuf rôtis, etc. (V. ALOYAU).*

*Bistecs grillés, etc. (V. BEEF'S TEAK).*

*Côte de bœuf au vin de Malaga.* — Préparez une côte comme pour cuire à la braise ; vous épiceriez un peu plus vos lardons, vous mettez une demi-bouteille de vin de Malaga et la valeur d'une demi-bouteille de bouillon, pour faire cuire cette côte ; après cela, vous passerez le mouillement au tamis de soie ; ayez soin qu'il n'y ait pas de graisse ; vous faites réduire tout ce mouillement de manière à ce qu'il n'en reste qu'un verre pour mettre sous la côte ; ayez soin de ne pas saler beaucoup votre cuisson, pour que la sauce réduite ne soit pas âcre.

*Côte de bœuf braisée.* — Parez une côte de bœuf bien épaisse, piquez-la avec des lardons de moyenne grosseur que vous aurez bien assaisonnés de sel, poivre et fines herbes ; liez cette côte avec une ficelle, pour que l'os ne se détache pas de la viande, et faites-la cuire dans du consommé avec quelques carottes, autant d'ognons et un bouquet garni. On peut servir la côte de bœuf cuite de la sorte sans autre assaisonnement qu'un peu de fond

de cuisson que l'on met dessous après l'avoir dégraissé, passé et fait réduire à juste point.

*Côte de bœuf à la provençale.* — La côte de bœuf étant parée et piquée de moyens lardons bien assaisonnés, faites-la sauter dans de l'huile sur un feu très-ardent ; lorsqu'elle sera cuite à moitié, vous couvrirez la casserole et vous mettez du feu sur le couvercle en ayant soin de diminuer un peu celui du fourneau, de peur que la côte ne brûle. D'autre part, faites frire dans de l'huile des ognons coupés par tranches minces, et lorsqu'ils seront bien jaunés, vous ajouterez à l'huile dans laquelle ils auront cuit du sel et du poivre, un peu de bouillon et un filet de vinaigre. Dressez la côte de bœuf sur cette préparation.

*Côte de bœuf à la vieille mode.* — Parez et piquez une côte de bœuf comme il est dit à l'article précédent ; faites-la sauter dans du beurre, et lorsqu'elle sera à moitié cuite, vous couvrirez la casserole et mettez du feu sur le couvercle. Dressez la côte ainsi cuite, et versez dessus ce qui se trouve au fond de la casserole, après l'avoir dégraissé.

*Côte de bœuf aux épinards.* — Mettez la côte de bœuf à la broche, ôtez-la lorsqu'elle est cuite à l'anglaise, c'est-à-dire un peu saignante, et dressez-la sur des épinards au jus.

*Côte de bœuf à la milanaise.* — Parez une côte de bœuf, et piquez-la avec des lardons de moyenne grosseur, fortement assaisonnés de poivre et de sel. Faites cuire cette côte dans deux verres de vin de Madère, avec du sel, du gros poivre, un bouquet garni, deux carottes et deux ognons. La côte étant cuite, passez, dégraissez et faites réduire le fond de cuisson ; faites sauter dans ce fond du macaroni que vous aurez fait cuire dans du bouillon ; ajoutez un peu de beurre, du fromage de Parme râpé ; faites mijoter le macaroni ainsi assaisonné, dressez la côte dessus, glacez-la, et servez-la très-chaudement.

*Côte de bœuf aux concombres.* — Vous préparerez une côte, et vous la ferez cuire comme celle braisée ; vous mettez des concombres en morceaux dessous, ou en quartiers à l'entour ; alors vous les glacez, et vous les dresserez sur une sauce espagnole réduite.

On peut la servir tout aussi bien sur un ragoût de laitues farcies ou sur une litière de choux rouges à la flamande.

*Côte de bœuf aux ognons glacés.* — Vous parerez et braiserez une côte de bœuf ; quand elle

sera cuite, vous la défilerez, vous l'égoutterez et vous la dresserez sur un plat: tâchez qu'elle ait bonne mine, et qu'elle soit bien entière; vous mettrez des oignons glacés à l'entour; et vous la servirez sur une sauce claire, que vous aurez travaillée avec un peu de mouillement de ce ragout.

*Côte de bœuf à la rocambote.* — Disposez comme pour cuire à la braise; vous y ajoutez un peu d'ail avec une cuillerée de rocambotes pilées, et vous mettez une demi-bouteille de vin blanc dans le mouillement; quand elle est cuite, vous l'égouttez, vous la glacez et la mettez sur votre sauce aux rocambotes.

*Relié de queues de bœuf à la flamande.* — Vous faites braiser trois belles queues de bœuf, coupées par nœuds, dans un même fond que l'aloyau au vin de Madère: quand les queues de bœuf sont cuites, vous les égouttez. Dégraissez votre fond, passez-le à la serviette et faites-le réduire à demi-glace. Les queues étant bien préparées, vous les faites mijoter pendant une heure, jusqu'à ce qu'elles aient bien pris leur glace. Vous les dresserez sur un grand plat ovale, avec un cordon de laitues farcies pour garniture.

*Queue de bœuf en hochepot.* — La queue de bœuf étant coupée en trois morceaux, faites-la blanchir dans de l'eau salée, puis mettez-la dans une petite marmite ou une casserole avec un chou, des carottes, oignons, navets, panais que vous aurez également fait blanchir; ajoutez-y des tranches de cervelas et quelques morceaux de lard afin que les légumes soient bien nourris; mouillez le tout avec du bouillon, et faites-le bouillir doucement pendant quatre ou cinq heures. Faites ensuite égoutter la queue et les légumes et arrangez le tout dans une terrine. Dégraissez le fond de cuisson, faites-le réduire, ajoutez-y un peu de sauce espagnole, et versez ce mélange sur la queue et les légumes. Vous pouvez, en y employant trois queues de bœuf, également coupées, chacune en trois morceaux, en composer un excellent plat de relevé pour dîner en famille.

*Queue de bœuf à la Sainte-Menchould.* — Quand elle sera cuite, comme celle dite en hochepot, vous l'assaisonnez d'un peu de sel, de gros poivre; vous la trempez dans du beurre tiède, et la mettez dans de la mie de pain; vous la panerez deux fois, et vous lui ferez prendre couleur au four ou sur le gril.

Vous pourrez la servir: 1° sur une litière de choux rouges; 2° sur une purée de pois verts, ou de tout autre légume farineux, à volonté; 3° sur

une purée d'oignons blancs, et 4° sur une sauce piquante et hachée, à l'italienne.

*Langue de bœuf à la braise* (Recette de la *Cuisinière bourgeoise*. Edition de 1767). — « Prenez une langue de bœuf que vous ferez dégorger; puis vous la ferez blanchir pendant demi-heure; vous la mettez rafraîchir: après qu'elle sera froide, vous la parerez: vous aurez de gros lardons que vous assaisonnez avec du sel, gros poivre, quatre épices, du persil et ciboules hachés bien fins; vous piquez votre langue avec les lardons assaisonnés; vous la faites cuire dans une casserole dans laquelle vous mettez quelques bardes de lard, quelques tranches de veau ou de bœuf, des carottes, des oignons, du thym, du laurier, trois clous de girofle; vous mouillez votre cuisson avec du bouillon; laissez recuire votre langue à petit feu pendant quatre ou cinq heures plus ou moins, selon que la langue sera dure: au moment de servir, vous la parerez, et vous ôterez la peau de dessus; vous la couperez dans le milieu de sa longueur, pas assez pour qu'elle se sépare tout-à-fait, que votre langue coupée forme un cœur sur le plat: vous aurez une sauce piquante pour elle. » (F. Sauce piquante).

*Langue de bœuf en papillottes.* — La langue de bœuf étant cuite à la braise, coupez-la par petites bandes de deux pouces de large; étendez sur ces bandes de la farce cuite; vous recouvrirez la farce avec une bande de tétine de veau cuite, et sur la tétine vous ferez une nouvelle couche de farce; toutes les petites bandes de langue étant préparées de la sorte, roulez-les et dressez-les sur un plat dont vous aurez garni le fond avec de la farce. Couvrez le tout avec des bardes de lard, et mettez le plat sous le four de campagne. Otez-le au bout de vingt minutes, enlevez les bandes de lard, et versez sur la langue une sauce à l'italienne.

*Langue de bœuf en papillottes.* — La langue étant cuite comme il est dit à l'article *langue de bœuf braisée*, on la coupe par morceaux auxquels on donne la même forme, puis on met dessus des fines herbes à papillottes, et l'on enveloppe chaque morceau de langue dans un papier huilé, en ayant soin de mettre une barde de lard dessus et dessous. Les bords du papier doivent être pliés et serrés de manière que ce qu'il contient ne puisse s'échapper. Quelques minutes avant de servir, on met ces papillottes sur le gril.

*Langue de bœuf à l'écartate.* — Mettez une langue de bœuf dans un vase et couvrez-la de salpêtre; ajoutez-y du gros poivre, quelques feuilles de laurier, un peu de basilic et de thym, et versez

sur le tout de l'eau bouillante bien salée. La langue doit passer plusieurs jours dans cette saumure, après quoi on la fait dégorger dans de l'eau fraîche, et on la fait cuire à la braise, en ayant soin de la saler fortement, ou de joindre au fond de cuisson une partie de la saumure. On la mange froide, et l'on en fait les meilleurs sandwiches, ainsi que chacun sait.

*Langue de bœuf au gratin.* — Après avoir fait dégorger et blanchir une langue de bœuf, faites-la cuire à la braise comme il est dit plus haut; ôtez-en la peau, laissez-la refroidir et coupez-la en tranches, hachez du persil, de la ciboule, quelques échalotes, un peu d'estragon, des câpres et un anchois; faites tremper un peu de pain mollet dans du bouillon; mettez le tout dans un mortier, et pilez-le en ajoutant un peu de beurre; garnissez le fond d'un plat d'argent de cette farce, mettez les tranches de langue sur ce même hachis, recouvrez-les avec la dite farce, arrosez le tout avec du beurre fondu et un peu de bouillon, puis posez ce plat sur un feu doux, et couvrez-le avec le four de campagne.

*Langue de bœuf au parmesan.* — La langue de bœuf étant dégoûtée et blanchie, il faut la piquer avec de gros lardons, bien assaisonnés de sel, poivre, persil, ciboule, et la faire cuire comme il est dit à l'article *langue de bœuf braisée*; la langue étant cuite, on la coupe par tranches très-minces que l'on dresse sur un plat en faisant successivement un lit de fromage de Parme râpé, et un lit de tranches de langue. Avant de mettre la dernière couche de fromage, il faut verser sur ce qui est dressé un peu de blond de veau, ensuite on arrose la dernière couche de fromage avec un peu de beurre tiède; on pose le plat ainsi garni sur un feu doux, on le couvre avec un four de campagne, et on ne le sert que lorsqu'il est de belle couleur.

*Langues fumées.* — Ayez des langues de bœufs et supprimez-en le gosier; faites-les tremper trois heures dans l'eau; grattez-les; mettez-les égoutter; frottez-les avec du sel fin et du salpêtre; ayez un pot de grès, mettez-y ces langues, et à mesure que vous les arrangerez, joignez-y quelques feuilles de laurier, du thym, du basilic, du genièvre, du persil, de la ciboule, quelques gousses d'ail, des échalotes et des clous de gérofile; ayez soin qu'elles soient bien serrées les unes contre les autres, afin qu'il n'y ait nul vide entre elles; les ayant salées convenablement, couvrez leur vase de manière à ce qu'elles ne prennent pas l'évent; laissez-les au sel pendant huit jours; après quoi retirez-les, attachez-les par le petit bout à un grand bâton, et mettez-les fumer dans la cheminée jusqu'à

ce qu'elles soient bien sèches: quand vous voudrez les employer, lavez-les, ratissez-les, et faites-les cuire dans un bon assaisonnement comme une autre salaison.

*Langue de bœuf fourrée.* — Faites dégorger, et nettoyez convenablement un gros boyau de bœuf, introduisez dans ce boyau une langue de bœuf que vous aurez fait blanchir, liez les deux extrémités du boyau, et mettez cette langue dans de la saumure. Lorsqu'elle y aura passé dix ou douze jours, accrochez-la dans une cheminée, et brûlez dessous des herbes aromatiques. Faites-la cuire comme il est prescrit pour les JAMBONS et les ANDOUILLES.

*Palais de bœuf en filets.* — Faites dégorger et blanchir des palais de bœuf, parez-les et les débarrassez de leurs peaux; puis vous les couperez par filets et les ferez mariner dans de l'huile avec du poivre, du sel, persil, ciboule, ail et champignons hachés; parez ces filets en les trempant successivement dans de la mie de pain et dans des œufs battus; faites-les griller, et les servez avec une sauce piquante.

On prépare de la même manière les :

*Palais de bœuf marinés.*

*Palais de bœuf grillés.*

*Palais de bœuf au gratin.* — Voyez *Langue de bœuf au gratin*, et servez-vous du même procédé pour les palais.

*Palais de bœuf à la lyonnaise.* — Les palais de bœuf étant bien dégagés, blanchis et rafraîchis, il faut les mettre sur le gril jusqu'à ce que la peau commence à s'en détacher; on ôte cette peau avec soin; puis on fait cuire les palais de bœuf dans un blanc; lorsqu'ils sont cuits on les coupe par morceaux, et on les jette dans une purée d'oignons bien chaude.

*Palais de bœuf à l'allemande.* — Faites réduire du blond de veau jusqu'à consistance de glace. Liez-le avec des jaunes d'œufs, et jetez dedans des palais de bœuf cuits comme il est dit à l'article précédent, et coupez en petit morceaux losangés.

*Coquilles de palais de bœuf.* — Faites fondre une égale quantité de fromage de Parme râpé et de beurre bien frais; émincez des palais de bœuf, faites-les sauter dans cette préparation; versez le tout dans des coquilles, saupoudrez ces coquilles avec du fromage de Parme râpé, et faites-les prendre couleur sur le four de campagne.

*Crêpinettes de palais de bœuf.* — Faites cuire dans du beurre des oignons coupés en petits

morceaux carrés, avec un peu de muscade, d'ail, de laurier, du sel et du poivre. Les oignons étant cuits, vous verserez dessus une cuillerée de bon jas; mêlez le tout avec des jaunes d'œufs. Jetez dans cette préparation des palais de bœuf bien cuits, comme il est dit plus haut, et coupés en morceaux carrés longs, et laissez refroidir le tout. Chaque morceau de palais se trouvant enduit de cette sauce, qui forme une espèce de pâte, vous les enveloppez de crépines de cochon, puis vous les ferez griller sur un feu doux, ou bien vous les mettez sous le four de campagne, et vous les servirez avec une purée de tomates.

*Émincé de palais de bœuf.* — Coupez des oignons en tranches bien minces, faites-les revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, versez dessus un peu de consommé, autant de sauce espagnole; faites bouillir le tout doucement; ajoutez-y un peu de beurre bien frais et un peu de sucre. D'autre part vous aurez émincé les palais de bœuf; vous les mettez dans cette préparation, après quoi vous ferez encore ajouter le tout pendant quelques instants; puis vous dresserez votre émincé, et vous ferez autour un colon de croûtons bien jaunes. On fait aussi l'émincé de palais de bœuf aux champignons; il suffit, pour cela, de substituer les champignons aux oignons et la sauce allemande à la sauce espagnole.

*Roostpans* ( article traduit du hollandais. ) — Prenez six livres de viande de bœuf; celle des côtes découvertes est la meilleure; ayez soin qu'elle soit bien marbrée, faites en sorte qu'il y ait autant de gras que de maigre. Hachez le tout ensemble, à peu près comme une farce à pâtés. Assaisonnez de sel, poivre, épices, muscade.

Vous vous serez procuré de la panse de bœuf bien nettoyée, coupez-la en morceaux carrés de la grandeur de huit pouces, ou à peu près; remplissez-en l'intérieur de votre farce, rapprochez les extrémités de l'enveloppe, et cousez-les avec une grosse aiguille.

Tous vos morceaux préparés ainsi, ayez un chaudron bien étamé, faites bouillir de l'eau avec une bonne poignée de sel et une pinte de vinaigre; faites bouillir ces morceaux pendant une heure ( vous aurez un grand pot en grès ) ; égouttez vos morceaux sur un linge blanc, versez du vinaigre ce qu'il en faut pour les couvrir, ne couvrez votre pot que lorsque le tout sera bien refroidi; vous pourrez vous en servir au bout de quinze jours. Si vous n'en faites pas l'emploi en totalité, laissez-les toujours dans le vinaigre; seulement après ce temps il faut les mettre dans de l'eau tiède une heure, afin que le vinaigre soit absorbé.

*Cuisson des roostpans.* — Prenez ce qu'il vous faut de morceaux, coupez-les en tranches telles que des biftecks; posez-les dans un plat à sauter où vous aurez mis du beurre, donnez cinq minutes de cuisson à feu vif, en ayant soin de les retourner de temps en temps; vous aurez préparé autant de tranches de belles pommes de rainettes, faites-les frire comme les morceaux ci-dessus; dressez ce hors-d'œuvre en couronne, en posant alternativement un morceau de chaque sorte; servez le plus chaud possible.

*Plank-fine ou pinsons plumés.* ( Cuisine étrangère. Mets écossais. ) — Ayez deux livres de viande de bœuf de Hambourg; cuite, coupez-la en dés; ayez la même quantité de carottes et autant d'oignons coupés de même; faites cuire ces deux sortes de racines ensemble, avec une cuillerée de bouillon; les racines presque cuites, ajoutez-y la viande, versez un demi-verre de vinaigre avec trois cuillerées de sucre en poudre, et faites réduire cette préparation; au lieu de bœuf de Hambourg, vous pouvez prendre du jambon ou de la langue à l'écarlate. — Cette entrée n'est pas distinguée, disait souvent Sir Walter Scott, mais je ne l'en trouve pas moins excellente.

*Amourettes de bœuf en marinade.* — Vous préparerez ces amourettes comme celles de veau, et vous les ferez cuire de même; quand elles seront cuites, vous les ferez égoutter, les couperez toutes de même longueur, et les ferez frire en bonne pâte à l'eau-de-vie, pour les servir en hors-d'œuvre avec une garniture de persil frit.

*Gras-double.* — Vous prendrez le plus épais du gras-double; quand il sera lavé et blanchi, vous le gratterez et le laverez à plusieurs eaux; vous le ferez cuire avec une livre de lard râpé, deux carottes, deux oignons, dont un piqué de quatre clous de girofle, laurier, thym, ail, gros poivre, persil, et deux petits piments enragés; vous le mouillerez avec une bouteille de vin blanc et une cuillerée de dégrais de consommé; il faut qu'il cuise huit heures, à très-petit feu; vous le laisserez refroidir dans sa cuisson, et puis vous le couperez en filets égaux.

Vous avez préparé d'avance douze oignons coupés en filet, que vous faites frire dans de l'huile, avec un peu d'ail et de persil haché; vous égouttez la moitié de l'huile, et faites bouillir le gras-double avec les oignons et un peu du fond de la cuisson. Il faudra les servir le plus chaudement possible, après avoir mis dessous des croûtes de pain chapelées, que vous avez trempées dans de l'huile, poudrées de sel et gros poivre, et séchées sur le grill.

**Gras-double à la poulette.** — Ayez un morceau de gras-double bien cuit ; coupez-le en morceaux de la forme d'un son ; mettez-le dans une casserole, avec un morceau de beurre, des champignons tournés, du persil haché, sel, poivre et muscade ; étant bien bouillant, liez-le avec trois jaunes d'œufs et le jus d'un citron.

**Gras-double à la tyonnaise.** — Préparez du gras-double comme il est dit ci-dessus ; coupez une douzaine de gros oignons en filets ; faites-les frire dans une bonne friture, et quand il est jaune, mettez-le égoutter dans une passoire ; mettez alors cet oignon dans une casserole avec vos morceaux de gras-double ; faites-le mijoter jusqu'au moment de le servir avec des croûtons frits et de la moutarde à proximité.

**Gras-double en crépinette.** — Prenez du gras-double cuit, coupez-le en petits dés avec autant de champignons, une demi-livre de lard, un peu de mie de pain, deux jaunes d'œufs ; mettez le tout ensemble ; assaisonnez de sel, poivre, muscade, épices et un peu d'ail ; mettez cet appareil dans une crépinette de cochon, par portions égales et de la grosseur d'un œuf ; aplatissez-les comme des saucisses plates, mettez-les à griller, et servez sur une sauce aux tomates épicée.

**Gras-double à la milanaise.** — Vous le couperez en filets, et le ferez cuire comme ci-dessus ; vous aurez une soupière dans laquelle vous mettrez des croûtons de pain, un lit de gras-double, un de fromage de Parme râpé, et ainsi de suite. Il est nécessaire de le faire gratiner.

On a vu pourquoi nous n'avons rien voulu prescrire à l'égard des cervelles de bœuf ; nous pourrions donner la même raison pour ne pas parler des rognons, et peut-être une raison plus déterminante encore, attendu que ces parties du bœuf ont toujours une espèce de saveur alcalinescente, tandis que la fibrine en est toujours sèche, et quelquefois pierreuse. Cependant, comme on peut se trouver dans la nécessité d'avoir recours à ces deux comestibles (en voyage ou à l'armée, par exemple), nous dirons que les meilleurs apprêts qu'on puisse appliquer à des *cervelles de bœuf*, c'est d'abord une matelote au vin rouge, avec un peu d'ail et force épices ; ensuite une marinade frite, après avoir été macérées dans de l'eau-de-vie mêlée d'échalotes et de sel ; et puis au beurre noir, avec persil frit et bon vinaigre ; enfin, bien cuites à la braise, et masquées d'une purée de tomates où l'on aura mis du beurre d'anchois. Quant à la manière de préparer des *rognons de bœuf*, on doit supposer que la meilleure est celle qui porte le nom du savant M. Chaptal, et celle-ci con-

siste à les émincer pour les sauter dans leur jus avec du beurre et des tranches d'oignon, du vinaigre aromatique et force poivre. Lorsqu'on veut manger un *cœur de bœuf*, il faut qu'il ait été coupé en tranches et cuit sur le gril, après avoir été mariné. On le sert avec une poivrade, et c'est encore un plat de cantine. Quant à la *moelle de bœuf* et son usage alimentaire, nous renvoyons aux diverses préparations où son emploi se trouve prescrit (V. CARDONS, CÉLERI, FLANC, GATEAU, POTAGE, ROTIE).

**BOISSON.** On distingue les boissons des breuvages, en ce que les premières ont pour objet principal d'apaiser la soif, tandis que le mot breuvage indique particulièrement certaines préparations composées dans un but alimentaire ou pharmaceutique. Les opérations qui produisent les breuvages sont nécessairement la décoction, ou l'infusion, ou la macération, ou la trituration ; tandis que les boissons proprement dites ont toujours la fermentation pour origine et pour base opérative. (V. VIN, CIDRE, POIRÉ, BIÈRE, HYDROMEL, VIN BOURRE, BUVANDE, ETC.).

**BOMBARDE.** *Excellent mets tyrolien* (traduction de l'allemand).

« Cuisiniers soigneux, respectables ménagères ou filles diligentes !

« Sachez qu'il faut commencer, pour faire une bombarde à la fiancée, par couper cinq morceaux minces dans le maigre d'un *cuissart* de veau. Après les avoir arrondis un peu, piquez-les bien serrés du côté arrondi, avec de petits lardons minces. Lardez-aussi cinq langues de mouton, que vous aurez auparavant fait bouillir et cuire. Piquez-les avec de petits morceaux d'écorce de citron : d'un autre côté, faites un hachis assainné avec du veau, du lard, du jambon, de la graisse de bœuf crue et un anchois haché. Composez encore un autre hachis avec du veau, de la graisse de bœuf crue, des champignons, des épinards, du persil, du thym, de la marjolaine, de la sarriette et des oignons nouveaux ; mettez-y du poivre, du sel et du macis, battez tout cela. Faites une boule de l'autre hachis et couvrez-la avec celui-ci. Ensuite faites-en un rouleau dans une coiffe de veau, et mettez au four. Liez le reste comme un sancisson et faites-le bouillir ; mais il faut auparavant enduire la coiffe de veau avec un jaune d'œuf. Mettez le veau lardé dans une casserole avec un peu de jus, et laissez-le bouillir doucement autant qu'il le faudra. Dégraissez, jetez-y quelques truffes, des morilles, des champignons et des culs d'artichaut. Quand le hachis aura été assez de temps au four, mettez-le au milieu d'un grand plat et les mor-



ceux de veau autour, avec une langue frite entre chaque morceau de veau. Coupez par tranches la portion à laquelle vous avez donné la forme d'un saucisson et qui a bouilli; faites-la frire; dispersez-la sur le plat, versez la sauce dessus, garnissez avec du citron, et servez vos honorés maîtres, ou vos dignes parents. »

**BON-CHRÉTIEN**, estimable et très-utile espèce de poire à chair cassante et sucrée, dont on connaît quatre variétés, savoir: le bon-chrétien d'été qui se cueille au mois d'août; le bon-chrétien musqué qui mûrit à la fin de septembre; le bon-chrétien d'Espagne qui se mange en octobre, et le bon-chrétien d'hiver qu'on peut conserver aisément pendant quatre ou cinq mois. Ces beaux fruits, car on en voit qui pèsent jusqu'à deux livres et demie, sont d'un grand secours et d'un fréquent usage à Paris pour ajuster les corbeilles de fruits mêlés, pendant l'hiver. On en fait aussi d'excellentes compotes, ainsi que des poires de rousselle et de martainsec; mais avant de mettre dans leur sirop les poires de bon-chrétien, il est bon d'en avoir fait bouillir les quartiers dans une eau sucrée où l'on aura joint quelques onces de moelle. C'est avec le bon-chrétien musqué qu'on fait la fameuse *compote crue*; ce qui s'exécute ainsi qu'il suit.

*Compote crue*, dont voici la curieuse formule, d'après l'official de la maison de MESDAMES, Tantes du Roi.

• Vous choisirez au fruitier six belles et grosses poires de bon-chrétien musqué, bien mélangé sur la peau d'incarnat et de jaune, parce que c'est la marque de perfection pour ces fruits.  
• Après les avoir pelées, tranchez-les la plus mince avec un rabot à concombres crus; mais que ce soit dans le sens de leur longueur, et non pas en travers, afin de n'y rencontrer nulle parcelle de leurs cloisons, pepins ou parties les moins fondantes. Vous renfermerez ces tranches de poire dans une serviette imbibée de bonne eau-de-vie sucrée et vous les y laisserez sept à huit minutes au plus. Pendant ce temps-là vous aurez fait piler au mortier de verre et sous pilon d'argent, les chairs bien émondées de six autres poires de la même espèce, et toujours crues; mais il n'est pas besoin qu'elles soient du premier choix, et vous en passerez le jus au travers d'un tamis serré, en y mêlant six onces de sucre royal en poudre, ainsi que deux cuillerées de vieille et pure eau-de-vie de Cognac. Ne finissez point sur cette pratique, car tout autre spiritueux que l'eau-de-vie simple aurait l'effet de masquer le parfum naturel de ces bons fruits. Placez-en les

• filets crus dans un compostier, et versez-le par dessus le sirop susdit; mais comme cette compote crue se meurtrirait bientôt, donnez avis qu'elle est prête, afin qu'on la veuille manger à son point, sans attendre au préjudice de sa fraîcheur. »

**BONDY**, belle et grosse pomme dont la peau lisse et brillante est moitié verte et moitié rouge. La pomme de Bondy est un fruit de qualité médiocre, mais on l'estime à l'office à raison du bon effet qu'elle produit dans les pyramides de fruits à la main.

**BONNE-DAME**. C'est la même plante que la poirée, et toutes les deux sont analogues à l'archoche, autre herbacée potagère qu'on associe toujours à l'oseille pour en tempérer l'acidité (V. ARCHOCHÉ).

**BONNET-TURC**. Variété du potiron (V. GIRAUMONT).

**BORDE-PLATS**. On appelle ainsi certaines découpages symétriques dont on garnit le tour des plats *ouverts* et non couverts. Ces petits ornements sont aujourd'hui très-élevés et très-ouvragés. C'est une coutume adoptée généralement depuis quelques années, et la chose a lieu maintenant pour les plus *petits jours*, aussi rigoureusement que pour un festin d'apparat. Voici la formule de confection pour cette espèce de hors-d'œuvre. — Prenez du pain de pâte ferme rassis, levez-en la mie par tranches de l'épaisseur d'une *lame de couteau*; formez de cette mie des A, des V, des C, des X, enfin toutes les figures que vous voudrez; cela fait, mettez chauffer de l'huile dans une casserole, et passez-y ces croûtons; faites-en de roux et de blancs, en leur faisant plus ou moins subir l'action du feu; quand ces croûtons seront bien secs, égouttez-les, faites des caisses de papier blanc où vous les mettrez séparément, selon leur forme et leur couleur; lorsque vous voudrez vous en servir pour des *borde-plats*, percez un œuf par la pointe, faites-en tomber une partie du blanc sur un couvercle, battez ce blanc avec la lame d'un couteau; incorporez-y une petite pincée de farine, faites chauffer légèrement votre plat, trempez dans l'œuf un des côtés de vos croûtons, posez-les sur le bord de ce plat, et ainsi de suite, jusqu'à ce que votre bord soit garni complètement et régulièrement formé. Il paraît que les garnitures en croûtons blancs sont les plus élégantes, et que lorsqu'elles sont en pâte à *nouilles*, elles ont encore un mérite de plus.

**BOUGANER**. Quand les Hurons ou les Canadiens sauvages arrivent de la chasse, ils écorchent

les bêtes qu'ils ont rapportées, ils en décharnent les os, ils en coupent les chairs par aiguillettes plus ou moins longues, qu'ils placent sur des tables et qu'ils assaisonnent avec du sel et quelques herbes de leur pays. Le lendemain ils placent ces chairs découpées sur un gril de bois de fer, qu'ils élèvent au-dessus de leur feu. On y entretient beaucoup de fumée, et pour la rendre plus épaisse on y fait brûler toutes les peaux et tous les ossements de ces animaux. Telle est l'opération qu'on appelle *boucaner*, et qui ne s'applique en France que pour la préparation des jeunes lamproies et des petites anguilles. On a trouvé que ces filets de poissons ainsi boucanés étaient d'un goût si parfaitement bon, qu'on les mange habituellement sans les faire cuire et sans autre préparation culinaire. (V. HORS-D'ŒUVRE.)

**BOUCHÉES** (petites), terme de cuisine et d'office applicable à de petits gâteaux soufflés qui se trouvent compris dans la division des pâtisseries appelées de *petit four*.

*Bouchées de Versailles.* — Faites deux onces de pâte pour *biscuits à la cuillère*, selon les procédés décrits ci-dessus (V. BISCUITS). Vous couchez cette pâte de la même grosseur que de petites méringues rondes. Après les avoir ainsi couchées sur des bandes de papier, vous les masquez de sucre passé au tamis de soie, comme on fait pour glacer le biscuit à la cuillère; et quand ce sucre se trouve fondu, vous les mettez au four à chaleur modérée, et vous les retirez dès qu'elles sont colorées d'un beau blond, en les détachant du papier. Lorsqu'elles sont froides, vous masquez de marmelade d'abricots le côté qui était sur le papier; et au fur et à mesure que vous en avez deux de masquées, vous les collez ensemble du côté de la confiture. Le tout ainsi préparé, vous mettez dans une petite terrine quatre onces de sucre royal passé au tamis de soie, que vous délayez avec un blanc d'œuf; travaillez ce mélange avec une cuillère d'argent pendant au moins dix minutes, en y mettant de temps en temps un peu de jus de citron, ce qui blanchit la glace avec laquelle vous masquez presque entièrement les bouchées, que vous tenez sur le bout des doigts, afin de les glacer plus aisément. Vous les placez à mesure sur un grand plafond masqué d'un rond de papier. Le tout étant ainsi glacé, vous mettez ces bouchées à la bouche du four, mais seulement pour quelques minutes, afin qu'elles ne changent pas de couleur.

*Bouchées glacées à la Reine.* — Vous faites vos bouchées de la même manière que les précédentes; mais donnez à celles-ci la forme ovale. Lors-

qu'elles sont cuites, vous les détachez des papiers; ensuite vous mettez dans une petite terrine deux onces de sucre royal passé au tamis de soie, et trois onces de chocolat râpé que vous aurez fait fondre en le mettant sur du papier à la bouche du four pendant quelques minutes. Vous délayez ce mélange avec un blanc d'œuf, en le remuant avec une cuillère d'argent pendant huit à dix minutes; et après avoir garni le milieu des bouchées de marmelade de coings, d'ananas ou d'abricots, vous les masquez avec la glace. Au fur et à mesure que vous en terminez une, vous la recouvrez légèrement avec du gros sucre cristallisé, et la posez avec soin sur un grand plafond couvert d'un rond de papier. Lorsque les bouchées sont toutes glacées, vous les mettez cinq à six minutes au four, et lorsqu'elles sont froides vous pouvez les dresser.

Pour les *bouchées de dames à la rose*, vous faites la glace rose tendre, avec de l'essence de rose et du rouge végétal, et lorsqu'elles sont glacées vous semez dessus du gros sucre en cristal bien blanc.

Vous pouvez également les masquer en jaune, en mêlant à la glace du safran et du zeste de citron. De même à l'orange, en colorant la glace avec du rouge et du jaune, ou vous joindrez le zeste d'une belle orange bien saine, et toujours en les masquant de gros sucre.

Lorsque vous les masquez à la glace blanche, vous pouvez semer dessus des pistaches hachées ou de petits grains de raisin de Corinthe parfaitement lavés et séchés au four.

*Bouchées de MONSIEUR.* — Vous les disposez et les terminez ainsi que les précédentes; mais lorsqu'elles sont froides, vous les masquez de marmelade d'abricots et les accouplez deux par deux. Vous les remasquez en les glaçant au chocolat, à la pistache, à l'orange, au cédrat, à la bigarade, ou au verjus muscat.

**BOUDIN.** La base de ce comestible appétissant mais peu salubre est ordinairement le sang d'un porc avec des morceaux de sa panne, c'est-à-dire de sa graisse abdominale, accompagnés de plusieurs ingrédients contenus ou renfermés dans un boyau de cet animal. On fait également des boudins avec le sang et les chairs d'autres animaux, tels que les daims, les lièvres, les oies sauvages, etc.; mais dans cette catégorie d'aliments les boudins de chevreuils sont regardés comme les plus savoureux et les plus digestibles.

*Boudins de porc et de sanglier.* — Commencez par faire hacher de gros oignons que vous ferez bien cuire avec de la panne de cochon, et un peu d'eau pour empêcher qu'ils ne passent au roux,

Quand l'ognon est bien fondu, prenez de la panne que vous ferez couper en petits dés et que vous ferez rouler dans un hachis de fines herbes assaisonnées des quatre épices.

Mettez-la dans la bassine où est votre ognon, avec le sang du porc auquel vous joindrez un quart de bonne crème bien fraîche. Assaisonnez de sel fin, maniez bien le tout ensemble, et l'entonnez dans des boyaux que vous aurez fait couper de la longueur que vous voulez donner à ces boudins; ne les emplissez pas dans la crainte qu'ils ne crévent en cuisant; ficelez les deux bouts de chaque boyau et faites-les cuire à l'eau bouillante pendant un quart d'heure; pour savoir s'ils sont assez cuits, vous en tirerez un avec l'écumoire, et vous le piquerez avec une épingle: si le sang ne sort plus, c'est une preuve qu'ils sont bien cuits; mettez-les alors à refroidir pour les faire griller quand vous voudrez vous en servir. (Les boudins *au sang*, et surtout ceux du cochon, ne se servent guère autrement qu'en *extra*, c'est-à-dire autour de la table; mais il n'en est pas ainsi des boudins *composés*.)

*Boudins de chevreuil, de lièvre, etc.* — Tous les boudins *au sang* doivent se préparer comme il est indiqué pour ceux du porc et du sanglier. On accompagne ordinairement les boudins de lièvre et d'oie sauvage, avec des rouelles de pommes qu'on a fait cuire à la poêle avec un peu de lard fondu. Les boudins de chevreuil se mangent le plus souvent avec une bread-sauce où l'on a eu soin de ne pas oublier la cannelle.

*Boudins blancs à la ménagère.* — Faites bouillir une chopine de bon lait; mettez-y ensuite une poignée de mie de pain, passez ce mélange à la passoire, et faites-le bouillir jusqu'à ce que tout le lait soit bu par la mie de pain; laissez refroidir cette panade. Coupez une demi-douzaine d'ognons en petits dés, et passez-les au beurre sans leur donner le temps de prendre couleur; hachez après cela parties égales de pannes fraîches et de blancs de volaille; à leur défaut, remplacez ces blancs par toute autre viande blanche; ajoutez-y six jaunes d'œufs, un demi-setier de crème; ajoutez encore du sel fin, des quatre épices concassées, et quelques amandes douces hachées. Ayez des boyaux de cochon que vous avez coupés de la longueur dont vous voulez faire des boudins. Remplissez-les aux trois quarts; liez-les aux deux bouts, et mettez-les dans l'eau bouillante. Au bout d'un quart d'heure, s'ils sont cuits convenablement, il en sort de la graisse. Mettez-les alors dans l'eau fraîche, égouttez-les, et les rendez brillants, en les frottant de panne chauffée. On les fera cuire sur le gril et dans une caisse de papier beurré.

*Boudins à la Richelieu (recette obtenue du célèbre Étienne Joly, cuisinier, premier aide aux entrées chez M. le MARÉCHAL, par M. de la Reynière, le grand-père, en 1748).*

— Prenez la chair d'un fort beau lapin, pilez-la et passez-la; prenez ensuite six ou huit belles patates (*aujourd'hui nommées pommes-de-terre*); faites-les cuire sous la cendre: lorsqu'elles le seront, épluchez-les avec soin, mettez-les dans le mortier, pilez-les à force; ensuite, votre farce achevée, étendez-en sur un couvercle de casserole bien également, l'épaisseur d'un travers de doigt, en carré long de cinq pouces de hauteur sur trois de largeur; mettez sur la longueur et au milieu un salpicon (*F. SALPICON*); trempez la lame de votre couteau dans de l'eau chaude, comme vous feriez pour former des quenelles de volaille; enfermez le salpicon en relevant et en rabattant les deux côtés ainsi que les deux bouts, sur votre salpicon, en sorte qu'il soit bien enveloppé de la farce à laquelle vous donnez la forme d'un boudin blanc: beurrez le fond d'une casserole assez grande pour que votre couvercle puisse toucher au fond; chauffez ce couvercle légèrement, et faites couler votre boudin dans le fond de cette casserole, ayant soin qu'il y soit droit, et ainsi de suite, en continuant votre opération; prenez les mêmes précautions, pour pocher ces boudins; que celles à prendre pour les quenelles; lorsqu'ils le seront, égouttez-les, laissez-les refroidir. Si vous voulez les faire griller, dorez-les d'œufs avec un petit pinceau de plumes, et roulez-les légèrement dans de la mie de pain; posez-les sur le gril et mettez-les sur une cendre rouge; faites qu'ils prennent partout une belle couleur, et cela en les retournant sur les quatre faces; ensuite dressez-les, soit sur une bonne italienne blanche, ou rousse, soit sur une périgueux, et servez.

*Boudins de tapereau.* — Hachez et énervez les chairs d'un lapereau rôti; ajoutez-y son foie; concassez les os, et faites-les bouillir dans du consommé; faites, avec ce consommé, une panade, et pilez ensemble les chairs et la panade en y ajoutant un peu de beurre, des ognons cuits dans du consommé, des jaunes d'œufs, de la panne hachée, de la crème réduite, sel, poivre, muscade, et opérez du reste comme pour le boudin blanc.

*Boudins de foies gras.* — Hachez ensemble un quarteron de chair de porc, une livre de foies gras, autant de blanc de chapon, fines herbes, sel, poivre, muscade, gérofle en poudre, cannelle, six jaunes d'œufs et deux pintes de crème; faites vos boudins avec ce hachis; faites-les cuire dans du lait avec sel, citron vert et laurier; faites-les

ensuite griller, et servez avec un jus d'oranges amères.

*Boudins d'écrevisses.* — Des écrevisses bien fraîches étant cuites au vin blanc, laissez-les refroidir, et puis, faites un beurre d'écrevisses avec les coquilles et l'intérieur; coupez en dés la chair des queues; mettez cette chair dans une casserole, avec les œufs d'écrevisses que vous en aurez recueillis, des blancs de volaille coupés en dés, des oignons cuits sous la cendre, une panade à la crème; mêlez avec tout cela un peu de blood de veau, des jaunes d'œufs, sel, poivre, épices; entonnez cet appareil dans les boyaux, et agissez du reste ainsi que pour les boudins blancs, ci-dessus formulés. Il en est encore ainsi pour la confection des boudins de merlans, de saumons, de sarcelles et de macreuses.

**BOUILLE-A-BAISSE.** C'est le nom provençal d'une soupe au poisson qui constitue, sans contredit, un des mets les plus esculants de la cuisine méridionale, et même de la cuisine française. — Prenez trois ou quatre merlans, une vive et deux grondins, ou mieux encore une forte rouelle de congre, ou grosse anguille de mer. Coupez-les en morceaux, et mettez-les à bouillir avec quatre pintes d'eau dans une marmite; joignez-y des carottes, un pied de céleri, une gousse d'ail, un peu de sel et quelques tiges de poireaux; faites cuire à petit feu pendant cinq à six heures, et conduisez ce bouillon maigre absolument comme un pot au feu.

Quand il est réduit à moitié, passez votre consommé de poisson au travers d'un tamis de crin, et recevez-en le produit dans une terrine où vous mettrez : 1° vingt-quatre petits oignons; 2° six tomates tranchées par moitiés; 3° deux belles soles, à qui vous retrancherez la tête et la queue, et dont vous couperez le reste du corps en trois parties égales; 4° quatre ou cinq ou six rougets de roche, que vous pourrez trancher par moitiés, ou laisser dans leur entier, d'après leur force et leur nombre; 5° quinze ou vingt éperlans, suivant aussi la grosseur de ces poissons; vous ajouterez à tout ceci une forte pincée de feuilles de cerfeuil cru, et finalement quatre ou cinq cuillerées de la meilleure huile d'Aix. Placez sur un fourneau la terrine qui contient votre appareil, et faites-le mijoter sur un feu doux jusqu'à ce que ces petits oignons et ces nouveaux poissons puissent être cuits, ce qui ne se fera pas attendre plus de huit à dix minutes. Alors établissez dans un grand plat creux de larges croûtes de pain (croûtons de dessus), mouillez-les avec de la bouille-à-baisse en tenant chaudement le dessous du plat pour que vos croûtes en soient bien imbi-

bées. Dressez sur ces croûtons vos poissons de la seconde fournée, car il n'est plus question des autres; versez le reste du mouillement, et placez vos quartiers de tomates au-dessus du plat que vous garnirez de vos petits oignons blancs.

On voit que cette double manutention a pour objet d'obtenir, d'abord un consommé de poissons qui soient à bon marché et qui ne doivent pas être montrés à table, attendu qu'ils sont un peu trop vulgaires, et surtout parce qu'ils sont exténués par l'effet de leur cuisson. La dernière opération consiste à faire cuire dans cette réduction de poissons communs, d'autres poissons, les plus délicatement savoureux, qui doivent être servis dans le consommé primitif, avec une addition copieuse de pain et de légumes, à la manière des anciennes soupes. Il en résulte un potage maigre aussi substantiel et non moins stimulant que le plus fort consommé de la meilleure viande.

On a cru devoir indiquer ici les espèces de poissons fins qui conviennent le mieux à cette préparation, mais il est sous-entendu qu'on peut les remplacer au besoin par des tronçons de cabillaud, des tranches de turbot, de petits surmulets et de petits bars.

*Bouille-à-baisse (au poisson de rivière).* — On peut employer pour cette opération culinaire toute espèce de poissons d'eau douce; mais on a pu remarquer que le barbeau, le brochet et la brème étaient ceux qui fournissaient le moins de saveur et qui donnaient le moins de consistance au bouillon maigre, tandis que l'anguille, la carpe et la tanche étaient les mieux appropriés pour sa confection. On a plusieurs manières de s'en acquitter en Provence, et nous pouvons nous souvenir, par exemple, qu'au-dessous de la fontaine de Vaucluse, au bord de la Sorgues, on prend sous vos yeux, dans cette illustre et charmante rivière, un ou deux carpeaux dorés, des anguilles bleues, de jeunes truites infiniment agiles, et puis de jolies perches, oh! des perches d'eau-vive, argentées, moirées et nacrées, avec des nageoires et des queues d'un si vif incarnat que les plus beaux appendices rouges de nos perches de Seine ne sauraient approcher de ces cartillages avignonnais!

On ne manque jamais d'annexer à ces poétiques enfants du torrent de Vaucluse un plein panier de méchantes écrevisses toutes noires qui s'échappent, qui se revoltent et qu'on commence toujours par écraser à moitié. Aussitôt qu'on a fini de massacrer tous ces produits frétilants, on vous jette tout cela dans un chaudron, pêle-mêle avec des oignons et des poireaux, une poignée de gros sel et de l'eau de Pétrarque. Quand il est question de vous tremper la soupe, on ajoute à la bouille-à-baisse

un peu d'huile verte, et l'on vide le chaudron sur des tranches de pain de seigle. Vous pouvez manger les poissons à la vinaigrette, et les belles écrevisses de la Sorgues avec des tartines au beurre de Carpentras.

Tout le monde sait que M. l'abbé de Sades a fait imprimer en 1789 que cette même bouille-à-bourse avait été le *souper de tous les vendredis pour la belle Laure*, qui était son aïeule au XVI<sup>e</sup> degré de filiation. M. l'abbé de Pusignan lui répondit en 1790, que la belle Laure n'avait jamais eu d'enfants, parce que c'était une honnête personne et qu'elle n'avait jamais été mariée; ensuite il établit avec non moins d'apparence et de solidité qu'elle affectionnait particulièrement *la soupe au lait*. On en pensera ce qu'on voudra; c'est un point d'érudition gastronomique où nous n'interviendrons pas; mais toujours est-il que la soupe aux poissons de Vaulouse est bien autre chose que les matelotes du Gros-Cailillon, et surtout que les matelotes de la Rapée dont M. de la Reynière a fait l'éloge avec une partialité manifeste, et tranchons dans le vif, avec une témérité surprenante!

**BOUILLI**, mot générique et applicable à toutes les viandes qu'on a fait cuire dans l'eau, soit pour en opérer la coction résolutive et plus ou moins concentrée, soit pour en extraire une partie des sucs afin d'en obtenir du bouillon. Plus le bouillon se trouve chargé de parties solubles, moins la viande a retenu de parties nutritives; il est évident que plus une substance alimentaire est dépouillée par l'ébullition, moins elle est propre à la nutrition; il en résulte sans contredit, que la viande bouillie doit toujours être moins substantielle et moins savoureuse que les viandes rôties, étuvées ou grillées; mais il ne s'ensuit pas qu'on doive toujours mépriser le bouilli. Les Anglais savent faire bouillir des pièces de bœuf, des quartiers de mouton, d'énormes dindes et des échines de porc, avec les mêmes précautions que nous mettons, nous autres, à l'égard de nos poulardes et nos chapons à la marmite; et l'on ne dira pas que nos chapons et nos poulardes au gros sel soient des aliments dépourvus de qualités nutritives et de sapidité.

Il est donc possible et même il est aisé de faire cuire une viande quelconque au moyen de la décoction, sans l'exténuer et sans en épuiser tous les sucs. Le Président Hénault disait une fois d'une poularde trop bouillie qu'elle était comme un rayon de miel où il ne resterait que de la cire, et Madame du Defland trouva que le Président avait raison; mais Madame de Créquy disait, dit-on, que le bouilli n'est jamais que *de la viande*

*cuite, moins son jus*, et nous allons combattre cet aphorisme.

Si, par exemple, au lieu d'eau, on met du bouillon dans la marmite, la pièce de bœuf qu'on y ajoutera ne perdra presque rien de ses sucs, parce que l'eau, à mesure qu'elle se charge de sucs dissous, perd de sa propriété dissolvante; on obtiendrait le même effet en mettant beaucoup de viande dans la marmite; et le bouillon, dans ce cas, se trouverait extrêmement chargé de gélatine et d'osmazome (V. BOUILLON).

Il est vrai que par la décoction les viandes blanches s'épuisent beaucoup plus promptement que les autres. Si on les fait cuire sans addition d'autre viande, il n'en reste bientôt que la partie fibreuse qui ne conserve aucune sapidité. Si, au contraire, on fait bouillir une volaille avec d'autres viandes et pas trop d'eau, on trouvera qu'elle a conservé toutes ses qualités les plus substantielles. L'établissement connu jadis à Paris sous le nom de *Marmite éternelle* était une application des observations qui viennent d'être exposées: car on y cuisait des chapons, des poulardes et des volailles de toute espèce dans un bouillon continuellement saturé et toujours très-peu étendu, ce dont il résultait que ces comestibles ne pouvaient jamais rien perdre. Le bouillon de cette marmite était toujours le même, en ce qu'on ne l'épuisait jamais et qu'on ne faisait qu'y ajouter une petite quantité d'eau pour réparer les pertes de l'évaporation provoquée par une ébullition perpétuelle. Pour obtenir un bouilli succulent, on aura seulement trois prescriptions à remplir:

1<sup>o</sup> Que le morceau de bœuf soit assez gros et qu'il soit de la meilleure qualité de viande.

2<sup>o</sup> Qu'on ait commencé par faire un bouillon *bourgeois*, c'est-à-dire avec quelque morceau commun des parures de viande, des abattis de volaille et force légumes; c'est à dessein de ne pas exténuer ce gros morceau de bouilli que vous devez faire manger en pleine substance, et qui ne doit pas être le principal élément de votre bouillon potager. (V. BOUILLON.)

3<sup>o</sup> On ne mettra jamais dans la marmite ou *pot au feu* le morceau de bœuf qu'on devra servir en bouilli, que lorsque le bouillon potager qui fera le fond de son mouillement aura déjà cuit et mijoté devant le feu pendant quatre heures.

*Grand-bouilli.* — Pour faire un beau plat de relevé, ayez une calotte de bœuf de vingt-cinq à trente livres, faites attention qu'elle soit plutôt longue que carrée; ayez soin de la bien dessosser; en la ficelant, donnez-lui une forme ronde en dessus, c'est-à-dire que votre pièce étant posée sur le plat, ait une forme bombée dans son carré

long. Dans les grandes tables, la pièce de bœuf sert avec une garniture à la Chambord ou à la Godard, c'est-à-dire entourée d'un ragoût très-varié, et décorée par des attelets garnis de rissoles et fichés en port-épice dans les chairs de la pièce en s'inclinant vers les bords du plat. On la garnit plus souvent avec de petits pâtés, des oignons glacés, de la choucroute, des nouilles, ou des légumes à la flamande. ( V. GARNITURES. )

*Bouilli froid.* — Quoique la meilleure façon d'employer le bœuf bouilli soit d'en faire des tartines au beurre de fines herbes, ou de le manger en salade, nous allons néanmoins indiquer certaines préparations dont il est susceptible, et le parti qu'on peut en tirer *bourgeoisement*.

*Poitrine de bœuf en charbonnées.* — Quand elle est bien refroidie coupez-la en longs morceaux, poudrez-la de mie de pain, faites-la griller sur un feu vif, et servez-la sur une purée de tomates, ou une sauce piquante.

*Miroton Saint-Honoré.* — Prenez un plat qui supporte le feu, versez-y de bon bouillon non dégraissé, avec persil, ciboule, estragon, cerfeuil, câpres et cornichons, le tout haché, sel et poivre; mettez par dessus le bœuf coupé en tranches minces; assaisonnez comme en dessous; couvrez le plat et faites bouillir à petit feu pendant une demi-heure.

*Miroton à la mode de Cîte Saint-Louis.* — Coupez le bœuf en tranches minces et toujours en travers pour que la viande en soit plus courte; coupez aussi en tranches une douzaine d'ognons; passez-les au beurre ou avec de la graisse de potage, jusqu'à ce qu'ils soient roux; ajoutez un peu de farine et mouillez avec du bouillon; assaisonnez de sel, poivre et un filet de vinaigre; faites bouillir un quart d'heure, et versez sur le bouilli disposé dans un plat; faites bouillir doucement pendant une demi-heure.

On couvre, si l'on veut le miroton avec de la chapelure, et on lui fait prendre couleur sous le four de campagne.

*Bœuf en persillade.* — Mettez au fond d'un plat d'argent de la graisse de rôti ou de braise, ou à défaut de braise, ou à défaut de graisse, du beurre étendu; hachez très-fin persil et champignons, et saupoudrez de chapelure; faites un lit de tranches de bœuf cuit dans le pot-au-feu; un de graisse, persil, champignons, etc., et ainsi alternativement; mouillez de bouillon; faites bouillir quarante-cinq minutes, ayant soin d'humecter de temps en temps; lorsqu'il a bouilli,

dégraissez-le, et servez-le avec un cordon de pommes de terre sautées autour.

*Quenelle de bœuf bouilli.* — Hachez finement du bœuf bouilli avec des pommes de terre cuites sous la cendre, joignez-y du beurre ou de la graisse de potage, et quelques œufs entiers; maniez bien le tout, et formez-en des boulettes que vous passerez au beurre dans une casserole. Servez avec une sauce piquante.

*Hachis de bœuf à la ménagère.* — Hachez quelques oignons avec persil, ciboules, un peu de basilic ou de thym; passez-les au beurre jusqu'à ce qu'ils soient presque cuits; ajoutez une demi-cuillerée de farine, et tournez jusqu'à ce qu'elle ait pris couleur; mouillez avec du bouillon, un demi-verre de vin blanc; assaisonnez de sel et poivre; quand l'ognon est bien cuit et la sauce réduite, mettez-y le bœuf haché; laissez-le mijonner pendant une demi-heure et sur un feu très-doux.

*Bœuf en matelote à la bourgeoise.* — Épluchez de petits oignons que vous mettez dans une poêle avec un peu de beurre; faites-les roussir sur un feu qui ne soit pas trop ardent; mettez-y une cuillerée à bouche de farine; sautez-la avec vos oignons; mettez un verre de vin rouge, un demi-verre de bouillon, quelques champignons, du sel, du poivre, une feuille de laurier, un peu de thym; quand ce ragoût sera cuit, vous le verserez sur des tranches de bouilli que vous aurez mises sur un plat; faites-le mijoter une demi-heure, afin que le bouilli se pénètre de la sauce.

*Bœuf à la poulette, à la bourgeoise.* — Mettez un morceau de beurre dans une casserole avec du persil et de la ciboule hachés; faites-les revenir sur le feu; mettez-y une cuillerée de farine, remuez le tout ensemble; versez un verre de bouillon sur les fines herbes, mettez du sel, du poivre et un peu de muscade; quand votre sauce aura bouilli cinq ou six minutes, vous y mettrez du bœuf bouilli que vous aurez coupé en petites tranches, sautez-le dans votre sauce et mettez-y une liaison de trois jaunes d'œufs.

*Bouilli au pauvre homme.* (Extrait de l'*avis au peuple*.) — Quand il vous reste du bouilli il faut le couper en tranches, l'arranger sur un plat, semer par dessus du sel, du poivre, du persil, de la ciboule hachés, y mettre un peu de graisse du pot, une pointe d'ail, un verre de bouillon ou d'eau, un peu de chapelure de pain; faites-le mijonner sur de la cendre chaude pendant un quart d'heure.

Cette manière de faire réchauffer du bœuf est la

plus simple, et comme il arrive souvent, c'est la meilleure. Le *bovuf au pauvre homme* était pour le roi Louis XV un hors-d'œuvre de prédilection.

**BOUILLIE.** Aliment composé de farine ou de féculé qu'on a fait cuire dans du lait ou du bouillon, ou de l'émulsion d'amandes, ou dans un liquide édulcoré.

La bouillie la plus légère est celle qui est faite avec la féculé de pommes de terre; c'est également celle qui a le moins besoin d'une longue cuisson.

La bouillie faite avec de la farine de froment, séchée au four jusqu'à être légèrement roussie, est plus alimentaire que celle de féculé, et plus digestible que celle qu'on fait avec la farine de froment non passée au four. Cette dernière, pour être saine, doit être très-cuite; on doit attendre qu'elle commence à *gratiner*, ce qui contribue, du reste, à lui donner plus de saveur.

La bouillie peut également se faire au manioc, à la poudre de sagou, de salep, de tapioca ou d'arrowroot, à la farine d'orge et à celle d'épeautre. La bouillie de mie de pain se nomme *panade*. Quand elle est faite avec du maïs, elle prend le nom de *caudex*; celle qui se fait à la farine de riz porte celui de *crème de riz*, et la bouillie de farine d'avoine s'appelle *grauu*. (V. ces articles.)

**BOUILLON.** Le principal élément de la bonne cuisine est le bon bouillon, et la cuisine française ne doit peut-être sa supériorité qu'à l'excellence des bouillons français. — « Monseigneur, disait un jour le Prince Evêque de Passau au deraier Prince de Condé, j'ai ordonné que pendant tout le temps que vous me ferez l'honneur de passer chez moi, on y soigne beaucoup les potages : la nation française est une nation *Soupière*... — et *Bouillon-sente*, lui répondit le vieux émigré. — Tant il y a, disait Rivarol en parlant à des gourmands de Lubec et d'Hambourg, tant il y a que nous n'avons pas en France une garde-malade ou une portière qui ne sache faire de meilleur bouillon que le plus habile cuisinier de vos trois villes anstatiennes. Les portières de Paris ont surtout la main très-heureuse en fait de bonne soupe, et je vous dirai qu'il n'y a que manière de s'y prendre, car leur potage ne revient jamais à plus de douze ou quinze sous, comme qui vous dirait un quart de florin : concevez-vous cela, mes chers messieurs ?

A raison de l'importance d'une opération qui marche à la tête de toutes les préparations culinaires, on croit devoir traiter de cette matière avec toute la sollicitude et les développements dont elle est susceptible; mais pour faire bien comprendre

ce qui se passe quand on fait cuire dans l'eau une viande quelconque, il est indispensable de connaître les principes qui constituent la chair des animaux comestibles ou nutritifs.

Ces principes sont : la *fibrine*, la *gêlatine*, l'*osmazome*, la *graisse* et l'*albumine*.

La *fibrine* est insoluble; c'est elle qui fait la base des muscles ou de la chair proprement dite. Quand un morceau de viande a long-temps bouilli dans un grand volume d'eau, ce qui en reste est à peu près de la fibrine pure. La fibrine est peu alimentaire; et lorsqu'elle est entièrement épuisée des principes solubles auxquels elle était unie, sa digestion devient difficile pour les estomacs qui ne sont pas doués d'une grande énergie. La fibrine pure n'a aucune saveur.

La *gêlatine* n'est soluble que dans l'eau bouillante ou l'eau très-chaude; dans l'eau tiède elle se gonfle et ne se dissout qu'imparfaitement; dans l'eau froide elle s'amollit sans se dissoudre. Elle est la base et la partie nutritive du bouillon; c'est elle qui, lorsqu'elle est assez abondante, lui donne la propriété de se prendre en gelée quand il se refroidit. La gêlatine existe dans toutes les parties de la chair, mais plus abondamment dans les cartilages et dans les os. La gêlatine pure est insipide.

L'*osmazome* est très-soluble, même à froid; c'est le principe sapide des viandes. Il paraît n'exister que dans les chairs et le sang; les cartilages, les graisses et les os en sont tout-à-fait dépourvus. C'est à l'*osmazome* que le bouillon doit sa saveur et l'arôme particulier qui le caractérise. L'*osmazome* est pourvu d'une propriété stimulante très-déterminée; il excite l'appétit, et contribue puissamment à rendre les digestions faciles.

La *graisse* est insoluble dans l'eau, mais elle se fond par la chaleur, et vient surnager à la surface du liquide; mais comme est enveloppée dans les cellules d'une membrane très-fine qui ne se dissout pas, une partie de la graisse reste toujours adhérente aux fibres, à moins que l'ébullition ne soit très-prolongée, et celle qui s'élève à la surface provient des cellules qui ont été brisées par la force de l'ébullition. La graisse existe séparément dans certaines parties des animaux, et dans d'autres parties elle est interposée entre les fibres. Ces dernières parties sont toujours les plus digestibles et les plus nourrissantes.

L'*albumine* est de la même nature que le blanc d'œuf; elle est soluble dans l'eau froide ou tiède, et se coagule à un degré de chaleur inférieur à celui de l'eau bouillante. L'*albumine* abonde dans



le sang : on la retrouve aussi dans toutes les parties de la chair.

C'est l'albumine qui, en se coagulant après avoir été dissoute, forme ce qu'on appelle l'écume à la surface du liquide dans lequel on fait cuire les viandes. Et, d'après ce que nous venons de dire sur l'abondance de l'albumine dans le sang, on imagine aisément que moins un animal a été saigné, plus sa viande doit fournir d'écume. Mais d'un autre côté, comme le sang contient beaucoup d'osmazome, la viande peu saignée produit un bouillon plus savoureux que celle qui l'a été plus copieusement.

La propriété que possède l'albumine de se coaguler au-dessous de la température de l'eau bouillante explique les résultats différents que l'on obtient de la cuisson de la viande dans l'eau, suivant la façon dont on y procède.

Il est évident que, si l'on met la viande dans la marmite lorsque l'eau bout, ou si l'on fait bouillir l'eau de la marmite avec trop de rapidité, l'albumine, en se coagulant ( dans le premier cas ) à la surface de l'eau, et dans le second à l'intérieur de la viande, doit empêcher la gélatine et l'osmazome de se dissoudre dans l'eau, ce dont il résulte qu'on ne peut obtenir, en procédant ainsi, qu'un bouillon peu substantiel et dépourvu de sapidité.

La coagulation de l'albumine, à l'intérieur des morceaux de viande, a toujours lieu suivant leur grosseur, parce que les points les plus éloignés de la surface prennent toujours le degré de chaleur qui coagule l'albumine avant que celle-ci soit entièrement dissoute. Ce qui démontre ceci, c'est qu'une forte pièce de bœuf est toujours moins épicée par l'ébullition qu'une plus petite et plus mince, quoiqu'on ait fait bouillir la première aussi long-temps, et dans un volume d'eau proportionné à sa grosseur.

Si on faisait cuire la viande dans la seule vue d'en obtenir du bouillon, on pourrait tout uniment la bacher, la manier dans l'eau froide, et la faire chauffer lentement jusqu'à ébullition ; par là on dépouillerait la viande de tous ses principes solubles, et on obtiendrait, en moins d'une demi-heure, un bouillon très-chargé.

Mais, comme il est bon de tâcher d'obtenir à la fois du bouillon potable et de la viande mangeable, il est nécessaire, pour atteindre ce double but, de mettre toujours dans la marmite un morceau de viande un peu gros, sauf à faire du bouillon pour deux ou trois jours, espace de temps pendant lequel il est facile de le conserver en toutes saisons, comme on le verra plus loin. ( Nous parlons ici pour les petits ménages, attendu que nous voudrions être utiles à tout le monde. )

Les os sont composés d'une base terreuse à la-

quelle ils doivent leur solidité, ensuite, d'une partie gélatineuse abondante, et puis d'une matière grasse analogue à la moelle, et qui n'est peut-être qu'une portion de cette dernière substance. La gélatine est si abondante dans les os, que deux onces de ceux-ci en contiennent autant qu'une livre de viande. Cette gélatine, enveloppée dans la base terreuse, n'est soluble qu'à la surface des os entiers ; si on les brise, comme il en résulte qu'on multiplie les surfaces, l'eau dissout une plus grande quantité de gélatine, et elle en dissout la totalité quand les os sont tout-à-fait broyés.

Cette gélatine des os est pure, et par conséquent insipide ; c'est ce qui a discrédité les bouillons faits uniquement avec des os ; mais lorsqu'on mêle les os concassés ou pulvérisés avec de la viande, l'osmazome de celle-ci donne assez de parfum au bouillon, qui se trouve alors plus chargé de gélatine, et qui en acquiert plus de sapidité.

Les viandes des vieux animaux contiennent plus d'osmazome que celle des jeunes. Les viandes noires ou brunes en contiennent plus que les blanches ; ce sont donc les premières qui doivent fournir le bouillon le plus savoureux.

Lorsque les viandes sont cuites à la broche, les propriétés de l'osmazome deviennent plus sensibles ; la sapidité en devient plus forte et l'arôme en est plus exalté ; c'est ce qui explique pourquoi l'on obtient de meilleur bouillon lorsqu'on fait mettre dans son pot-au-feu des morceaux ou des débris de viandes rôties.

On obtient le même effet lorsque, avant de mettre la viande dans la marmite, on la fait ce qu'on appelle *suer* dans une casserole, c'est-à-dire chauffer à sec jusqu'à ce qu'elle commence à s'attacher.

La viande du bœuf est celle qui donne le meilleur bouillon. Après la viande de bœuf, vient celle du mouton, qui donne un bouillon de bon goût pourvu que la chair n'en soit pas trop grasse. Celle du mouton de grande taille communique souvent un goût de suif au bouillon : mais c'est un inconvénient qu'elle ne présente jamais quand elle a été rôtie ou grillée.

Les volailles ajoutent peu à la sapidité du bouillon, à moins qu'elles ne soient vieilles ou très-grasses, car leur graisse a une saveur plus prononcée que celle des quadrupèdes. Le pigeon lorsqu'il est vieux, la perdrix et les lapins, ajoutent beaucoup à la sapidité et à l'arôme du bouillon. La chair de ces animaux n'est peut-être si abondante en osmazome que parce qu'elle contient tout leur sang. Il est encore à considérer que la viande la plus fraîche donne de meilleur bouillon que celle qui est mortifiée.

D'après ce qui précède, il est facile d'indiquer

la marche à suivre pour avoir toujours de bon bouillon sans trop épuiser la viande.

1° Prendre toujours le plus fort morceau de viande que comporte la consommation habituelle, en réunissant, s'il est nécessaire, celle de plusieurs jours; par là on aura de meilleur bouillon et de meilleure viande, et l'on pourrait y trouver encore économie de temps et de combustible.

2° Choisir la viande la plus fraîche et la plus épaisse; si le morceau est mince, il sera totalement épuisé par la cuisson.

3° Ne pas laver la viande, ce qui la dépouillerait d'une partie de ses sucs; la ficeler, après en avoir séparé les os, pour qu'elle ne se déforme pas; mettre dans la marmite une pinte d'eau au plus par livre de viande.

4° Faire chauffer la marmite lentement. En opérant ainsi, l'albumine se dissoudra d'abord et se coagulera ensuite; et, comme dans cet état, elle est plus légère que le liquide, elle s'élèvera à la surface en entraînant les impuretés qu'il peut contenir. L'albumine coagulée produit le même effet que les blancs d'œufs qu'on emploie pour clarifier les autres substances.

En général l'écume est d'autant plus abondante que l'ébullition a été plus lente: il doit y avoir au moins une heure d'intervalle entre le moment où la marmite est mise au feu, et celui où l'écume se rassemble à la surface.

5° Lorsque l'écume est bien formée, on l'enlève. Il faut prévenir l'ébullition de la marmite, parce qu'alors l'écume se dissout en partie, et le surplus se précipite, ce qui trouble la transparence du bouillon. Si le feu est bien conduit, on n'a pas besoin de rafraîchir la marmite pour faire monter de nouvelle écume: cela n'est nécessaire que lorsqu'on a fait trop de feu dans le commencement de l'opération.

6° Lorsque la marmite est bien écumée et qu'elle commence à bouillir, on la sale et on y met les légumes, qui consistent en trois carottes, trois navets, deux panais et un bouquet de poireaux et de céleri ficelés ensemble. On n'omettra pas d'y mettre aussi trois gros oignons piqués, l'un d'une demi-gousse d'ail, et les deux autres d'un clou de girofle. C'est uniquement chez les bourgeois qu'on adjoint à ceci, pour ajouter à la couleur et au goût du bouillon, la moitié d'un oignon brûlé et un fragment de carotte desséchée jusqu'à commencement de torréfaction.

7° On brise avec le couperet les os qui ont été séparés de la viande, et ceux qui restent des rôtis de la veille; plus ils sont brisés, plus ils rendent de gélatine, qui est le principe nutritif du bouillon. Les parties cartilagineuses des rôtis doivent aussi être hachées grossièrement. On enfume le tout dans un

double sac de crin, qu'on met dans la marmite. Si, dans la provision d'un petit ménage, un morceau de mouton ou de veau a été ajouté à la viande de bœuf pour en compléter le poids, on peut, avec avantage, le faire griller légèrement avant de le mettre dans la marmite.

Six ou sept heures d'ébullition lente et toujours soutenue sont nécessaires pour que le bouillon acquière toutes les propriétés requises. Cette ébullition est toujours difficile à régulariser devant un feu de cheminée; on y parvient au contraire sans peine et sans embarras en employant un fourneau qui doit chauffer constamment le fond de la marmite, et dont l'usage est trop généralement adopté pour que nous en fassions la description.

Dans tous les cas, la marmite doit être couverte pour diminuer autant que possible l'évaporation. On ne doit jamais la remplir, même lorsqu'on en retire du bouillon; cependant, si la viande était à découvert, il faudrait ajouter de l'eau bouillante jusqu'à ce que la viande en fût baignée. Ceci ne doit s'entendre, au surplus, que pour les marmites qui sont posées devant un feu de cheminée; quand la marmite est engagée dans un fourneau économique, comme elle n'éprouve l'action du feu que par-dessous, et que les vapeurs qui s'élèvent retombent sans cesse, la viande peut rester sans inconvénient à découvert.

#### *Bouillon-consommé à l'ancienne mode.*

— Mettez dans la marmite un bon morceau de bœuf, une épaule de mouton bien dégraissée et cuite à moitié à la broche, un vieux chapon bien en chair, quelques carottes, oignons et navets, un panais et un pied de céleri. Mouillez avec du bouillon de la veille au lieu d'eau. On se rappellera de ne pas mettre de sel, parce que le bouillon était déjà salé.

Ce consommé, réduit à moitié, peut remplacer le jus dans toutes les sauces.

#### *Bouillon-consommé à la Régence.*

— Prenez un bon morceau de bœuf et un morceau de poitrine de mouton, passez-les dans une casserole, et faites-les suer jusqu'à ce qu'ils commencent à s'attacher, comme lorsqu'on fait du jus. Cela fait, mouillez avec du bouillon pour dissoudre la glace qui s'est formée, et mettez le tout dans la marmite, avec une vieille volaille, une ou deux perdrix et les râbles de deux lapins de bon fumet; achevez de remplir avec du bouillon; écumez, et ensuite faites bouillir doucement pendant cinq ou six heures.

#### *Bouillon-consommé à la moderne.*

— Mettez dans une marmite deux jarrets de veau, un morceau de tranche de bœuf, une poule ou un

vieux coq, un lapin de garenne ou deux vieilles perdrix ; mouillez le tout avec une cuillerée à pot de bouillon, et lorsque vous verrez que cela commence à tomber en glace, mouillez-le de nouveau avec du bouillon ; et faites surtout que tout cet appareil soit bien clair ; faites bouillir encore ce consommé ; écumez-le, rafraîchissez-le de temps en temps ; mettez-y des légumes, tels que carottes, oignons, un pied de céleri, un bouquet de persil et ciboule, assaisonné d'une gousse d'ail et de deux clous de girofle ; faites bouillir à petit feu pendant cinq heures, et passez au travers d'une serviette ; vous vous servirez de ce mouillement pour travailler vos sauces, ainsi que pour vos potages clairs.

Pour justifier ce que nous avons dit dans notre avant-propos sur l'impertinence et l'inutilité de certains livres de cuisine, nous avons copié, mot-à-mot, cette recette indiquée par le *Cuisinier Impérial* pour se procurer du consommé. — *Prenez dix-huit livres de tranche de bœuf, huit vieilles poules, deux casis, quatre jarrets de veau ; vous mettrez votre viande dans votre marmite ; vous la remplirez de grand bouillon ; vous la ferez écumer ; vous aurez soin de rafraîchir trois ou quatre fois votre bouillon pour bien faire monter votre écume ; après, vous faites bouillir tout doucement votre consommé ; vous garnissez votre marmite de carottes, navets, oignons, trois clous de girofle ; lorsque vos viandes sont cuites, vous passez votre consommé à travers une serviette fine, ou un tamis de soie, afin que votre consommé soit bien clair : vous n'y mettez point de sel, puisque vous le mouillez avec du grand bouillon.*

*Grand bouillon (ainsi nommé pour la quantité qu'on en fait, plutôt que pour la qualité qu'on lui donne).* — Ayant un grand service, il faut avoir du bouillon en assez grande abondance pour mouiller vos sauces et confectionner tous vos potages. Mettez dans une grande marmite une pièce de bœuf, soit culotte ou poitrine, et les débris ou parures de toutes les viandes de boucherie, bœuf, veau, mouton ; joignez-y les carcasses, pattes et cous de volailles et gibier, dont vous aurez levé les chairs pour faire des entrées ; mettez sur un feu modéré cette marmite, qui ne doit pas être tout-à-fait remplie d'eau ; écumez-la doucement, rafraîchissez-la chaque fois que vous en ôtez l'écume, jusqu'à ce que ce bouillon soit parfaitement limpide. De ce grand bouillon dépendra la beauté de vos sauces et de

vos potages ; mettez-y du sel, deux navets, six carottes, six oignons, dont un piqué de trois clous de girofle, un bouquet de poireaux ; menez-en la cotion avec lenteur, passez ce bouillon dans une serviette d'office, et pensez bien qu'il ne peut servir qu'à mouiller des cuissons, des sauces et des potages. Ce même bouillon, qui n'est qu'un élément de cuisine, est souvent désigné dans les nouveaux dispensaires sous les noms saugrenus de *nourrissant* ou d'*empotage*.

*Bouillon (conservation du).* On sait avec quelle promptitude le bouillon s'aigrit dans les temps chauds. Tous les moyens usités pour prévenir cette altération sont sans effet ; elle a lieu dans les garde-manger les mieux exposés et même dans les caves les plus fraîches, où d'ailleurs le bouillon est sujet à contracter un mauvais goût. Il y a un moyen fort simple, mais sûr, de conserver le bouillon en tout temps. Il consiste à le faire bouillir soir et matin dans les plus fortes chaleurs, et une fois en vingt-quatre heures dans les temps ordinaires. On peut, en usant de ce moyen, le conserver presque indéfiniment. L'ébullition détruit le principe fermentescible ; mais comme par ces ébullitions répétées, le bouillon se concentre de plus en plus, il faut le saler très-peu lorsqu'on se propose de le conserver en suivant cette méthode.

*Bouillon à la minute.* — Hachez une demi-livre de viande ; ajoutez-y une carotte moyenne, un peu de céleri, un navet, un oignon moyen, le tout coupé en petits dés ; mêlez avec la viande et achevez de hacher. Après avoir mis votre hachis dans une casserole, versez-y une bouteille et demie d'eau ; salez ; faites bouillir pendant une demi-heure ; écumez et passez au tamis. Si l'on veut avoir un potage au riz ou vermicelle, il faut mettre le riz ou le vermicelle enveloppé dans un sac de toile, dans l'eau froide avec la viande ; le bouillon prêt, on verse le riz ou le vermicelle dans une soupière, et le bouillon par-dessus. Pour obtenir en même temps un potage et un hachis, on n'a qu'à passer quelques fines herbes dans un peu de beurre et un peu de farine mouillée avec du bouillon ; quand la sauce est assez épaisse, on y met le hachis, du sel, du poivre et des œufs pochés par-dessus.

#### Bouillons maigres.

*Bouillon de pois.* — Prenez un litron de pois, lavez-les et laissez-les tremper quelques heures ; mettez-les dans une marmite avec deux oignons et deux carottes ; faites-les bouillir et n'attendez pas qu'ils se mettent en purée ; retirez-les

\* CUISINIER IMPÉRIAL, pag. 26. — Paris, 1807.

du feu; passez leur bouillon dans une passoire; laissez-le reposer; tirez-le au clair, et servez-vous en suivant le besoin.

*Bouillon pour les potages et les sauces.* — Prenez douze carottes, autant de navets et d'ognons, une botte de poireaux, deux panais, quatre pieds de céleri et un chou coupé en quatre; faites blanchir le tout, rafraichissez-le, égouttez-le, ficelez le chou; mettez ces légumes dans une marmite; mouillez avec du bouillon de pois; ajoutez-y quelques racines de persil et un petit paquet de macis, de gingembre, deux clous de gérofle et une gousses d'ail, le tout enveloppé dans un linge; faites cuire votre bouillon; pour lui donner une belle couleur, mettez dans une casserole un morceau de beurre avec deux ou trois carottes, autant de navets et d'ognons coupés en lames et un pied de céleri; passez le tout bien coloré; mouillez-le avec un peu de bouillon de pois; faites-le tomber à glace; et lorsqu'il sera presque attaché, mouillez-le encore un peu pour le détacher, et versez-le dans le bouillon, que vous laisserez mijoter quatre ou cinq heures de suite; passez-le dans une serviette, et servez-vous-en pour faire des potages et des sauces maigres.

*Bouillon de poisson.* — Mettez du beurre dans le fond d'une casserole et par-dessus des oignons coupés en deux; émincez des légumes comme ci-dessus, mais en moindre quantité; couvrez-en vos oignons. Ayez deux carpes, échardez-les, videz-les; fendez les têtes en deux, ôtez-en une pierre jaune nommée communément l'amer de la tête, et qui se trouve près des ouïes; jetez-la; coupez ces carpes par tronçons; joignez-y deux anguillettes, un brocheton ou tout autre poisson de rivière, que vous mettez sur vos légumes; versez-y une cuillerée de bouillon maigre; laissez suer le tout: quand il formera glace, mouillez-le entièrement; mettez-y du sel, un peu de mignonnette, des queues d'écrevisses, des champignons, un bouquet assaisonné d'une gousses d'ail, d'un peu de macis, d'un peu de laurier et de deux clous de gérofle; vous pouvez servir de ce bouillon, qui tiendra lieu du consommé et du blond de veau, pour tous vos potages et toutes vos sauces.

*Bouillon des cinq racines, au maigre.* — Coupez six carottes en rondelles minces, autant de navets et d'ognons, un chou, deux panais, un pied de céleri: mettez le tout dans une marmite, en y joignant un verre d'eau, un quarteron de beurre frais et un bouquet de persil; faites bouillir jusqu'à ce que l'eau soit évaporée; ajoutez ensuite un litron de pois, quelques pommes de terre jaunes,

ou bien une cuillerée à bouche de leur féculé délayée dans de l'eau, en quantité suffisante pour obtenir le bouillon nécessaire: laissez mijoter pendant trois heures: après avoir assaisonné convenablement, passez le tout à travers un tamis. On peut se servir de cette préparation pour faire au maigre toutes les espèces de potages indiqués au gras.

*Bouillon de poisson à l'usage des Chartreux et des religieuses de Sainte-Claire.* — Ayez une quantité suffisante de poisson blanc; coupez-le en morceaux plus ou moins gros, pour le faire bouillir ensuite pendant deux ou trois heures dans deux pintes d'eau ordinaire, qu'on laisse réduire au tiers; on y ajoute du sel, du beurre et des plantes potagères; après l'avoir passé et tiré au clair, on y mêle un peu de farine ou d'autre féculé qui a été roussie auparavant, afin de donner à cette espèce de bouillon un peu plus de consistance qu'il n'en aurait sans cette précaution.

On pourrait encore préparer du bouillon de poisson de la manière suivante: faire cuire depuis le suintement jusqu'au roux, dans une casserole, du céleri, des navets, des oignons, des carottes, avec du beurre en quantité suffisante; lorsque ces légumes sont cuits, on y ajoute le poisson coupé; une heure après on y mêle une purée quelconque pour le tirer à clair et le conserver.

Ce bouillon alimentaire n'est destiné qu'aux personnes qui, pendant les jours d'abstinence ordonnée par les préceptes de l'église, craindraient de les enfreindre, et ne pourraient ou ne voudraient prendre aucun aliment gras, même par raison de santé.

#### Bouillons de santé.

*Bouillon de santé.* — Mettez dans une marmite de terre trois livres de tranche de bœuf, deux livres de jarret de veau, une poule, quatre pintes d'eau, cinq carottes, trois navets, quatre gros oignons, deux clous de gérofle, une laitue blanche, dans laquelle vous mettez une pincée de cerfeuil; faites bien mijoter le tout jusqu'à ce que les viandes soient cuites; passez le bouillon au tamis de soie: vous pouvez faire avec ce bouillon toute espèce de soupes et de potages.

*Bouillon à l'orge à l'allemande (V. AILERON).*

*Bouillon de veau rafraichissant.* — Faites bouillir dans trois pintes d'eau une demi-livre de rondelle de veau coupée en dés, deux ou trois laitues et du cerfeuil, et, si vous voulez, un peu de chicorée sauvage. Passez au tamis de soie.

*Bouillon de mou de veau.* — Faites dégorger un demi-lobe de mou de veau ; mettez-le, coupé en petits dés, dans une marmite de terre et dans trois pintes d'eau avec six ou huit navets émincés, deux ou trois pieds de cerfeuil cernés et une douzaine de jujubes ; faites partir ; écumez ; faites réduire à deux pintes, et passez au tamis de soie.

*Bouillon de poulet à l'hospitaière.* — Dans une pinte et demie d'eau ordinaire, faites bouillir un poulet, ou toute autre volaille maigre, jusqu'à ce qu'elle soit cuite et qu'il ne reste que les deux tiers de l'eau dans laquelle on l'a mise pour préparer le bouillon.

*Bouillon pectoral de poulet.* — Faites bouillir dans une pinte et un quart d'eau, jusqu'à réduction d'une pinte, la moitié d'un poulet maigre, deux onces de raisins secs, douces amandes dépourvues de leurs écorces et seulement concassées, un gros de salep ou de fécule de pommes de terre, huit dattes sans noyaux, autant de jujubes et une pincée de cerfeuil. Passez et tirez à clair.

Ce bouillon doit être administré par petites tasses, après avoir été édulcoré par un sirop approprié dans les toux accompagnées de chaleurs internes et d'irritation.

*Bouillon adoucissant de timaçons ou de grenouilles, et bouillon dépuratif de chair de vipères.* — Prenez vingt-cinq ou trente escargots de vigne, tirez-les de leurs coquilles et faites-les dégorger dans l'eau tiède un peu salée ; jetez cette première eau, et faites-les bouillir ensuite jusqu'à cuisson complète et achevée dans une pinte et demie d'eau qu'on laissera réduire à une pinte avant de retirer le vase du feu. Jetez, pour laisser infuser seulement pendant un quart d'heure, une poignée de feuilles de bourrache fraîche. On obtient du bouillon de grenouilles ou de vipères au moyen des mêmes procédés (V. GRENOUILLES). Celui de limaçons doit se donner par demi-tasse ou par tasse, pendant la journée, après y avoir ajouté du sirop de guimauve ou du sirop de chou rouge, prescription fort utile dans toutes les affections accompagnées d'une toux sèche et fatigante.

*Bouillon astringent.* — Faites cuire dans deux pintes de bouillon de poulet, et sans addition d'autre chose, quatre onces de racine de bistorte, de grande consoude et de tormentille ; passez et tirez à clair pour servir de boisson froide, édulcorée avec une plus ou moins grande quantité de sirop de coings (composition qui peut être très-salutaire à la campagne, en cas d'hémorrhagie violente, et en attendant l'arrivée d'un homme de l'art).

*Bouillon aux herbes, rafraîchissant, sudorifique, dépuratif, detersif ou purgatif* (V. PHARMACIE DOMESTIQUE).

*Bouillon blanc (fleurs de).* — On a suffisamment parlé de cette plante qui fait partie des quatre fleurs pectorales, et qui ne s'emploie que par infusion (V. AROMATES INDIGÈNES).

**BOULETTES**, terme de cuisinière pour désigner des quenelles et des rissoles blanches.

## BOUQUET.

« Un bouquet sans défauts vaut mieux qu'un long poème. »

Un bouquet bien fait, culinairement parlant, est une des choses les plus méritoires et les moins communes. Aussi M. d'Aigrefeuille observait-il un jour, en dînant chez son ami Cambacérés, que les différentes parties d'un bouquet devraient être pondérées au trebuchet d'un orfèvre, et qu'on devrait les évaluer au karat, comme les diamants.

On n'a pas besoin d'avertir qu'il faut ajouter un bouquet à l'assaisonnement et dans le mouillement de la plupart de nos ragoûts ; mais on ne saurait assez recommander de le composer avec une attention sérieuse. Nous avons déjà parlé de l'inconvénient qui peut résulter de la négligence d'un cuisinier qui s'en acquitterait sans réflexion. Les éléments qu'il doit employer à cette confection se trouvent divisés en herbes vertes et en plantes sèches ; les unes parce que la dessiccation les aurait privées de leur sapidité ; les autres parce que l'état de verdure leur aurait conservé trop de substance aromatique. Les herbes dont il s'agit sont le persil, la tanaïsie, la sarriette, le fenouil, la verveine, l'estragon, le cerfeuil, la ciboule et l'ambroisie. Les plantes en question sont le basilic, le thym, la feuille du laurier des poètes, et, dans certains cas, la petite sauge. La principale chose à considérer, c'est qu'aucun de ces ingrédients ne puisse dominer sur le goût des autres. Il est à peu près impossible de tracer une marche certaine et de poser une limite assurée dans la science qui doit présider à la confection de cette espèce de bouquets. C'est à l'intelligence, à l'expérience, à l'inspiration du cuisinier qu'on est obligé de se confier en pareille matière ; aussi nous bornerons-nous à conseiller sommairement ce qui suit, en sept articles fondamentaux :

1° Quand un bouquet de cuisine est exactement conforme, il doit pouvoir se diviser en quatre parties subdivisibles par seizièmes ;

2° Deux quatrièmes, autrement dit la moitié du bouquet, doivent être composés de persil cru, vert et de l'espèce dite de *Maccédoine*, autant que possible ;

3° Le troisième quart se constitue magistralement par une moitié de cerfeuil accompagnée d'un seizième d'estragon et d'un seizième de ciboule ;

4° Il ne faut jamais admettre dans un bouquet ni sarriette, ni fenouil, ni verveine, ni haume-coq ou tanaïse, si ce n'est dans certaines occasions qui sont toujours indiquées officiellement ;

5° La dernière partie du bouquet est celle des plantes sèches, où le basilic doit toujours être pour moitié de ce dernier quart, ou huitième du tout. Reste donc à partager inégalement deux seizièmes parties de ce bouquet entre le laurier et le thym, et c'est ici la véritable difficulté de l'entreprise, attendu qu'il y a deux ou trois espèces de thym qui gardent plus ou moins long-temps leurs qualités culinaires, et qu'on ne saurait les distinguer entre elles après leur dessiccation. Il est à remarquer que les feuilles du laurier ont souvent plus ou moins de longueur et d'épaisseur, et conséquemment plus ou moins de propriétés essentielles. Nous dirons aussi que celles qu'on a récoltées pendant les jours caniculaires ont beaucoup plus de vertus aromatiques que celles de l'automne ou du printemps. Les feuilles de laurier qu'on cueille en hiver ont même si peu de rapidité qu'il en faudrait employer le quadruple. On voit que pour la certitude et la régularité des opérations gastronomiques, on fera bien de s'en approvisionner en temps opportun ;

6° On fera tout aussi bien d'immiscer discrètement dans la partie la plus touffue de son bouquet une demi-gousse d'ail accostée d'une tranche de piment rouge. Ceci n'est pas seulement une prescription, c'est encore une exhortation très-bienveillante. Elle n'est destinée que pour les opérateurs et les adeptes, à qui nous conseillons de ne jamais s'en expliquer imprudemment ni trop ouvertement ;

7° Il ne faut jamais employer le thym ni les feuilles de laurier dans leur état de verdure, excepté pour les marinades où l'on fait macérer la venaison noire en grands quartiers, et dans les brouets où l'on fait cuire les jambons et les andouilles fumées. On les emploie assez fréquemment pour la fabrication de la choucroute ; mais nous conseillons de s'en tenir aux baies de genièvre en pareil cas.

**BOURRACHE.** Plante charnue qui contient du nitre, et dont l'infusion est prescrite habituellement comme diurétique et sudorifique.

La bourrache est une plante médicinale plus que potagère : cependant lorsqu'elle est jeune et tendre, on l'emploie dans les soupes, mêlée avec d'autres herbes ; et les Italiens la mangent cuite en salade. Ses fleurs sidérales, c'est-à-dire en

forme d'étoiles et d'un bleu très-pur, sont employées très-souvent par les officiers pour ajuster les garnitures de leurs hors-d'œuvres, et les cuisinières s'en servent aussi dans les fournitures de salades, où l'on associe ces fleurs avec celles de capucine, de buglose et de bouillon blanc.

**BOURDIN**, espèce de pêche qui tire son nom d'un célèbre horticulteur. La pêche Bourdin mûrit vers la fin d'août, ou au commencement de septembre : elle est bien colorée, et d'un bon goût. On dit que l'arbre est d'abord un peu tardif à rapporter, mais on ajoute qu'il charge beaucoup dans la suite. Lorsqu'il est un peu vieux, il faut avoir soin de lui laisser moins de charge : c'est un moyen de lui faire produire des pêches plus grosses.

**BOURUT.** On appelle vin bourut, et non pas *bourru*, un vin douxceux, qui a encore toute sa lie, parce qu'on l'a empêché de fermenter. Pour faire du bon vin bourut, on prend une cocécion de froment bien chargée, et on en met deux pintes avec un petit sachet de fleur de sureau dans un muid de vin blanc, pendant qu'il fermente encore. « C'est le régal des femmes de chambre ; » il n'y a pas de vendanges possibles sans vin bourut, aussi j'ai permis qu'on leur en fit pour avoir « la paix. » (Lettre de madame de Grignan.)

**BOUTARGUE** ou **POUTARGUE**, espèce de mets fort en usage en Italie et en Provence. Ce sont les œufs du surmulet, préparés de la manière suivante : on saupoudre de sel les œufs de ce poisson, et lorsqu'ils en sont bien pénétrés, on les met en presse entre deux planches ; on les lave ensuite, on les fume, et puis on les expose au soleil, jusqu'à ce qu'ils soient bien desséchés. La boutargue se mange avec de l'huile et du jus de citron. On en garnit des bateaux de hors-d'œuvres, et la meilleure nous vient des Martigues ou de Terins en Provence ; elle est bien préférable à celles de Gênes et de Porto-Ferrajo, qui ont toujours un goût d'anis ou de cumia.

**BRAISE.** Faire cuire une viande quelconque à la braise, c'est la mettre dans une casserole proportionnée à sa grosseur, et dont on a garni le fond avec des bardes et des tranches de veau ou d'autre viande : on assaisonne et on recouvre avec des bardes et des tranches de veau. On ajoute aussi des légumes, tels que des oignons, carottes, panais, champignons, etc., et toujours un bouquet garni. On *moûille* le tout avec un peu de bouillon, ou avec moitié vin et moitié bouillon, quelquefois avec du vin seul. On peut même ne pas moûiller du tout ; mais, dans ce cas, il faut

bien garnir la casserole, et faire cuire à très-petit feu. Il est bon de luter le couvercle de la casserole avec de la pâte, pour empêcher, autant que possible, l'évaporation; mais comme il est alors impossible de retourner la viande, il est utile de se servir d'une braisière dont le couvercle emboîtant porte un rebord relevé, ce qui permet d'y mettre de la braise allumée ou des cendres rouges. Par ce moyen la viande reçoit l'impression de la chaleur de tous côtés: c'est ce qu'on appelle cuire *feu dessus, feu dessous*. Les viandes braisées cuisent en grande partie à la vapeur; elles ne plongent que très-peu dans le mouillement: tout ce qui est au-dessus ne recevant que l'impression de la vapeur, ces viandes ne peuvent s'épuiser comme celles qu'on fait bouillir dans un grand volume de liquide; elles conservent donc presque tous leurs sucs, et le peu qui s'en dissout dans le mouillement l'a bientôt saturé. Il en résulte que ce mouillement ne pouvant plus se charger davantage, et perdant toujours quelque chose par évaporation, si bien luté que soit le vase, il se concentre de plus en plus, et forme alors ce que les cuisiniers appellent *glace*, qui s'attache au fond de la casserole ou braisière.

Cette glace, qui adhère immédiatement à la surface métallique qui repose sur les charbons, éprouve un très-haut degré de chaleur, insuffisant pour la brûler, mais qui suffit cependant pour produire un commencement d'altération qui se manifeste par une odeur analogue à celle du sucre brûlé. Les principes solubles de la viande, dont cette *glace* est composée, acquièrent en même temps une rapidité qu'ils n'avaient pas auparavant.

Les viandes cuites à la braise sont tendres, faciles à diviser, et comme elles ont conservé tous leurs sucs, et que leur saveur est exaltée, elles sont très-nourrissantes et d'une digestion facile.

*Braise à sec.* — Foncez la braisière avec des bardes de lard et des tranches de bœuf, veau ou mouton, battues avec le plat du couperet; posez la viande sur ce fond, et couvrez-la avec des bardes et des tranches; assaisonnez partout. Lutez la braisière, et posez-la sur un feu très-doux; faites suer jusqu'à ce que la viande soit cuite; ajoutez alors un verre de vin blanc ou rouge, selon l'espèce de viande, et faites bouillir.

*Braise mouillée.* — Couvrez de bardes et de tranches le fond d'une braisière; posez le morceau que vous voulez cuire, et couvrez-le comme le fond; assaisonnez de sel et épices, avec un bouquet garni; ajoutez, si vous voulez, quelques oignons et carottes, un panais, des champignons ou des truffes. Mouillez avec du bouillon, ou moi-

tié vin et moitié bouillon, ou enfin avec du vin seul, selon la nature des viandes et le goût de chacun. Faites cuire à petit feu et long-temps.

Un peu de caramel, ou même du sucre ajouté aux braises, accroît leur saveur. Les marrons, qui contiennent du sucre, y font aussi très-bien comme garniture.

*Braise à la Condé.* — Enveloppez la pièce à cuire avec des émincés de veau ou de mouton, et par-dessus, des bardes de lard; ficélez-la et mettez-la dans une braisière juste à sa grandeur, et dont le fond doit être préalablement couvert de bardes et de viandes émincées; mouillez avec un verre de vin de Malaga, assaisonnez de sel, poivre et muscade; ajoutez quelques truffes coupées en tranches; faites cuire à très-petit feu et long-temps.

Cette braise est excellente pour les faisans et les perdrix. On farcit ces gibiers avant de les mettre dans la braise.

Quand on braise des viandes noires, on peut mouiller avec du vin rouge.

**BRAISIÈRE**, vase destiné pour la confection des braises: elle est de forme oblongue, un peu plus profonde que les casseroles. Il faut en avoir de différentes grandeurs. Les plus petites ont un manche; les grandes ont deux poignées; toutes doivent être pourvues d'un couvercle emboîtant, avec un bord relevé qui permet de les couvrir de braise ou de cendres rouges.

Les terrines ovales, en poterie, sont aussi très-commodes pour braiser. Elles coûtent peu de chose, et il est facile d'en avoir de toutes les dimensions; elles ont même un avantage sur les braisières de cuivre étamé, c'est de s'échauffer lentement et de se refroidir de même: il est, par conséquent, moins difficile de les maintenir à une température égale.

**BRANDADE.** (Recette qui nous est venue de chez M. Grimod de la Reynière.)

Parmi les ragoûts provençaux ou languedociens qui ont pris singulièrement faveur à Paris, il faut distinguer surtout les brandades de merluche. On sait qu'un restaurateur du Palais-Royal a fait sa fortune par sa manière de les préparer, et qu'on envoie journellement en chercher chez lui, parce qu'il a la réputation de les faire excellentes.

Comme plus d'un de nos lecteurs serait peut-être bien aise de faire exécuter chez lui ce ragoût méridional, dont la recette ne se trouve imprimée nulle part (au moins ne l'avons-nous trouvée dans aucun des nombreux dispensaires qui nous ont passé par les mains, pas même dans le *CUISINIER GASCON*, ce qui doit paraître assez étrange), nous



pensons qu'on nous saura gré de la publier telle qu'elle nous a été communiquée dans une ville du Languedoc, qui, sous le rapport de la bonne chère, jouit d'une réputation éclatante et méritée.

Nous remarquerons d'abord que le nom singulier de brandade donné à cette préparation, et qu'aucun dictionnaire n'a pris le soin de recueillir ni de définir, dérive sans doute du vieux verbe français *brandir*, qui signifie remuer, agiter, secouer avec force et pendant long-temps; et cette action presque continue est en effet indispensable pour que ce ragoût soit ce qu'il doit être: c'est ce qui surtout en rend la facture difficile, et ce qui l'empêchera probablement d'être adopté généralement dans nos cuisines; car tout ce qui exige beaucoup de patience n'est pas du goût de tous les cuisiniers. Le mouvement qu'on imprime à la casserole dans cette circonstance est un mouvement d'un genre particulier; il exige une sorte d'étude, et demande beaucoup de dextérité. Quoi qu'il en soit, voici la recette des brandades.

Il faut prendre un morceau de belle merluche et la faire tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures, pour la dessaler et la ramollir.

Ensuite vous la mettez dans un pot sur le feu avec de l'eau, en observant qu'il faut la retirer dès que l'eau commence à bouillir.

Vous mettez du beurre, de l'huile, du persil et de l'ail dans une casserole, que vous faites fondre sur un feu doux.

Pendant ce temps vous épluchez la merluche, que vous rompez en très-petits morceaux; puis, vous la mettez dans la casserole, et de temps en temps vous ajoutez de l'huile, du beurre et du lait, quand vous voyez qu'elle épaissit.

Vous remuez très-long-temps la casserole sur le fourneau, ce qui fait que la merluche se réduit en une espèce de crème.

Si vous la voulez verte, vous pilez des épinards dont vous y joignez le suc.

Cette recette est, comme on voit, fort simple; mais nous ne cesserons de la répéter, la perfection des brandades dépend surtout du mouvement imprimé pendant très-long-temps à la casserole, et qui seul opère l'extrême division de toutes les parties de ce poisson naturellement coriace, et le métamorphose en une espèce de crème. Il ne faut donc point se lasser de remuer, autrement vous n'auriez qu'une béchameil au lieu d'une brandade.

Au reste, une brandade bien faite est un ragoût délicieux; et quoique la merluche soit de sa nature fort indigeste, elle devient sous cette forme aussi facile à bien digérer qu'une panade à la cannelle.

**BRÈME**, poisson de rivière, de lac et d'étang. On en trouve dans plusieurs lacs d'Auver-

gne, qui ont quelquefois trois pieds de longueur entre tête et queue. La brème ressemble à la carpe et reçoit les mêmes préparations que cette dernière, à laquelle elle est très-inférieure en qualités nutritives ainsi qu'en saveur. La meilleure manière de manger les brèmes est avec une sauce piquante à l'échalote.

**BRESOLLES**. (Ragoût qui tire son nom du Marquis de Bresolles, dont le valet de chambre avait inventé cette préparation pendant la guerre de sept ans.) Coupez de la rouelle de veau en filets minces; foncez une casserole avec une tranche de jambon, huile, persil, ciboules, champignons, une pointe d'ail, le tout haché fin et mêlé avec l'huile; mettez dans la casserole une couche de filets; arrosez avec l'huile mêlée aux fines herbes, et assaisonnez de sel et poivre; mettez ensuite une autre couche de filets; arrosez comme la première fois, et continuez ainsi. Faites cuire à petit feu. Quand les bresolles sont cuites, levez-les une à une, et mettez-les dans une casserole à part; dégraissez la sauce; liez-la, s'il est nécessaire, avec un peu de farine, ou, ce qui vaut mieux, avec quelques marrons cuits et pilés; versez sur les bresolles et faites chauffer sans bouillir.

On prépare en bresolles toutes les viandes, mais surtout le veau, le mouton et la chair du dindon.

**BRIGNOLES** (*prunes de*), conserves de prunes dont on ôte la peau et les noyaux. Leur chair est consistante, de couleur rougeâtre et d'une saveur très-agréable. Cette confiture sèche nous vient de Provence, et spécialement des environs de la ville dont elle porte le nom. On en fait de bonnes compotes, et l'on peut les employer hachées pour l'assaisonnement des balais, des congoloffs et des puddings.

**BRIOCHE**, sorte de pâtisserie qui n'est pas sucrée et qu'on appelait anciennement *gâteau Briochin*, parce qu'on faisait entrer dans sa composition du fromage de Brie.

*Brioche à la pâtissière*. — Prenez trois livres de farine, quatre livres de beurre fin, trente œufs environ: c'est ce que peut boire la pâte. Prenez le quart de la farine et formez-en un bassin, dans lequel vous délaieriez deux onces de levure de bière avec de l'eau tiède; surtout qu'il n'y entre pas de sel, parce qu'il empêcherait la pâte de lever. Détrempez le levain bien vite, afin qu'il se conserve chaud, et mettez-le dans une casserole ou sébile de bois. Dans l'hiver, mettez-le dans un endroit où il y ait une chaleur modérée; et dans l'été, mettez-le sur le tour à pâte. Si le levain était trop

levé, il perdrait sa force, et l'expérience seule peut donner cette connaissance. De la farine qui vous reste, formez une autre fontaine ou bassin, dans lequel vous mettez le beurre; s'il est trop ferme, maniez-le avant de le mettre dans le bassin; cassez-y les trente œufs, et en les détrempeant, ajoutez-en, s'il est nécessaire; ensuite, maniez le beurre et les œufs ensemble; mêlez-y la farine; mêlez-y également le levain, mais légèrement; donnez-lui un gros tour, et mettez le tout dans un linge saupoudré de farine, l'hiver, dans un endroit où le froid ne pénètre pas, et l'été, où la chaleur ne soit pas excessive; laissez-le revenir environ six ou huit heures; corporez ou maniez la pâte, et mettez-la reposer dans le même linge trois ou quatre heures; faites-la cuire dans un four d'une chaleur assez vive. Si vous voulez faire une grosse brioche, ne mettez que trois livres de beurre, et la pâte étant moins fine montera plus facilement.

*Brioche au fromage.* — Faites un quart de pâte à brioche, et laissez-la revenir; mêlez-y alors une livre et demie de bon fromage de Gruyère, coupé en dés; séparez votre pâte en deux parties, l'une du quart de la totalité; moulez-les toutes deux; posez la plus forte du côté de la moulure, sur un fort papier beurré; aplatissez-la dans le milieu avec la paume de la main; moulez l'autre petite partie et ensuite la grosse; soudez-les ensemble, en les rapprochant et en les appuyant l'une sur l'autre, la plus petite au-dessus; cassez deux œufs; battez-les comme pour une omelette; dorez-en la brioche; coupez du fromage de Gruyère en lames ou en cœur; faites-en une rosette sur la tête de cette brioche; mettez-la à un four bien atteint; laissez-la cuire trois heures environ; retirez-la, ôtez-en le papier; dressez-la sur une serviette, et servez-la comme grosse pièce à l'entremets.

*Brioche et pâte levée.* — (Nous croyons devoir emprunter le chapitre suivant à l'excellent ouvrage de M. Carême sur la pâtisserie française et sur l'emploi de la levure de bière).

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

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

« Selon Henry de Manchester, la levure n'est autre chose que l'écume qui monte à la surface de la bière. Dans la première période de la fermenta-

tion, et d'après les expériences de ce savant chimiste, il paraît que la propriété éminente de la levure consiste dans le gaz acide carbonique, et que c'est à lui qu'est dû le phénomène de la fermentation.

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

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

« Mais si le levain est manqué à la détrempe et qu'on l'emploie inconsidérément, à coup sûr la détrempe sera manquée à son tour. Or, lorsque cela arrive, il serait plus convenable de le recommencer, plutôt que de s'exposer à perdre le reste de la détrempe, qui ne peut faire qu'un mauvais effet à la cuisson; car elle sera devenue compacte, de mauvais goût et fort indigeste.

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

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

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

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

« Ainsi, lorsqu'on emploiera de bonne levure, on aura l'attention de détremper son levain à l'eau tiède seulement, de le tenir d'une pâte un peu *moulette* bien travaillée, et surtout de le tenir pendant son apprêt dans un endroit modérément chaud, afin d'accélérer sa fermentation; puis on l'emploiera lorsqu'il aura acquis son volume nécessaire: les artistes savent aussi bien que moi que la fermentation nécessaire à l'apprêt du levain, le fait lever deux fois au-dessus de son volume primitif. En le mettant dans une détrempe bien marquée et bien faite; on obtiendra alors une pâte parfaite qui fera au four tout l'effet désirable. Lorsque cette brioche sera cuite, elle sera légère et d'une mine appétissante; lorsqu'on la coupera,

elle aura l'apparence d'une ruche, une odeur délicate, et sur toutes choses elle sera fort légère à digérer.

• Ainsi donc, il est important d'apporter à cette partie de l'opération tous les soins qu'elle réclame; et je considère comme le point essentiel des détrempe, l'apprêt du levain, c'est-à-dire de l'employer à sa parfaite fermentation, et c'est précisément à cela qu'on manque souvent en cuisine et même à l'office. •

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

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

Tous vos œufs étant cassés, vous y mêlez par petite partie deux livres de beurre d'Isigny; ensuite vous mêlez peu à peu la farine, et rassemblez le tout en mouvant la masse entière et en tournant: la pâte ainsi assemblée, vous la fraisez trois tours (en hiver seulement), afin de bien amalgamer le beurre dans toutes les parties de la détrempe; alors la pâte doit se trouver mollette: dans le cas contraire, vous remettez quelques œufs. Votre levain étant à son période de fermentation, vous le versez sur la pâte, et le mêlez en coupant et remuant la détrempe, pour que le tout ne fasse plus qu'un seul et même corps bien homogène et parfaitement amalgamé.

Vous mettez ensuite votre pâte dans une grande terrine vernissée; vous fraisez un peu le reste de la pâte qui tenait autour, puis vous saupoudrez de

farine la détrempe; et après l'avoir couverte d'une serviette, vous la mettez dans un lieu où il n'y ait point de courant d'air, et dont la chaleur soit douce.

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

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

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

On doit faire la remarque suivante: c'est que la pâte à brioche demande spécialement à être enfournée avant que vingt-quatre heures ne se soient écoulées depuis le moment de sa préparation; sinon, après ce laps de temps, elle passe rapidement à la fermentation acéteuse, ce qui lui donne un goût aigre et désagréable; et puis à la cuisson, ce n'est plus qu'une masse de plomb amère et malfaisante.

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

Cette manière d'opérer ne convient point aux pâtisseries de bonne maison; car ces sortes de brioches perdent en partie leur saveur et le moelleux qui doit caractériser leur pâte.

*Brioche royale ou gâteau de Compiègne.* — Après avoir passé au tamis trois livres de belle farine, vous en séparez le quart que vous disposez en fontaine, pour mettre au milieu un verre d'eau tiède et une once quatre gros de levure; puis vous

détrempez votre levain comme le précédent, et le faites lever avec les mêmes soins.

Ensuite, vous préparez le reste de la farine en couronne, et mettez au milieu une once de sel fin, quatre de sucre en poudre, un verre de crème, douze œufs et douze jaunes, deux livres de beurre d'Isigny, ou si c'est en hiver, de Gournay ; vous faites la détrempe pour la pâte à brioche, et y jol-gnez le levain lorsqu'il est levé à point ; et après avoir bien mêlé et battu la détrempe, vous y versez quelques cuillerées de crème fouettée que vous y amalgamez. La pâte doit alors se trouver lisse et unie comme du satin ; vous la versez pour lors dans un moule avec un cylindre cannelé que vous aurez d'avance beurré un peu épais avec du beurre épongé ; vous le pressez dans le coin d'une serviette, afin d'en extraire le peu de lait qu'il contient : ayez soin qu'il soit bien masqué de beurre dans toutes ses parties, sinon le gâteau tiendra après le moule ; placez ensuite votre moule dans un lieu propice à la fermentation, c'est-à-dire à une chaleur tempérée, et surtout à l'abri d'un courant d'air : ces soins sont de rigueur dans l'hiver ; autrement la fermentation ne pourrait avoir lieu qu'en partie.

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

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

Cette importante remarque s'applique généralement à toutes les détrempes où l'addition de la levure est de prescription.

*Pains bénits.* — C'est avec la même pâte à brioche qu'on fait les pains bénits de Paris et des châteaux. Il est assez connu qu'on en dispose la majeure partie, c'est-à-dire celle qui doit se con-

sonner à l'église, en forme de grandes couronnes, assez largement évidées au centre pour y pouvoir placer les deux ou trois grosses broches en forme de dômes qui sont destinées au donataire, au curé de la paroisse et à l'ancien seigneur féodal. Nous écrivons ceci pour certaines localités occidentales ou méridionales du royaume, où les privilèges honorifiques des ci-devant seigneurs sont encore maintenus dans toutes les églises de leur ancien patronage. Il est aisé de s'en apercevoir auprès des Pyrénées, dans certaines parties des Cévennes, et surtout en Basse-Bretagne, où, dans quatre à cinq cents paroisses, on prie encore aujourd'hui tous les dimanches, et nominativement, pour le bonheur spirituel et temporel des Princes de Bretagne, ainsi que pour la perpétuité de la Maison de Rohan. Si l'on habite un de ces départements *Nomparcrites*, on devra s'approvisionner de *Nomparcrites*, afin d'en composer des armoiries en couleurs variées pour en décorer ces gâteaux bénits. Suivant l'observation d'une touriste anglaise, appelée Lady Morgan, c'est un usage que M. de Talleyrand, l'ancien évêque d'Autun, faisait maintenir avec une régularité scrupuleuse, soit à Paris, soit à sa terre de Valençay, quand il y rendait le pain-béni.

Les brioques à la crème, ainsi que les gâteaux des Rois, les brioques au rhum, au vin d'Alicante, à la moelle, aux raisins de Corinthe, au jus de muscat, à l'eau d'angélique, etc., se font absolument comme le gâteau de Compiègne ; il suffira d'y mêler les substances indiquées dans les proportions convenables et suivant l'expérience du praticien.

**BRIOCHINES VERTES** (*cuisine allemande, entremets saxon*). Versez une demi-bouteille de lait bouillant sur la mie de deux petits pains ; laissez la mie de pain une heure dans cet état, ensuite mettez-y du jus de tanaisie pour lui donner de la saveur. Ajoutez-y du jus d'épinards pour la colorer d'un beau vert ; mettez-y une cuillerée d'eau-de-vie ; sucrez-la à votre volonté ; râpez-y la moitié d'une écorce de citron ; battez quatre jaunes d'œufs et mêlez le tout ensemble. Mettez cette préparation dans une casserole avec un quarteron de beurre frais, posez-la sur un feu doux, et remuez-la jusqu'à ce qu'elle soit épaisse. Otez-la du feu et laissez-la reposer deux ou trois heures ; ensuite versez-la par cuillerées dans du saindoux bouillant. Vos brioques faites, râpez du sucre par-dessus, et servez-les avec du vin blanc (du Rhin) bien sucré, dans une saucière chaude.

**BROCHE.** Ustensile assez connu pour que

sa description soit inutile. En lisant les plus anciens dispensaires, on voit que sous les règnes des cinq Valois, et même sous celui de Louis XII, toutes les broches et les brochettes de leurs cuisines étaient d'argent. On donnait alors le nom de brochettes à ce que nous appelons des attelets (*V.* ce mot). Les broches et les attelets doivent être tenus très-proprement, car lorsqu'ils sont rouillés ils communiquent une saveur ferrugineuse aux parties qu'ils traversent. On se contente ordinairement de les essuyer; mais il serait préférable de les récupérer avec du sablon avant de s'en servir.

**BROCHET**, poisson d'eau douce; c'est celui de nos rivières et de nos étangs qui atteint les plus grandes dimensions.

Les brochets ont la chair blanche et ferme; leurs œufs purgent violemment. Ils sont meilleurs en hiver qu'en toute autre saison: ceux qu'on pêche dans les rivières et les lacs sont préférables à ceux des étangs et des eaux dormantes. Ce poisson est extrêmement hardi, vorace et cruel; il fait une guerre continuelle aux autres poissons, et dévore tous ceux qui ne sont pas de force à lui résister. Il n'épargne pas même les poissons de son espèce; et c'est à cause de sa voracité, qu'on l'a surnommé le tyran des eaux, le loup des étangs et le tigre des fleuves.

La pêche du brochet se fait de plusieurs manières. Les plus forts se prennent avec de grands filets à larges mailles, qu'on tend dans les fosses et dans les passages où ils guettent le petit poisson. Le brochet se prend aussi à l'hameçon auquel on met pour appât des goujons ou des grenouilles. Cette pêche se fait encore à la ligne volante, au fusil, par un beau temps; et finalement avec des bricoles.

Le dernier Duc de Nivernais était l'homme de son temps qui avait le plus de délicatesse et de distinction dans les jugements et les perceptions gastronomiques. Il disait que si le brochet à la Chambord était le plus *magnifique*, le brochet au bleu était le plus *noble*. M. Sénac de Meilhan allait plus loin, car il trouvait entre les brochets au bleu et ceux à la Chambord la même différence, ou plutôt les mêmes rapports, qu'entre la *largesse* de Louis XIV et les *profusions* de la Régence. Au surplus, les ragoûts à la Chambord ne datent que du Maréchal de Saxe, et ne peuvent remonter qu'au temps de Louis XV; mais il ne faut pas chicaner M. de Meilhan, qui avait inventé la garbure aux marrons et la soupe aux œufs pochés.

*Brochet au bleu.* — Pour la composition du court-bouillon au bleu, *V.* cet article.

Pour cuire au court-bouillon il faut avoir une

poissonnière, vase de cuivre beaucoup plus long que large, et dont les dimensions doivent être proportionnées à la longueur du poisson à cuire. Le fond de la poissonnière est couvert d'une plaque de métal mobile et percée de trous; deux tiges de métal soudées à ses extrémités servent à enlever la plaque. C'est sur cette plaque qu'on dépose le poisson, qui, lorsqu'il est cuit, peut être retiré facilement sans être brisé, parce qu'on l'enlève au moyen de la plaque qui est comme une écumoire taillée à sa dimension.

Un brochet au bleu qui doit se servir pour plat de rôti, ou pour grosse pièce à l'entremets, ne doit pas avoir été dépoilé de ses écailles. Le brochet étant visiblement un poisson *ronde*, on n'a pas besoin d'annoncer quelle en est la meilleure partie; on connaît la dissertation du vieux Colletet, dont le dernier vers est devenu proverbe :

- Elle était noble dame, habile en savoir vivre,
- Et servait à son hôte, ainsi qu'il le fallait,
- Le ventre de la carpe et le dos du brochet. •

*Brochet à la Chambord.* — Pour bien exécuter ce beau relevé qu'on sert en grosse pièce au premier service, et qui est un des mets les plus somptueux de la cuisine moderne, il faut d'abord être en possession d'un très-fort et très-beau brochet; d'où vient que c'est un plat assez dispendieux à Paris, où un brochet de belle taille avec sa garniture à la Chambord ne saurait coûter moins de quatre-vingts francs, et peut quelquefois revenir au triple de la même somme. — Après en avoir ôté les écailles et enlevé toute la peau, vous le piquez par bandes ou raies transversales, larges chacune comme trois doigts; savoir, une bande avec de fins lardons épicés; la seconde avec des truffes bien noires coupées en forme de clous de girofle; la troisième avec des filets de carotte, et la dernière avec des filets de cornichons bien verts et pareillement coupés en forme de clous. Vous farcissez ce gros poisson avec un hachis pour quenelles aux truffes émincées (*V.* QUENELLES). Cette opération terminée, faites cuire le brochet dans une poissonnière avec un court-bouillon dont tout le mouillement soit du vin de Champagne blanc et mousseux, mais qui soit assaisonné d'épices, de racines et d'un bouquet garni comme pour un autre court-bouillon. Le poisson cuit, retirez assez de son fond de cuisson pour que le côté piqué, c'est-à-dire le dessus du brochet, s'en trouve à découvert, et mettez-le au four afin que les sucs se concentrent et que les parties piquées au lard y prennent une belle couleur dorée. Procédez maintenant au ragoût qui doit former la garniture de ce mets superbe.

**Ragoût à la Chambord.** — Mettez dans une bassine ou grande casserole une demi-bouteille de vin de Sillery, d'Al ou autre bon vin de Champagne non mousseux : ajoutez-y une chopine de blond de veau ou de consommé réduit, des quatre épices et le jus de quatre bigarades, dans lequel vous aurez délayé deux fortes pincées de poudre de kari. Faites réduire et passez ensuite au tamis de soie ; remettez sur le feu, et faites-y prendre sauce à des fonds d'artichauts braisés, des mousserons blancs et de beaux champignons cuits à la moelle, de grosses truffes au vin de Bordeaux, des laitames et des langues de carpe, des foies de lotte et des quenelles de turbot à la crème et aux truffes, des tronçons d'anguilles piqués de filets d'olives et cuits au vin de Madère, des écrevisses d'Alsace au vin blanc, des riz de veau piqués et glacés, des riz d'agneau pralinés aux vert-pré, des becfi-gos ou des râles de genets et des caïlles sautées, enfin des crêtes et des rognons de coq, et si l'on veut quelques pigeonaux de l'espèce dite à *la Gauthier*. On terminera cet appareil splendide en y mêlant du beurre d'anguis avec quelques cuillerées de glacis de viande, et l'on passera ce mélange avant de le placer au fond du plat. On arrangera le tout avec ordre et symétrie autour du brochet, dans le corps duquel on piquera quelques longs attelets d'argent, bien garnis de rissoles et autres substances variées, telles que belles truffes noires, grandes oranges ou ceps du midi, jaunes d'œufs de pintade, oriolans rôtis, gros fruits d'Italie marinés au vinaigre, etc.

**Brochet en dauphin.** — Prenez un gros brochet ; écaïlez-le, videz-le par les ouïes, reprenez-le la queue ; et, à cet effet, passez-lui un attelet dans les yeux et une ficelle au travers de la queue (il faut que les deux bouts se joignent de chaque côté de l'attelet) ; posez votre poisson sur le ventre, et faites qu'il se maintienne ; mouillez-le d'une braise maigre ; mettez-le à cuire au four, et retirez-le de temps en temps pour l'arroser de son assaisonnement : sa cuisson faite, égouttez-le et sautez-le d'une italienne rousse. Comme il est tourné en forme de *dauphin*, vous le servirez sur un grand plat rond qui vous fournira un très-beau relevé de potage.

**Brochet à la broche.** — Incisez-le légèrement après l'avoir écaïlé ; lardez-le avec des filets d'anguille assaisonnés de sel, poivre, muscade et fines herbes hachées ; embrochez en long, et arrosez en cuisant avec vin blanc, huile fine et jus de citron vert. Quand il est cuit, on fait fondre des anchois dans ce qui est tombé dans la lèche-frite ; on y ajoute des huîtres qu'on fait chauffer sans bouillir,

des câpres, du sel et du poivre : on lie cette sauce avec un peu de jus ou avec un roux.

**Brochet à la Créqny.** — Après avoir enlevé la peau qui supporte les écailles d'un gros brochet, mortifié depuis quelques jours, on le pique jusqu'à la quatrième partie des côtes avec des anchois ; l'autre quart avec des cornichons, puis des carottes, et enfin des truffes ; on le remplit avec une farce au poisson, pour le placer dans une poissonnière, de manière à laisser en dehors tout ce qui a été piqué et qui doit être arrosé aussi souvent que possible, avec le mouillement qui se trouve dans l'intérieur ; on le couvre pour continuer le feu par-dessus ; sa cuisson terminée, on le retire, et lorsqu'il est égoutté on verse dessous une sauce à la crème et au jus de poisson bien réduit. C'est un des plus beaux relevés maigres, dit le *Cuisinier de la cour et la ville*.

**Brochet à la genevoise.** — Ficelez un brochet de deux en deux doigts, et mettez-le dans une poissonnière de sa grandeur avec sel, poivre, un oignon piqué de deux clous de girofle et un bouquet garni ; mouillez avec une chopine de vin par livre de poisson : il faut moitié vin blanc et moitié vin rouge. La poissonnière doit être mise sur un feu de cheminée très-vif, et poussé assez vivement pour que les vapeurs vineuses qui s'élèvent s'enflamment. Quand le feu a ainsi fait son effet, mettez une demi-livre de beurre dans la poissonnière ; laissez cuire doucement ; ajoutez épices mélangées. La cuisson doit durer une heure : quand le court-bouillon est assez réduit, jetez-y des morceaux de beurre en remuant toujours la poissonnière ; enfin retirez et égouttez le poisson pour en faire lier la sauce au moyen d'un peu de fécula.

**Brochet en fricandeau.** — Coupez un brochet en tronçons après l'avoir écaïlé, vidé et lavé ; piquez-les en dessus de petit lard, et mettez-les dans une casserole avec un verre de vin blanc, du bouillon, un bouquet garni et de la rouelle de veau coupée en dés, sel, gros poivre et muscade. La cuisson faite, passez la sauce au tamis ; faites-la réduire, et, quand il n'en reste presque plus, passez-y les tronçons du côté du lard pour les glacer ; un peu de sucre, ou, ce qui vaut mieux, un peu de caramel ajouté à la sauce, facilite le glacement.

Quand le poisson est glacé, on le dresse sur un plat chaud, et on détache ce qui est au fond de la casserole en y mettant un peu de jus ou de bon bouillon : on verse cette sauce sous le poisson.

**Brochet à la tartare.** — Faites mariner ses tronçons écaïlés avec de l'huile, sel, gros poivre,

persil, ciboules, champignons et deux échalotes hachées très-fin ; saucez-les dans la marinade, et panez-les avec de la mie de pain ; faites-les cuire sur le gril, en les arrosant avec le reste de la marinade. Faites prendre une belle couleur. Servez à sec avec une rémoulade dans une saucière.

*Brochet à l'allemande.* — Pour le préparer de cette manière, on le choisit de grosseur moyenne ; après l'avoir coupé en trois ou quatre parties égales, on le met dans une casserole avec de l'ognon, du persil, du laurier, de la ciboule, du sel et du poivre, on mouille avec du vin blanc, et après une demi-heure on le retire ; après l'avoir paré, on le met dans une casserole, on verse dessus le court-bouillon passé au tamis ; après avoir égoutté et mis sur un plat le brochet, on prend une autre casserole avec du beurre, un peu de fécale, de la muscade râpée, du poivre, un verre de court-bouillon, et l'on agite, en tournant sur le feu, jusqu'à ce que le tout soit bouillant ; après avoir lié cette sauce avec les jaunes d'œufs, on continue de tourner sans pousser à l'ébullition ; on la passe au tamis en la versant sur le poisson.

*Grenadins de brochet.* — Procédez à l'égard de ces grenadins, comme il est indiqué aux grenadins (V. FRICANDEAU) ; si c'est en gras, piquez-les de lard, et si c'est en maigre, de lardons d'anguilles et de filets d'anchois ; servez dessous, soit une sauce aux tomates, soit une purée de champignons, ou toute autre sauce à base de purée.

*Côtelettes de brochet.* — Apprêtez et levez les chairs d'un brochet ; supprimez-en la peau, coupez ces chairs en forme de côtelettes de veau ou de mouton ; faites-les cuire dans des fines herbes hachées telles que pour les côtelettes de veau en papillotes, et procédez en tout comme pour ces côtelettes (V. CÔTELETTES DE VEAU EN PAILLOTES).

*Filets de brochet à la Béchameil.* — Ayez un brochet froid ou de dessert ; levez-en les filets, mettez-les dans une béchameil réduite ; dressez-les sur un plat, panez-les, arrosez-les d'un peu de beurre tiédi ; entourez-les de bouchons de pain trempés dans une omelette ; faites prendre à ces filets une belle couleur au four, et servez-les pour une entrée sans prétentions.

**BROCHETON**, se dit d'un brochet de moyenne ou de petite taille. On en tire un assez bon parti pour faire des jus maigres et des bouillons de poisson, mais son principal avantage est de pouvoir être acquis à bon marché.

*Brochetons à la maître-d'hôtel.* — Quand les brochetons sont nettoyés, écaillés et vidés, enveloppez-les dans une feuille de papier beurré, pour les mettre sur le gril ; on les ouvre, lorsqu'ils sont cuits, pour retirer les œufs qu'ils pourraient contenir : on les remplace par un morceau de beurre manié de persil haché, de poivre avec du sel, et du jus d'une orange amère.

En les saupoudrant de farine on peut encore les faire frire.

*Brochetons en salade.* — Enlevez-en les filets que vous servirez avec câpres, anchois, thon mariné, cornichons cuits d'avance, fourniture hachée, œufs durs et laitues coupées par quartiers (V. SALADES CUITES).

**BROCOLI**, espèce de chou-fleur dont la tête, au lieu d'être compacte, est divisée en un grand nombre de rameaux séparés les uns des autres et plus longs que dans le chou-fleur ordinaire. Après l'asperge et l'artichaut, c'est peut-être le meilleur légume connu. Le parenchyme en est léger et la saveur en est exquise.

Il y a des brocolis blancs et des brocolis violets ; ceux-ci sont assez rares en France, où ils dégénèrent rapidement. On les prépare comme les choux-fleurs.

On donne improprement le nom de brocolis à de petites pommes de chou qui croissent sur la tige d'une espèce de caby qu'on cultive assez communément en Belgique : ces petites pommes sont connues à Paris sous le nom de choux de Bruxelles, et n'ont aucun rapport avec le brocoli du Milanais, d'où les jardiniers soigneux ne manquent jamais de tirer les graines de cette plante.

**BROU**. C'est le nom botanique de la coque verte qui renferme certains fruits à écales. En cuisine, et surtout à l'office, on fait usage du brou de la noix pour diverses préparations, ainsi que nous avons déjà eu des occasions pour l'indiquer.

*Brou de noix à la Sainte-Marie.* — Prenez : noix vertes, 4 livres ; cannelle, 2 gros ; macis, 1 gros ; eau-de-vie à 22 degrés, 8 pintes ; eau de rivière, 2 pintes ; sucre, 4 livres.

Choisissez des noix déjà un peu grosses, mais assez peu formées pour que l'épingle passe facilement au travers ; vous les pilez au mortier de marbre et les mettez infuser avec les aromates et dans l'eau-de-vie pendant six semaines, puis vous versez le tout dans un tamis posé sur un vase où tombe la liqueur. Vous faites fondre le sucre à l'eau de rivière, vous opérez le mélange des deux li-



queurs et les laissez éclaircir pendant six semaines, enfin vous décantez le ratafia par *inclination*.

Dans un cas très-pressé, au lieu de le laisser déposer, on peut le filtrer en frottant légèrement la chausse avec de la colle de poisson.

Cette liqueur est très-stomachique.

*Brou de noix à la Carmélite.*—Prenez : eau-de-vie, 8 pintes ; noix vertes, 150 ; muscade, 1 gros ; girofle, 1 gros ; sucre concassé, 4 livres.

Vous choisissez des noix comme pour la recette précédente, vous les pilez de même, et les faites infuser pendant deux mois dans de l'eau-de-vie ; vous les égouttez dans un tamis au-dessus d'un vase ; vous faites fondre le sucre dans cette liqueur, que vous renfermez de nouveau dans un vase pendant trois mois ; ensuite vous la décantez et la mettez en bouteilles.

Ce dernier ratafia est un des meilleurs stomachiques dont on puisse conseiller l'usage en cas d'atonie chronique et de gastralgie.

**BRUGNON**, fruit à noyau qui a la peau rouge, la chair pleine, et qui est pourvu d'un goût excellent, lorsqu'il a mûri sur l'arbre, jusqu'à ce qu'il se ride et se détache de lui-même. Le brugnon violet musqué est plus estimé que les autres ; il se mange en août et septembre. Le brugnon violet tardif et le brugnon jaune, qui donnent en octobre, sont sujets à pourrir sur l'arbre sans mûrir. Tous ces fruits sont lisses, sans poil, et quittent le noyau ; on en fait de bonnes compotes, et l'on s'en sert aussi pour garnir des flancs, des tartes et des fanchonnettes meringuées.

**BRULURE.** (Nous avons cru devoir emprunter cet article utile à l'excellent *Traité des préparations* de M. Lorrein, qu'on a mis bien souvent à contribution sans l'avoir cité d'aucune manière.)

Les brûlures sont des accidents trop communs dans la cuisine, pour que l'indication des remèdes qui sont reconnus comme les plus propres à en prévenir les suites puisse paraître déplacée dans cet ouvrage. Les plus fortes brûlures auraient presque toujours des suites très-légères si on y appliquait de suite les remèdes convenables : pour peu qu'on attende, l'action du feu, qui d'abord n'a attaqué que la superficie de la peau, pénètre dans l'intérieur, et occasionne de grands désordres qu'il aurait été facile de prévenir.

Les premiers soins à prendre doivent avoir pour but de diminuer l'inflammation, qui est toujours la suite des brûlures, ou même de l'empêcher de naître.

On arrose donc la partie brûlée avec de l'eau la plus froide possible, tant le moindre délai. Si

la partie est couverte d'un vêtement, on commencera par l'imbibber d'eau froide jusqu'à ce qu'elle pénètre à la brûlure ; ou, ce qui est préférable, on plongera tout le membre dans l'eau froide ; si on n'a pas d'eau froide sous la main, on enlèvera de suite le vêtement, et on appliquera sur la brûlure un corps froid, et, s'il est possible, de nature métallique. Par ces moyens on empêchera la continuité d'action du calorique.

Lorsque la brûlure sera à nu, on la couvrira avec des compresses trempées dans l'eau la plus froide, même à la glace, et qu'on renouveliera de minute en minute, ou qu'on arrosera par-dessus. Si on peut se procurer de l'alun, on en fera dissoudre dans l'eau froide, et on en imbibera des compresses qu'on posera sur la brûlure. On arrosera fréquemment les compresses pendant la première heure sans les lever ; et, pendant les cinq ou six heures suivantes, on aura soin de ne pas les laisser s'échauffer et se dessécher. Ces moyens, et surtout l'emploi de l'eau d'alun, suffisent souvent pour prévenir les suites de brûlures très-fortes.

Après cinq ou six heures d'arrosage, on fixe les compresses avec des bandelettes, et on ne fait plus rien. Il se forme ordinairement, sous la compresse, une croûte qui prend de l'épaisseur et de la dureté, et qui se sépare d'elle-même dans un temps plus ou moins long. L'alun agit, dans ce cas, par sa propriété astringente ; aussi peut-on le remplacer par d'autres substances qui jouissent de la même propriété, quoiqu'à un degré moindre. Tel est, par exemple, la pulpe crue de pommes de terre ; on en recouvre la brûlure, et on la renouvelle à mesure qu'elle s'échauffe. Cette pulpe agit par le froid qu'elle apporte, et par le principe astringent qu'elle contient. Pour obtenir la pulpe de pommes de terre, on les frotte sur une râpe ordinaire, ou, à défaut de râpe, on les écrase avec un marteau jusqu'à ce qu'elles soient réduites en bouillie.

En général, la première chose à faire pour une brûlure, c'est de refroidir le plus qu'on peut la partie affectée ; on emploie à ce refroidissement l'eau la plus froide et même la glace ; ce refroidissement doit être continué sans interruption pendant une heure ; ensuite, et même plus tôt si on le peut, tout en continuant à refroidir la partie brûlée et celles qui sont avoisinantes, on passe à l'emploi des astringents ; l'eau d'alun, l'eau de goutard, la pulpe de pommes de terre, la boue ferrugineuse qu'on trouve dans l'angot des meules à émonder, etc. ; on les toniques, tels que l'éther, l'alcool, l'eau-de-vie. Ces dernières substances doivent être employées sans compresses ; on en mouille de temps en temps la partie brûlée.

« Si, malgré l'emploi des moyens ci-dessus, la plaie vient à suppuration, on la panse alors avec le cérat siccatif ou avec le baume de Geneviève. »

**BUGLOSE**, plante médicinale et potagère de l'espèce des picrides. On l'emploie dans les bouillons rafraichissants et dans les dépuratifs, ainsi que dans les apozèmes. La fleur de la buglose est une de celles dont on garnit les salades et les coquilles ou bateaux d'office.

**BUISSON** (terme de cuisine et d'office), se dit des diverses substances que l'on dresse en forme de dôme. 1° En termes de cuisine, on dit : un

buisson d'écrevisses. 2° En termes d'office, on dit : un buisson de meringues.

**BUVANDE** ou **PIQUETTE**, se dit d'une boisson qu'on fait avec le marc de raisins dont on a exprimé tout le vin. On verse sur ce marc de l'eau, on fait agir le pressoir ; et c'est à la liqueur qu'on en retire qu'on a donné le nom de buvande. On fait encore une autre espèce de buvande, en mettant dans un tonneau des mûres, cornes, prunelles, pommes, poires, avec une certaine quantité d'eau qu'on soumet à la fermentation.

## C.

**CABLAN** ou **CAPELAN**, petit poisson qui sert d'appât pour amorcer les morues sur le banc de Terre-neuve, et dont les Acadiens savent composer un mets assez substantiel. Il ne nous arrive que salé et séché ; mais il est encore pourvu d'une saveur ichtyolée très-apéritive. Il est suffisant de l'avoir présenté au feu pour qu'il soit cuit. En en broyant les chairs, on en fait, à Paris, des sandwiches à la crème de Meaux, et sur les côtes de Bretagne on en fait des beurrées qui sont fort appétissantes.

**CABILLAUD**, ou plutôt **CABLIAU**. C'est le nom que les Hollandais donnent à la morue fraîche, et que nous avons adopté dans notre langue. C'est le même poisson qui reçoit le nom de morue quand il est salé, et celui de merluche ou stochfish quand il est salé et séché. Nous dirons, à propos du cabillaud, que tous les mouillements dans lesquels on le fait cuire doivent être salés outre mesure, attendu qu'il est dans la nature de ce poisson d'exiger une salaison forte et de ne jamais absorber plus de sel qu'il n'en faut à son accommodement.

*Cabillaud à la hollandaise.* — Ayez un gros cabillaud qui vienne d'Ostende, s'il est possible ; car ceux de Dieppe ne sont jamais aussi gras ni aussi savoureux. Lavez-le, videz-le, ficellez-lui la tête, et faites-le mariner avec du sel pendant vingt-quatre heures. Trois heures avant de le servir, mettez-le dans une poissonnière, et versez dessus de l'eau bouillante. Tenez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il écume ; mais ne le faites pas

bouillir, et placez la poissonnière de façon qu'elle se maintienne pendant trois heures au même degré de chaleur. Il aura fallu retirer une partie de son mouillement pour y faire cuire quinze ou vingt pommes de terre de l'espèce de Zélande ou d'Irlande, c'est-à-dire jaune et farineuse. Au moment de servir, égouttez ce poisson, dressez-le sur une serviette damassée à dessins de couleurs (c'est de costume), et garnissez-le avec les pommes de terre bouillies dont vous aurez fait ôter la peau. Vous l'accompagnez d'une sauce où l'on aura fait fondre au bain-marie du beurre très-frais et légèrement salé. Il faut que ce beurre soit à peine fondu.

*Cabillaud en dauphin* (V. BROCHET EN DAUPHIN).

*Observation.* Le cabillaud, le brochet, la grosse truite et l'ombre-chevalier sont susceptibles, à cause de leur forme, d'être ajustés en double, à peu près circulairement, ce qui s'appelle *en dauphin*, et cette méthode est souvent très-utile en ce qu'elle permet de les dresser sur un plat rond, ce qui met plus de variété dans le service, et surtout pour un dîner maigre, où les relevés de gros poissons longs ont toujours à peu près la même apparence.

*Cabillaud à la hambourgeoise.* (Recette traduite de l'allemand.) — Prenez à cet effet un cabillaud bien frais et bien charnu ; lorsque vous l'aurez nettoyé (en ayant soin de ne pas faire une trop grande ouverture pour lui retirer les intestins), faites-le égoutter et essuyez-le bien en de-

dans et en dehors. Faites blanchir six douzaines d'huitres, égouttez-les sur un tamis ; laissez reposer l'eau des huitres que vous aurez eu soin de conserver ; faites une béchameil mouillée avec cette eau et moitié de bonne crème ; faites réduire cette sauce jusqu'à ce qu'elle tienne à la cuillère ; assaisonnez d'un peu de sel, poivre et muscade ; mêlez-y les huitres et remplissez-en l'intérieur de ce cabillaud ; posez-le ensuite sur un plat ou une plaque bien étamée ; ciselez légèrement la surface de votre poisson ; prenez six jaunes d'œufs crus, un quarteron de beurre fondu, sel et muscade ; hachez le tout ; prenez un pinceau, enduisez bien toute la surface du poisson ; semez de la mie de pain (cette opération doit se faire vivement) ; arrosez ensuite avec du beurre fondu toute cette panure (une heure suffit pour sa cuisson, qui doit être à un four un peu chaud). Si c'est sur une plaque que vous avez posé votre poisson, enlevez-le avec deux couvercles de casserole. Pour sa sauce, ayez un gros homard cuit, retirez-en les chairs, palez les coquilles avec ses œufs et intestins ; ajoutez six onces de beurre ; relevez le tout dans une casserole, exposez-le sur un fourneau, remuez cette préparation avec une cuillère de bois, et quand le beurre sera bien fondu, versez-y une cuillerée de bon bouillon ; faites bien chauffer ; au premier bouillon, versez le tout dans une étamine, tordez fortement sur une terrine préparée à cet effet et laissez monter le beurre ; ensuite enlevez-le avec une cuillère ; servez-vous de ce qui reste dans la terrine pour faire votre sauce, en y ajoutant de la bonne crème en quantité égale à votre fond. Vous aurez coupé en dés vos chairs de homard que vous incorporez dans la sauce au moment de servir ainsi que votre beurre rouge ; goûtez si la sauce est de bon goût ; lorsque vous mettez votre poisson au four, versez sur un plat un bon verre de vin blanc. Ce relevé fait le meilleur effet possible quand il est bien soigné.

*Cabillaud aux fines herbes.* — Préparez un cabillaud comme il est indiqué ci-dessus ; quand il aura resté une heure au sel, mettez-le sur le plat que vous devez servir, avec des fines herbes cuites et du beurre ; assaisonnez de sel, poivre, muscade et aromates en poudre. Poudrez votre cabillaud de chapelure ; mouillez-le d'une bouteille de vin blanc ; arrosez-le de beurre fondu ; mettez-le cuire au four, et arrosez-le souvent avec sa cuisson.

*Cabillaud à l'italienne.* — Lavez, videz et parez un beau cabillaud ; faites une farce avec des persans et des anchois pilés, et remplissez-en ce cabillaud ; dressez-le sur un plat creux avec du per-

sil haché, du beurre, et mouillez le tout avec une bouteille de vin blanc ; faites-le cuire au four ; panez-le en le saupoudrant de mie de pain mêlée de fromage de Parmesan ; puis arrosez-le de beurre fondu ; faites-lui prendre couleur sous le four de campagne, et sautez avec une sauce italienne hachée.

*Cabillaud grillé, à la crème et aux huitres.* — Prenez un cabillaud frais et gras ; videz-le, lavez-le et mettez-lui dans le corps une farce cuite (si c'est en maigre, mettez-en une de poisson) ; dressez-le sur le plat que vous devez servir ; il faut que ce plat soit un peu creux ; mouillez votre cabillaud d'une braise grasse ou maigre ; mettez-le au four, et, sa cuisson faite, égouttez-le, sans l'ôter de dessus son plat. Panez-le avec de la mie de pain et arrosez-le de beurre fondu ; servez-vous pour cela d'une plume ou d'un poireau ciselé ; faites prendre à votre cabillaud une belle couleur ; égouttez-le de nouveau ; nettoyez les rebords de votre plat, et mettez-y une sauce à la crème et aux huitres (V. SAUGES).

*Cabillaud pané.* — Coupez-le en plusieurs morceaux, que vous ferez mariner avec du beurre que l'on aura fait fondre, sel, gros poivre, persil, ciboules, échalotes, ail, le tout haché ; thym, laurier, basilic en poudre, le jus de deux citrons ; faites mariner pendant une heure. Dressez ensuite les morceaux sur le plat que vous devez servir, avec toute la marinade ; panez-les de mie de pain, et faites cuire sous un four de campagne.

*Cabillaud à la norvégienne.* — Il faut avoir une petite morue fraîche que vous couperez en cinq ou six morceaux ; désossez-la et faites-la mariner avec du beurre chaud, du jus de citron, du persil haché, quelques échalotes et des fines herbes. Après l'avoir mise sur le plat dans lequel vous devez servir, avec la marinade dessus et dessous, vous la saupoudrez de mie de pain, et vous l'arrosez avec du beurre chaud ; vous la ferez cuire au four, et vous la servirez avec une sauce au vin blanc, aux jaunes d'œufs et à la muscade grillée.

Les reliefs d'un cabillaud de dessert peuvent s'accorder à la béchameil, au gratin, au fromage et en croquettes. En y mêlant des huitres, des moules ou des queues de crevettes, on en garnit quelquefois des pâtés chauds, des vole-auvent, des timbales de nouilles et des casseroles au riz.

**CABUS**, nom populaire ou villageois d'un gros chou pommé. C'est une appellation qui n'est

pas nouvelle, car on trouve dans une farce de Jodelle, au sujet d'un bon jardinier :

Tous ses fruits estoient meurs et tous ses choux cabuts.

**CACAO.** C'est le fruit d'un arbre à peu près de la grandeur et de la forme d'un châtaignier, qui croît particulièrement et abondamment en Amérique. Il produit des cosses d'environ trois lignes d'épaisseur, cannelées et rayées, dont la capacité est remplie d'environ trente ou trente-cinq amandes assez semblables à nos pistaches, mais plus grandes, plus grosses, arrondies et couvertes d'une pellicule sèche; la substance de ces amandes est d'un goût amer et légèrement acerbé. On en distingue de plusieurs sortes, savoir, le cacao de Caracas, celui de Cayenne, de Berbiche, de l'île Sainte-Madeleine et de Saint-Domingue; tous ces cacaos diffèrent entre eux par la grosseur des amandes et par leur saveur; le plus estimé de tous est le gros Caraque, dont l'amande, un peu plate, ressemble assez par son volume et sa figure à une de nos grosses fèves; ensuite viennent ceux de Sainte-Madeleine et de Berbiche: l'amande de celui-ci est moins aplatie que celle de Caraque, et sa pellicule se trouve couverte d'une poussière très-fine, de couleur cendrée. Quant aux autres, qui sont très-acres et très-huileux, ils ne sont bons qu'à faire du beurre de cacao. Il est à remarquer que le germe du cacao est placé au gros bout de l'amande, au lieu que dans nos amandes européennes il est à l'autre bout.

Les cacaos Caraque ou de Caracas, de Sainte-Madeleine et de Berbiche, alliés ensemble par parties égales, font un chocolat de première qualité; ils lui donnent la dose d'onctueux et d'oléagineux qu'il doit avoir, car le chocolat fait avec le seul Caraque est trop sec; celui qui ne contiendrait que du cacao des îles serait trop gras et trop acré. Il faut faire choix du Caraque le plus récent, bien nourri, et point moisi dans l'intérieur, ce à quoi il est fort sujet; on n'en trouve presque jamais dans le commerce qui n'ait un peu de moisissure dans l'intérieur, et une certaine quantité de terre à sa surface, ce qui provient de ce qu'après l'avoir cueilli, on l'enferme dans la terre pendant un mois ou six semaines; ce qu'on appelle *terrer le cacao*, afin de lui faire perdre son acreté. Le Caraque seul est soumis à cette opération; et en effet on trouve ordinairement le cacao des îles bien sain et sans moisissure. Au reste, on doit choisir le cacao Caraque le moins moisi possible; et, quoiqu'il le soit un peu, on ne laisse pas que d'en faire le meilleur chocolat connu.

*Torréfaction et pâte de cacao.* — Vous mondrez avec grand soin les amandes de cacao de

leur écorce, vous en prenez la quantité que vous voulez, et en mettez environ deux ou trois pouces d'épais dans une poêle de fer, très-large et très-évasée, que vous placez sur un feu de charbon pour brûler légèrement l'écorce ligneuse du cacao, que vous remuez avec une grande et large spatule de bois. Cette opération doit être faite avec beaucoup de ménagement; il suffit que le cacao puisse s'échauffer à fond sans rôtir; il perd par la torréfaction toute son odeur de moisi. Quelques fabricants de chocolat le torréfient d'autant plus fort, que le cacao qu'ils emploient est moisi davantage; mais alors l'huile de cacao souffre un commencement de décomposition, et ils n'obtiennent qu'un chocolat brun ou noir, qui est plus acré, et qui, bien loin d'avoir les vertus de celui qui serait torréfié avec les précautions que nous indiquons, ne peut produire que de mauvais effets. Le degré nécessaire pour la torréfaction se reconnaît lorsque l'écorce se sépare facilement de l'amande, en appuyant avec les deux doigts. Vous retirez alors votre poêle du feu, et vous versez le cacao dans un petit tonneau; quand vous en avez rôti la quantité que vous désirez, vous en mettez dans un crible en fil de fer assez serré pour que la plus petite amande ne puisse passer à travers sans être brisée; vous prenez pour cela un morceau de brique, et, appuyant sur le cacao, il se sépare de son enveloppe en se brisant. Il y a aussi des moulins qui produisent cet effet, et ils ont l'avantage d'abrégé beaucoup ce travail. Ensuite, vous avez des cribles de diverses grandeurs; vous y passez la première et la seconde grosseur du cacao; lorsqu'il est, ainsi trié, vous le mettez par portions dans un petit van, semblable à ceux qui servent à vanner le blé, vous y remuez le cacao pour en séparer les écorces; quand la première grosseur est vanée, vous en faites autant à la seconde, ainsi de suite jusqu'à ce qu'il ne reste plus aucune ordure. Si vous ne prenez pas la précaution de passer le cacao à travers différents cribles, il s'ensuivrait qu'en les variant, les plus petits morceaux se confondraient et demeureraient dans les enveloppes. Vous évitez aussi la perte de temps que, sans cette méthode, vous seriez obligé d'employer à épucher grain à grain votre cacao, pour en séparer les portions d'écorce qui auraient pu y rester après le vannage.

Quand le cacao est bien nettoyé, vous en pesez, par exemple, dix livres, que vous mettez de nouveau torréfier dans la poêle, en ayant soin de le remuer sans discontinuation avec une spatule de bois fort large pour le bien faire chauffer jusqu'au centre sans le griller, ce que vous reconnaîtrez lorsque le cacao deviendra luisant; alors il est temps de le retirer. Vous le passez enfin légèrement dans

le van, pour en séparer quelques légères parcelles d'écorce brûlée qui peuvent s'en détacher.

Il y a des fabricants qui ne se donnent pas la peine de torréfier le cacao; ceux-là agissent sans principes: car la torréfaction est indispensable en ce qu'elle sert à élever l'acreté au cacao, en faisant évaporer sa première huile, et d'un autre côté il se broie plus facilement sur la pierre.

Après le second vannage, vous mettez votre cacao dans un mortier de fer que vous avez bien fait chauffer en l'emplantant de charbons ardents; vous l'essuyez et vous y pilez promptement le cacao, avec un pilon de fer, jusqu'à ce qu'il soit suffisamment réduit en pâte et en huile, ce que vous reconnaissez facilement lorsqu'en posant le pilon à la surface de la masse, il s'enfonce au fond du mortier par son seul poids.

*Observation.* — Nous avons cru devoir placer ici tout ce qui se rapporte à la fabrication du chocolat; mais, pour ce qui regarde son emploi, on en trouvera l'indication dans divers articles où il est prescrit d'user de cette substance.

*Chocolat à la vanille, façon de Paris.*

Pâte de cacao . . . . . 10 livres.

Vanille . . . . . 2 onces.

Sucre . . . . . 10 livres.

Vous incorporez neuf livres de sucre avec la pâte du cacao, en les mettant en deux fois dans le mortier pendant qu'il est encore chaud; vous pilez bien le tout; et, quand le mélange est bien exact, vous retirez cette pâte du mortier et la mettez dans une terrine, à la réserve d'une livre que vous broyez sur la pierre à chocolat. Cette pierre doit être plate et unie, de seize à dix-huit pouces de large sur vingt-neuf à trente de long, et de trois pouces d'épaisseur; elle doit être affermie sur un châssis de bois en forme de buffet, dont l'intérieur est garni de tôle, afin d'y recevoir une petite poêle de braise bien allumée, et suffisamment couverte de cendres pour entretenir la pâte dans une douce chaleur.

Vous placez la terrine ou bassine qui contient le surplus de la pâte dans le buffet de la pierre, à côté du feu qui s'y trouve; vous broyez celle qui est dessus avec un cylindre de fer poli, de deux pouces et demi de diamètre sur dix-huit de longueur: il est garni à chaque bout d'un manche en bois de la même grosseur et de six pouces de long pour y placer les mains de l'ouvrier. Quand la pâte est suffisamment broyée, ce que vous reconnaissez lorsqu'elle se fond aisément et entièrement sur la langue, vous la mettez dans une autre terrine que vous placez aussi dans le buffet pour en-

tretenir toujours la pâte liquide. Vous en remettez de nouvelle sur la pierre et en même quantité que la première fois; vous l'y broyez, et continuez ainsi jusqu'à ce que cette opération ait eu lieu pour toute la pâte. Pendant ce travail vous aurez soin d'entretenir la chaleur de la pierre en renouvelant le feu dessous à mesure qu'il est nécessaire. Le degré de chaleur convenable se connaît lorsqu'on ne peut tenir qu'un seul instant sur la pierre le dos de la main sans en être incommodé. Vous ajoutez au mélange suffisamment broyé la vanille que vous avez pulvérisée avec une livre de sucre et passée au tamis de soie. Vous remettez la pâte sur la pierre, afin d'y bien incorporer ce nouvel ingrédient; vous avez soin que la pierre ne soit pas trop chaude; et, afin que votre chocolat soit bien lustré, vous l'en retirez promptement et le roulez sur une grande feuille de parchemin; vous coupez les morceaux de quatre onces, vous les mettez dans des moules que vous frappez le plus droit possible, jusqu'à ce que le chocolat soit devenu uni et luisant. S'il se formait dessus, comme il arrive souvent, de petites bulles qui sont produites par l'effet de l'air, piquez-les avec une épingle: aussitôt l'air se dégage, et la tablette devient parfaitement unie.

Vous laissez refroidir le chocolat dans les moules, il y durcit et acquiert une consistance ferme et solide. Il se sépare des moules facilement; il suffit de les renverser ou de les presser légèrement par les deux bouts, en sens contraire, comme si on voulait les tordre; par ce moyen, les tablettes qui seraient adhérentes par quelque côté se détachent facilement sans courir le risque de briser le moule ou le chocolat.

Lorsqu'il se forme sur le chocolat des taches marbrées, c'est qu'il a été mis trop chaud dans les moules. Il est nécessaire avant de l'y mettre, et lorsqu'il est trop liquide, d'y jeter deux à trois cuillerées d'eau sur une quantité de vingt livres; en le remuant bien avec une spatule, il devient alors moins liquide, ce qui donne plus de facilité pour le mettre en moules.

Si vous voulez faire un chocolat qui flatte le goût plus agréablement, au lieu de vanille vous ajoutez une once et demie de cannelle et un gros de macis, que vous pulvérisiez et mélangez avec le sucre. Si vous désirez un chocolat plus fin, vous retranchez deux livres de sucre sur la quantité ci-dessus prescrite.

On enveloppe les tablettes de chocolat dans du papier blanc, et on le conserve dans un endroit bien sec, parce qu'il moist à sa surface lorsqu'il est renfermé dans un lieu humide.

Il est indispensable, comme nous l'avons dit, de piler la vanille avec du sucre, parce que cette sub-

stante ne pourrait se réduire en poudre si elle était seule, à cause de la matière résineuse et balsamique qu'elle contient abondamment, et qui est dans un état de mollesse perpétuelle : cette pulvérisation doit même se faire, autant que possible, dans un temps sec, parce que le sucre passe difficilement à travers des tamis dans un temps humide. (Voyez, à l'article *Falsification du chocolat*, le choix qu'on doit faire de la vanille.)

Les doses que nous prescrivons dans cette recette forment environ vingt livres de chocolat, quantité que broie ordinairement un ouvrier dans sa journée ; s'il en faisait plus, il ne serait pas bien façonné. On peut augmenter ou diminuer le sucre suivant son goût : il en est de même des aromates, que l'on peut retrancher en entier ; ce sera alors du *chocolat de santé*.

*Chocolat à la manière de Bayonne ou d'Espagne.* — Il faut se procurer une pierre des Pyrénées, très-dure, de dix-huit pouces de largeur sur deux pieds de longueur, avec un cylindre ou rouleau du même grain que la pierre : on ménage une pente à cette pierre, au moyen de trois pieds, un en avant, dans le milieu, et deux plus élevés aux autres extrémités, de manière à l'exhausser comme un pupitre.

Vous posez cette pierre sur une espèce de table à quatre pieds, ou plateau élevé, de sorte que la pierre se trouve à la hauteur de la ceinture.

Vous faites faire quatre auges de bois mince : vous en mettez trois sur les côtés de la pierre, c'est-à-dire, une en face de l'ouvrier, et les deux autres à sa droite et à sa gauche ; le quatrième est pour remplacer lorsque le cacao est broyé. L'usage de cette pierre vous dispense de piler le cacao au mortier de fonte ; lorsqu'il est torréfié, vous le mettez sur la pierre, au-dessous de laquelle vous avez placé du feu ; vous le broyez avec un rouleau de même pierre. Quand toute votre venne est broyée, vous retirez l'auge dans laquelle est tombé le cacao broyé, et la remplacez par une autre, dans laquelle vous mettez le sucre ; vous broyez de nouveau la pâte ; vous serrez avec le rouleau, de manière à ce qu'il n'y ait que l'huile qui tombe dans l'auge sur le sucre.

Cela fait, vous mêlez bien votre sucre avec l'huile de cacao ; vous en formez une pâte que vous repassez de nouveau sur la pierre pour la dernière fois ; vous y mettez alors les aromates, comme il a été dit pour le chocolat à la façon de Paris, et vous mettez le chocolat en moules de la même manière.

Si vous voulez le faire sans sucre, lorsque le cacao est en huile dans les auges, vous le mettez dans des moules carrés en fer-blanc, ou ronds, en forme

d'étuis, comme cela se pratique à Bayonne, où on fait ce chocolat de première qualité, et où il est du plus grand débit.

*Chocolat à la façon de Milan ou d'Italie.*

— Il se fait de la même manière que celui de Bayonne ; la différence consiste dans la pierre : elle est cintrée, mais, en outre, traversée par des cannelures. Cette pierre se travaille aux environs de Milan, et une espèce seule se trouve propre à ce travail ; elle est très-rare et très-difficile à canneler attendu que son grain est plus dur que le fer, et que les ouvriers cassent beaucoup d'outils avant de la confectionner parfaitement.

Cette pierre, avec les deux rouleaux qui sont de même grain, se vendent 300 francs dans le pays ; quand elle est bien choisie, elle abrège beaucoup le travail du cacao, et il se trouve mieux broyé. La fabrication du chocolat est plus rude sur cette pierre que sur les autres, et il faut une plus grande habitude pour la bien opérer.

La qualité de ce chocolat est toujours supérieure à celui qu'on a fait sur des pierres plates, en ce que le cacao n'a pas besoin d'être pilé dans un mortier de fonte, qui, étant très-chaud, en enlève l'huile essentielle. Aussi voit-on tous les chocolatiers italiens qui viennent en France y jouir d'une grande réputation ; ils ne manquent pas d'amener avec eux cette espèce de pierre pour fabriquer leur chocolat. Il est donc reconnu et prouvé qu'elle mérite la préférence sur toutes les autres.

Il est sans doute inutile de dire que, dans ces deux recettes, on fait entrer les ingrédients en même proportion que pour le chocolat de Paris.

*Vacaca Chinorum.*

Amande de cacao . . .	4 onces.
Vanille . . . . .	1
Cannelle fine . . . .	1
Ambre gris . . . . .	45 grains.
Sucre . . . . .	3 onces.

Vous prenez du cacao bien torréfié et vanné, que vous broyez avec soin ; vous y mêlez les aromates en poudre, ainsi que le sucre ; vous en formez une pâte, que vous renfermez soigneusement dans une boîte de fer-blanc, pour vous en servir au besoin ; vous en mettez dix à douze grains dans une tasse de chocolat, qui par là se trouve aromatisé agréablement ; il est excellent pour donner du ton à l'estomac et réparer les forces perdues par épuisement. Les Chinois font grand usage de cette pâte dans leur chocolat.

*Boisson de chocolat.* — Lorsque vous voulez composer avec le chocolat une boisson, soit au lait,

soit à l'eau, vous mettez dans une chocolatière une tasse ou six onces environ de l'un ou de l'autre de ces deux liquides par once de chocolat. Quelques personnes, avant de mettre le lait, font dissoudre le chocolat dans un peu d'eau. Quand le lait ou l'eau commence à bouillir, vous ajoutez du chocolat râpé ou coupé grossièrement, et vous remuez ce mélange avec un moulinet ou mousoir. Quand le chocolat est fondu, et qu'il a pris quelques bouillons, vous le retirez du feu et le laissez reposer dans un endroit chaud pendant environ un quart-d'heure; une ébullition trop longue nuirait à la bonté de la boisson; ensuite vous faites agir fortement le mousoir en le tournant dans les deux mains en sens contraire, et vous versez le chocolat dans des tasses lorsqu'il est bien mousseux. Pour cela il faut qu'en proportion de la quantité de la liqueur, la masse dentelée du mousoir soit de telle hauteur, que, sans toucher au fond de la chocolatière, dont elle doit être éloignée d'un demi-travers de doigt, elle ne laisse pas d'être entièrement noyée dans la liqueur; car, si la partie supérieure en excédait la hauteur, la mousse ne se ferait qu'imparfaitement.

Le chocolat fait avec le petit cacao des îles ne mousse pas comme celui composé avec le Caraïbe. S'il devient épais comme une colle en mettant par tasse de chocolat la quantité d'eau ou de lait indiqué ci-dessus, ou s'il ne fond pas facilement, c'est une preuve qu'il a été falsifié.

**Falsification du chocolat.** — Les mauvais fabricateurs de chocolat en font avec du petit cacao commun, duquel ils ont tiré la plus grande partie du beurre: ils mêlent ensuite à la pâte restante une grande quantité d'amandes douces pelées et grillées; ils emploient de la cassonade au lieu de sucre; et, en place de vanille, du storax commun, qui n'est, pour ainsi dire, que la sciure du bois de l'arbre qui produit cet arôme. Son arôme approche un peu de celui de la vanille; mais ceux qui connaissent l'odeur de l'un et de l'autre peuvent les distinguer aisément. Les chocolats communs sont encore falsifiés avec du beurre, de la féculé de pommes de terre, de l'amidon et autres substances également hétérogènes.

**CACHOU.** C'est le suc épais de l'arek, espèce de palmier, dont on compose, en y mêlant du sucre et quelques aromates, de petits trochisques dont on use pour se parfumer l'haleine et pour se fortifier l'estomac. On dit que le cachou de Malabar est très-supérieur à celui du Pégu; mais nous pensons qu'il n'est pas facile de les distinguer l'un de l'autre.

**Pastilles de cachou.** — Pilez six onces de cachou, que vous passez au tamis de soie, et dé-

layez-le dans deux livres de sucre avec de l'eau simple pour en former une pâte bien ferme, que vous roulez par très-petites parties. Vous retirez vos pastilles de dessus les plaques une ou deux heures après, et vous les mettez à l'étuve environ vingt-quatre heures, ensuite vous les renfermez dans des boîtes.

Ces pastilles sont stomachiques et astringentes.

On peut s'en servir en boisson, en mettant une once dans une pinte d'eau bouillante, qui prend, en remuant avec une cuillère, une teinte rougeâtre d'une saveur douce et fort agréable. Cette eau convient aux personnes qui ont de la répugnance pour les tisanes; elle fait cesser les diarrhées; elle convient dans les maladies bilieuses; cette boisson, peut-être, est salutaire dans les maux de gorge; elle arrête les vomissements et convient dans les dysenteries. On peut parfumer ces pastilles de diverses manières, en ajoutant dans la pâte quelques gouttes d'essence de cédrat, de bergamote, à l'angelique, à l'iris, etc.

**CAFÉ,** semence du cafièr. Brevage extrait de cette graine torréfiée et pulvérisée.

La torréfaction qu'on fait subir au café développe dans cette graine un principe aromatique et une huile empyreumatique qui stimulent les organes digestifs; aussi l'usage du café est-il avantageux après le repas. L'action du café ne se borne pas aux organes digestifs; elle détermine une excitation générale de tous les organes, et cette excitation est durable; elle ne se termine pas par une tendance à l'assoupissement comme l'excitation passagère qui suit l'usage des liqueurs alcooliques: de là l'insomnie et l'agitation générale que le café détermine chez les personnes qui n'y sont pas habituées, ou qui en ont pris une trop grande quantité.

Il paraît que le café, sous le rapport de son action sur l'estomac et sur l'organe cérébral, est très-salutaire aux gens de lettres. Fontenelle et Voltaire en prenaient beaucoup, et ils ont vécu très-long-temps.

Le lait qu'on associe au café modère sa trop grande activité et en forme un aliment, tandis que le café, par sa propriété tonique, facilite et accélère la digestion du lait. Si au lieu de lait on unit la crème au café, cette substance grasse étant plus difficile à digérer, exige une proportion plus forte de café.

**Torréfaction du café.** — Choisissez du café à petits grains, plutôt jaunâtre que vert, ayant une odeur franche et sans arrière-goût de mois ou d'échauffé. On classe les cafés dans l'ordre suivant: Moka, c'est le meilleur, mais il y en a de



deux qualités ; l'une arrive en Europe par le cap de Bonne-Espérance , et comme le voyage est long et que les navires qui le transportent sont chargés d'autres marchandises de l'Inde et surtout d'épices, il est bien rare que le café qui arrive par cette voie ait conservé la pureté de son parfum. L'autre qualité se tire d'Égypte, où on l'apporte directement de l'Arabie ; mais il faut encore distinguer deux nuances dans le café qu'on importe de cette contrée ; l'une y est arrivée par la mer Rouge ; l'autre est apportée par les caravanes qui viennent de la Mecque. Cette dernière qualité est, sous tous les rapports, la meilleure ; mais elle est fort rare, et il est plus rare encore qu'elle ne soit pas mélangée avec les cafés d'Amérique que les Européens portent dans le Levant.

Après le café Moka, vient le café de l'île Bourbon, puis celui de la Martinique et de Marie-Galande, celui du *Borgne*, quartier de Saint-Domingue, etc.

Il y a deux manières de torréfier le café. La plus usitée n'est pas la meilleure ; elle consiste à renfermer la graine dans un cylindre qu'on tourne continuellement sur un feu vif. En procédant ainsi, il est bien rare que le café, qui éprouve l'action d'une chaleur forte et concentrée, ne dépasse pas le terme d'une simple torréfaction : il est souvent brûlé.

La seconde manière, très-usitée autrefois et qui l'est toujours dans le Levant, consiste à torréfier le café dans un vase de terre ou de métal entièrement ouvert. Par là, comme on voit mieux ce qui se passe, on peut toujours arrêter l'opération au point convenable.

La torréfaction du café doit être poussée jusqu'à ce que les grains aient pris une couleur mordorée ou brun clair ; en deçà de ce terme, il conserve une partie de sa saveur primitive qui a quelque chose d'herbacé ; au-delà, le café est réellement brûlé ; il a acquis de l'amertume qu'on qualifie *force*, mais il a perdu son arôme.

*Pulvérisation.* — Dans le Levant on pile le café torréfié dans un mortier, jusqu'à ce qu'il soit réduit en poudre impalpable. Chez nous la plupart des moulins qui servent à moudre le café ne le reproduisent qu'en poudre très-grossière. Il est certain cependant que, plus une substance est divisée, plus on extrait de ses principes en la soumettant à l'infusion. Or, dans la préparation du café, on se propose toujours d'obtenir une infusion aussi chargée qu'il est possible. Il y a donc une économie réelle à réformer tout moulin qui, par vice de construction ou par usure, ne donne qu'une poudre grossière et peu égale.

*Infusion du café.* — La cafetière dite à la Dubelloi est trop connue pour qu'il soit nécessaire d'en donner la description. On sait qu'elle consiste en un cylindre de fer-blanc, ouvert par le haut et fermé par le bas au moyen d'une plaque percée de trous très-petits ; ce cylindre se pose sur une cafetière ; on y met le café, on le presse et on verse par-dessus de l'eau bouillante à travers une petite passoire, qui a pour objet de la diviser ; sans cela l'eau se fraierait un passage à travers le café, dont la plus grande partie serait soustraite à son action.

Le café s'imbibe lentement, l'eau se charge de ses principes et s'écoule dans la cafetière. Le café est alors déposé de tout ce qu'il a d'agréable ; et ce qui le prouve, c'est que si on y passe de nouvelle eau bouillante, elle sort peu colorée et avec une odeur et une amertume insolites.

Lorsque le café est en poudre fine et qu'il est tassé bien également, l'eau le traverse avec lenteur, et se charge tellement de ses principes, que la première tasse de liquide qui passe l'épuise entièrement, quoiqu'on ait mis assez de café dans le cylindre pour en faire trois ou quatre tasses ; c'est une véritable essence de café, susceptible de se conserver long-temps en vase clos, surtout si on y ajoute un peu de sucre. Si on l'étend avec trois fois son volume d'eau bouillante quand on veut s'en servir, on a ainsi du café à l'instant même.

Nous n'ignorons pas qu'on a inventé plusieurs autres cafetières qui ont pour objet de rendre la partie extractive du café plus soluble, en l'imprégnant des vapeurs aqueuses avant de le faire traverser par l'eau bouillante. On obtient par là du café plus fort et plus chargé, mais il a un arôme moins pur et une amertume plus prononcée.

Un des grands avantages des cafetières à la Dubelloi, avantage qui se retrouve dans toutes celles où l'eau est obligée de traverser le café en poudre, c'est de donner immédiatement du café clair ; on est dispensé par là de le faire clarifier par le repos, afin de le faire chauffer une seconde fois, ce qui altère toujours sa qualité, ou par la colle de poisson qui en précipite un des principes les plus essentiels.

On doit éviter de laisser séjourner le café dans des vases de fer blanc, parce qu'il contient une substance qui attaque le fer, et que le café acquiert par là une saveur désagréable. On fait depuis quel que temps des cafetières à la Dubelloi, dont toutes les pièces, à l'exception de la plaque percée qui ferme le cylindre par le bas, sont en faïence. La plaque percée est alors en étain fin : ces cafetières ne laissent rien à désirer.

*Café à la crème.* — En employant l'essence de café, telle qu'on l'obtient en ne tirant qu'une

tasse d'infusion d'une quantité de café suffisante pour en faire trois ou quatre, on obtient réellement du café à la crème, au lieu de crème à l'eau de café, qui est le résultat du procédé ordinaire.

Pour toutes les préparations de cuisine ou d'office où le café doit entrer comme élément ou pour assaisonnement principal (*V. CRÈME, MOUSSE, BISCUITS, SOUFFLÉS, GLACES, SORBETS*).

**CAILLE**, oiseau de passage qui se tient dans les blés ou dans les chaumes après la moisson. Les cailles multiplient d'une manière prodigieuse; elles font par an quatre couvées, au mois de mai et au mois d'août dans notre climat, où elles arrivent à la fin d'avril et d'où elles émigrent après la canicule: les deux autres pontes des cailles ont lieu plus ou moins tard et suivant les pays où elles se décident à passer l'hiver. Elles sont tellement abondantes en Barbarie que, lorsqu'elles traversent la mer au printemps pour venir en Europe afin d'y passer l'été, la masse compacte de ces oiseaux projette quelquefois sur la mer une ombre de mille à douze cents toises. En arrivant sur nos côtes, elles se laissent tomber de fatigue, et l'on n'a que la peine de les y recueillir avec la main. On a remarqué que le jabot de ces cailles d'Afrique se trouvait toujours rempli d'ellébore, ce qui prouve que l'instinct les avertit de chercher, dans l'effet surexcitant de cette plante, la vigueur et l'énergie qui leur manqueraient infailliblement pour accomplir une émigration si lointaine et si peu d'accord avec la prédisposition musculaire de ces faibles oiseaux. Quand on habite au bord de la Méditerranée, ou quand on s'y trouve à l'époque du passage des cailles, il faut ordonner qu'on leur vide le gosier avec une attention particulière, car s'il y restait la moindre parcelle d'ellébore d'Afrique, qui est beaucoup plus actif que celui de nos climats, il en résulterait des nausées, des spasmes et des étournelements convulsifs, ainsi que la chose arrive souvent en Corse et dans l'île de Sardaigne, au dire de Fioraventi.

Il y a de ces oiseaux qu'on nourrit en cage et qu'on appelle cailles d'avoine. Elles ne sont pas à beaucoup près aussi savoureuses et aussi recherchées que la caille des blés; aussi ne les emploie-t-on qu'à défaut des autres, en hiver, et seulement pour en faire des ragôts. *Le Cuisinier Gascon* cite un aphorisme en patois, dont il résulte que, lorsqu'il n'y a plus de feuilles de vigne pour barder les cailles, il ne faut plus manger de cailles.

**Cailles rôties.** — Plumez, videz, épéchez douze cailles bien grasses; flambez-les, retournez-les, enveloppez-les d'une feuille de vigne, d'une

lame de tétine de veau, de manière à ce qu'il n'y ait que la moitié des pattes à découvert; embrochez-les dans un attelet, posez-les sur la broche, faites-les cuire, et servez-les très-chaudement.

**Cailles au laurier.** — Ayez sept ou huit cailles, épéchez-les, videz-les et flambez-les; faites une petite farce avec leurs foies et quelques foies de volailles, du lard râpé, une feuille de laurier hachée très-fin et un peu de ciboules hachées; assaisonnez de sel et de gros poivre; farcissez-en les cailles; embrochez-les sur un attelet, en les enveloppant de papier; faites-les cuire à la broche, et servez-les avec une sauce ainsi composée: coupez deux ou trois lames de jambon, faites-les suer; lorsqu'elles commenceront à s'attacher, mouillez-les avec un verre de bon vin blanc et deux cuillerées à dégraisser pleines de consommé; mettez-y une demi-gousse d'ail et deux feuilles de laurier; faites bouillir et réduire le tout à consistance de sauce, et passez cette sauce à l'étamine. Durant la cuisson des cailles, faites blanchir sept grandes feuilles de laurier; la cuisson de ces petits pieds étant terminée, supprimez-en le jambon; dressez-les; mettez entre chacune des cailles une de ces feuilles de laurier; ajoutez à votre sauce le jus d'un citron, du gros poivre avec un peu de beurre; passez-la, vancez-la fortement, et couvrez-en ce bon vieux ragôt à *la Royné-Mère*.

**Cailles aux petits pois.** — Videz, flambez et retournez sept ou huit cailles; foncez une casserole d'une lame de veau et d'une tranche de jambon; joignez-y une carotte, un oignon et un bouquet assaisonné; couvrez-les de bardes de lard et d'un rond de papier; ensuite faites-les partir et cuire, avec feu dessus et dessous: leur cuisson faite, égouttez-les, dressez-les, et masquez-les d'un ragôt de petits pois verts au blond de veau.

**Cailles au gratin.** — Flambez et désossez neuf cailles; faites un bouchon de la mie d'un pain du diamètre d'environ trois pouces et demi, et de deux et demi de hauteur; entourez-le d'une barde de lard; posez-le au milieu de votre plat; garnissez le tour de ce bouchon de pain d'un gratin que vous tiendrez en talus (*V. GRATIN*), c'est-à-dire que ce gratin soit presque de la hauteur du pain vers le milieu du plat, et qu'il aille en diminuant vers les bords de ce plat; remplissez les cailles de ce même gratin; dressez-les sur le même gratin, les pattes en dehors; remplissez de gratin les intervalles, de manière qu'on n'en voie que l'estomac; unissez bien votre gratin sans couvrir vos cailles; mettez-les dans un four, ou sous un four de campagne, avec feu modéré dessus et

dessous; faites qu'elles aient une belle couleur: leur cuisson faite, ôtez ledit bouchon de mie de pain, qui n'avait pas d'autre destination que celle de maintenir le gratin dans une forme convenable. Égouttez, versez au milieu une sauce italienne rousse, et glacez les estomacs de vos caïlles avec du jus réduit de fricandeau.

*Caïlles aux laitues.* — Retroussez huit caïlles; foncez une casserole de lard et d'une lame de jambon; rangez-les dans cette casserole; coupez un morceau de rouelle de veau en dés; ajoutez-y un oignon piqué d'un clou de girofle, une demi-feuille de laurier, une carotte tournée et un petit bouquet de persil et de ciboules: mouillez cela d'un verre de consommé et d'un demi-verre de vin blanc; couvrez ces caïlles de bardes de lard et d'un rond de papier; une demi-heure avant de servir, faites-les partir et cuire: leur cuisson faite, égouttez-les, et dressez en les alternant avec des cœurs de laitues pommées que vous aurez fait cuire dans un blanc et que vous aurez sautées dans la cuisson de vos caïlles, après l'avoir dégraissée.

*Caïlles en croustades.* — Prenez six ou sept caïlles, désossez-les et remplissez-les d'un gratin fait avec leurs foies et de la mie de pain maniée de fines herbes, sel et muscade. Cousez ces caïlles et procédez pour leur cuisson comme il est dit à l'article précédent. Faites autant de croustades que vous avez de caïlles, et, à cet égard (V. CROUTONS DE PURÉE DE BÉCASSES), vos caïlles étant cuites, égouttez-les, ôtez-en les fils, mettez les caïlles dans vos croustades, dressez-les et masquez-les d'une sauce italienne, dans laquelle vous aurez mis des morilles hachées.

*Caïlles aux truffes.* — Videz par la poche neuf caïlles, flambez-les légèrement; épluchez neuf belles truffes, coupez-les en gros dés, et hachez toutes leurs parures, ainsi que les foies des caïlles; assaisonnez-les de sel et de mignonnette; mettez-y un morceau de beurre, et faites cuire le tout légèrement; laissez-le refroidir et remplissez-en vos caïlles que vous apprêterez comme celles aux laitues. Leur cuisson parfaite, égouttez-les, dressez-les, et servez-les avec une sauce à la Périgueux (V. cet article).

*Caïlles à la Régence.* — Ayez huit caïlles, retroussez-les en poche, flambez-les, mettez-les dans une casserole entre des bardes de lard, avec une cervelle de veau séparée en deux, une douzaine de saucisses à la chipolata, un bouquet de persil et ciboules, du sel et du poivre; mouillez le tout avec un bon verre de vin de Champagne et autant de bouillon; couvrez les caïlles de bardes

de lard et d'un rond de papier, et leur cuisson achevée, égouttez-les ainsi que la cervelle; ôtez la peau de vos saucisses, rangez-les au milieu du plat; mettez vos caïlles autour; posez vos cervelles sur vos saucisses et masquez le tout d'un ragout à la financière (V. cet article).

*Caïlles au fumet de gibier.* — Flambez et videz plusieurs caïlles; enlevez les filets des ones pour en garnir l'intérieur des autres que vous aurez vidées par la poche; assaisonnez d'abord cette garniture avec sel et poivre, un bon morceau de beurre, persil haché menu et un jus de citron. Troussez et brisez les caïlles farcies de cette manière, et faites-les revenir dans une casserole que vous aurez fongée de beurre et d'un peu de laurier; mouillez avec bouillon et vin blanc. Après une demi-heure de cuisson, retirez les caïlles, égouttez et servez avec un fumet de gibier délayé dans une sauce espagnole réduite, dont vous trouverez la recette au chapitre des sauces.

*Caïlles au chasseur.* — Préparez des caïlles et faites-les sauter dans une casserole avec du beurre, des fines herbes, laurier, sel et poivre; saupoudrez de farine et mouillez avec moitié bouillon et moitié vin blanc; faites réduire la sauce après avoir retiré vos caïlles, et puis servez.

*Caïlles braisées.* — Après avoir enveloppé des caïlles dans des feuilles de yigne et des bardes de lard, faites-les cuire à petit feu dans une braise composée de tranches de veau, de bardes de lard, d'un morceau de beurre et d'un bouquet garni; mouillez avec un verre de vin blanc et une cuillerée de bouillon, mettez-y peu de sel. Quand vos caïlles seront cuites à point, retirez-les et mettez un peu de coulis dans leur cuisson; dégraissez la farce et passez-la au tamis, ensuite versez-la sur les caïlles que vous aurez dressées avec une garniture d'écrevisses.

*Caïlles à la milanaise.* — Après avoir flambé et vidé des caïlles par la poche, remplissez-en l'intérieur avec une farce composée de beurre manié avec sel, poivre et jus de citron; bridez-les ensuite, et panez-les à deux reprises après les avoir trempées dans une sauce allemande d'abord, ensuite dans des œufs battus; faites fondre du beurre dans une casserole, et dans ce beurre faites cuire vos caïlles, puis dressez-les sur le plat avec une sauce aux tomates.

*Caïlles en caisse.* — Ayez une dizaine de caïlles que vous désossez; remplissez-les d'une farce faite avec quelques foies de volailles et des fines herbes cuites. Mettez-les dans une caisse ronde que vous aurez plissée et huilée, fait chauffer et

sécher sur le grill, et dans le fond de laquelle vous mettez des fines herbes; vos caïlles rangées, saupoudrez-les d'un peu de sel et gros poivre. Couvrez-les de bardes de lard avec un rond de papier beurré. Posez une feuille de papier huilé sur le grill et votre caisse dessus, à un feu très-doux et couvert d'un four de campagne. Laissez cuire ainsi vos caïlles durant une heure; quand elles seront cuites, dressez votre caisse sur un plat; retirez-en le lard. Glacez vos caïlles et masquez-les d'une sauce italienne rousse.

*Caïlles à la Pompadour.* — Il faut désosser huit ou dix caïlles en conservant pour chacune une de leurs pattes dont on coupera le gros bout qu'on fera passer par le milieu du corps, de manière à donner à l'oiseau la forme d'une grosse prune; on remplira ces caïlles avec une farce fine à laquelle on ajoutera les foies des caïlles et des aromates pilés; on retrousse les peaux, et on met les caïlles dans une casserole avec du beurre, un jus de citron, un verre de vin de Malaga, un peu de sel et du gros poivre. On recouvre le tout avec des bardes de lard, un papier beurré, et on fait cuire doucement avec feu dessous et dessus. On égoutte les caïlles et on les dresse avec une sauce au blond de veau réduit en glace, où l'on ajoutera deux cuillerées de vin de Malaga et une demi-pincée de fleur de muscade ou macis.

*Caïlles à la Marigny.* — On fait lier trois jaunes d'œufs avec une demi-cuillerée de farine de riz, deux pincées de fines herbes et un peu de muscade râpée, dans une ou deux cuillerées de blood de veau. On y trempe des caïlles que l'on a coupées en deux, après les avoir fait rôtir et laissés refroidir; on les met ensuite en papillotes (comme les côtelettes de veau), en les garnissant d'une barde de lard d'un côté et d'une petite tranche de jambon bien mince de l'autre.

*Caïlles à la d'Egmont.* — Troussez des caïlles, et faites-les cuire dans du consommé de volaille, avec du riz et de petites saucisses. Le tout étant cuit, pétrissez avec le riz la chair des saucisses (dont vous aurez ôté la peau); ajoutez-y un peu de beurre frais. Dressez le riz, et mettez les caïlles dessus pour servir en guise de potage.

MM. de la Vaupalière, d'Aigrefeuille, de la Reynière et de Cussy ont toujours préconisé cette façon d'apprêter les caïlles, et nous estimons aussi que (après les *caïlles rôties* et les *caïlles au taurier*) la meilleure manière de manger les caïlles est à *la d'Egmont*.

**CAILLÉ.** On nomme ainsi le lait coagulé naturellement: il diffère de celui qu'on fait coa-

guler par l'addition de la présure, en ce que ce dernier contient la partie butireuse du lait, tandis que le caillé qui se forme spontanément en est presque entièrement dépourvu, parce que la crème a eu le temps de s'élever à la surface. Le caillé, ainsi dépourvu de matière butireuse, est un aliment léger et très-rafraîchissant, tandis que le caillé, qui contient la crème, est plus nutritif et beaucoup moins digestible. Il semble que la légère acidité du caillé naturel aide à la dissolution de la matière caséuse, et stimule l'estomac en augmentant l'abondance des sucs destinés à la dissolution: l'addition du sel y concourt, et plus encore celle du sucre qui, lui-même, est une substance alimentaire et stimulante.

**CAILLEBOTTE**, masse de lait épaissi par la présure, et qu'on fait ensuite égoutter pour le manger avec de la crème fraîche (*V. LAITAGE*).

**CAILLE-LAIT**, plante de la famille naturelle des radiées, qui est ainsi nommée parce que ses tiges et surtout ses fleurs nouvellement cueillies ont la propriété de faire caïller le lait.

**CAILLER**, terme usité pour exprimer le changement qui se fait dans la consistance de plusieurs liqueurs d'origine animale, par le repos ou par le mélange de certaines substances, en vertu duquel principe ces mêmes liqueurs perdent leur fluidité et se réunissent en masse plus ou moins solide. Les liqueurs animales les plus sujettes à ce changement sont le lait, le sang, la lymbe, le blanc d'œuf, etc. Les substances qui ont la propriété de les faire caïller sont les liqueurs acides, les sels dans lesquels l'acide domine, les alcalis fixes et volatils, l'esprit de vin, les fleurs de caille-lait qui tire son nom de sa propriété, celles du cardon d'Espagne qu'on appelle cardonnette dans certaines provinces, la présure qui est le lait coagulé qu'on trouve dans la caïlette ou le quatrième estomac des veaux de lait, et finalement la membrane intérieure du gésier des poules d'Inde. Nous ne parlerons pas des phénomènes que présentent le sang, la lymbe, les blancs d'œufs, etc., lorsqu'ils se caïllent: ils n'entrent pas dans le plan de cet ouvrage; mais nous devons considérer cette propriété dans le lait, en rapportant les différents procédés dont on use pour le faire caïller.

On caïlle le lait pour le manger sous cette forme, pour faire ce qu'on appelle les crèmes prises, pour faire le fromage, ou pour obtenir le petit-lait. Nous renverrons aux articles *Crème*, *Fromage* et *Petit lait*, pour ce qui les concerne, et nous nous contenterons de rapporter ici la manière de faire le caillé proprement dit.—On prend

la quantité qu'on veut de lait frais : on le met dans une jatte de faïence, de porcelaine ou d'argent ; on y ajoute une quantité proportionnée d'une forte décoction de cardonnette ; on couvre le vaisseau, et si le temps est assez chaud, on le laisse en repos dans un lieu frais, ou bien on le met au bain-marie, ou sur de la cendre chaude : on le sert avant que le petit-lait ait commencé à s'en séparer : quelquefois pour lui donner un petit goût d'amande, on fait infuser dans le lait, avant d'y mêler la cardonnette, une ou deux feuilles de laurier-cerise ; mais il faut avoir attention de n'en pas mettre beaucoup, parce que l'excès pourrait en être dangereux.

**CAILLETEAU**, jeune caille, mets très-délicat et qu'on apprête ordinairement comme les bec-fignes (*V. ci-dessus*).

**CAILLETOT**, nom qu'on donne aux turbots sur la côte de Normandie (*V. TURBOT*).

**CAILLOT-ROSAT**, sorte de poire qui mûrit au mois de novembre, et qui se distingue par un goût de rose assez prononcé. On en fait principalement des charlottes à la vanille et des compotes grillées à la portugaise.

**CAKE** (*gâteau anglais*). Prenez une livre de pâte préparée pour le pain, douze onces de beurre, un verre de lait, six onces de sucre, et douze caillères de raisins de Corinthe. Faites cuire dans une casserole beurrée, avec feu dessus et dessous.

*Cake de la fiancée* (gâteau de noces).—Lorsqu'on marie ses enfants en Angleterre, on fait ce cake énorme, et l'on en distribue un morceau à chacun des conviés. Prenez quatre livres de belle farine, quatre livres de beurre frais, deux livres de sucre passé fin, un quart d'once de muscade ; pour chaque livre de farine, il faut huit œufs ; lavez et triez quatre livres de raisins de Corinthe, que vous faites sécher devant le feu ; faites blanchir et ôtez la peau à une livre d'amandes douces que vous coupez en morceaux très-minces ; ayez aussi une livre de citrons confits, une livre d'oranges confites, une demi-pinte d'eau-de-vie ; écrasez d'abord entre vos mains le beurre, de manière à le réduire en crème, puis hâtez-le avec le sucre pendant un quart-d'heure ; battez les blancs de vos œufs jusqu'à ce qu'ils forment une belle neige, mêlez-les avec le beurre et le sucre, battez les jaunes une demi-heure au moins, et mêlez-les au cake ; mettez ensuite votre farine et la muscade, battez jusqu'à ce que le four soit prêt, versez l'eau-

de-vie, et mêlez bien dedans les raisins et les amandes. Vous faites, dans un moule très-grand, trois lits ou couches de cette composition, que vous alternez avec les oranges et citrons, vous le mettez au four ; quand il a levé et qu'il a pris de la couleur, vous le couvrez d'un papier pour qu'il ne brûle pas, et vous refermez le four jusqu'à parfaite cuisson.

**GALAMUS** (*V. AROMATES EXOTIQUES*).

**GALAPÉ** et non pas **CANAPÉ**. C'est un mot américain pour désigner un ragoût composé de la partie d'une tortue qu'on fait griller dans son écaille. Le même nom se donne aussi, par une extension qui n'a certainement rien d'analogique, à certaines rôties qu'on assaisonne avec de l'huile et des anchois (*V. ANCHOIS et TORTUE*).

**CALVILLE** ou **CALLEVILLE**, espèce de pomme qui tire son origine, ou du moins son nom, du territoire de Calleville en Normandie. Il y a trois variétés de la même espèce de fruit, savoir : le calville gris ou d'été, le calville rouge, et le calville blanc qu'on appelait autrefois de Frontebosc. Les pommes de calville rouge sont du plus beau volume et plutôt longues que rondes ; elles ont un arrière-goût vineux, et la plupart de ces pommes sont d'un très-beau rouge à l'intérieur ; on a même observé qu'elles le sont d'autant plus, que l'arbre qui les porte est moins jeune et que le terrain qui les a produites est plus froidement exposé. Le calville blanc est pourvu d'une saveur agréable et fine ; il est partagé comme en côtes de melon, et le côté du fruit exposé au soleil en reçoit une coloration très-vermeille. Ces beaux fruits peuvent se conserver pendant tout l'hiver, et surtout quand ils sont provenus d'un terrain sec, à l'exposition de l'est ou à celle du nord. On a remarqué que les pommes de calville qui ont fructifié aux regards du couchant ou du midi ont toujours la chair cotonneuse et sont faiblement colorées.

**CAMOMILLE** (*V. PHARMACIE DOMESTIQUE*).

**CANARD**. Cette espèce de volatile est divisée tout naturellement entre le domestique et le sauvage qui est considéré comme gibier, et dont la chair est beaucoup plus savoureuse et plus recherchée que celle de son homonyme. Sans parler ici du canard sauvage à son état d'*albran* et à l'âge de *canardeau*, nous dirons qu'il se subdivise en plusieurs variétés sous les noms de rouge-de-rivière, de morillon, de thiers, de moelleton, de pillet et de buys. Le rouge-de-rivière est plus petit que le canard sauvage ordinaire ; mais il est

assez connu que la substance en est plus fine et qu'il est d'un goût plus délicat. Il y a plusieurs variétés parmi les canards domestiques, et notamment celle de Barbarie qui est de beaucoup la plus grosse, mais qui est sujette à porter un arrière-goût de musc. En croisant cette espèce avec la plus commune, il en provient une variété qui ne laisse rien à désirer, car c'est avec cette race de mulets qu'on produit les canetons de Rouen, si renommés pour la beauté de leur taille et pour leurs qualités gastronomiques.

*Canards (sauvages) rôtis.* — Choisissez deux canards, et remarquez s'ils ont les pattes fines et de couleur vive; tâtez-leur le ventre et le croupion; s'ils sont fermes et que l'animal soit pesant, c'est une preuve qu'il est gras et frais. Il est reconnu que les femelles sont meilleures et plus délicates que les mâles, quoiqu'en général les mâles se vendent plus cher. Plumez deux de ces canards, ôtez-en le duvet, coupez-en les ailes au plus près du corps, supprimez-en les os, videz, flambez, épilchez-les, retroussez-leur les pattes, bridez-les et frottez-les avec leur foie. N'omettez pas de leur introduire dans le corps une forte pincée de sel gris, en agitant l'animal afin que les grains du sel ne s'amoncellent pas en un même endroit. Faites cuire à la broche, et servez pour plat de rôt avec une bread-sauce pour certains convives, et des moitiés de citron pour les autres.

*Canardeaux rôtis et farcis à l'anglaise.*

— Ayez des canardeaux sauvages au nombre de trois ou quatre, et parez-les comme il est indiqué ci-dessus; hâchez très-meuu huit à dix feuilles de petite sauge verte, une seule échalote; ajoutez-y du poivre et du sel avec trois jaunes d'œufs cuits durs, huit marrons grillés, et une pleine cuillerée de mie de pain rassis; maniez le tout ensemble avec une cuillère, afin d'en composer une farce dont vous garnissez les jeunes canards avant de les faire rôtir. Vous les servirez sur des rôties que vous aurez placées dans la lèche-frite, à l'avance, et que vous imbiberiez avec le reste du jus sorti des canardeaux, après les avoir assaisonnées (les rôties) avec du gros poivre, du sel blanc, et quelques gouttes de jus de limon.

*Filets de canards sauvages au jus d'orange.* — Levez les filets de trois canards : conservez la peau sur les filets, ciselez-les légèrement du côté de la peau; faites-les mariner dans de l'huile, avec ciboules et persil en branche, sel, gros poivre et du jus de citron; laissez-les mariner une heure; au moment de servir, versez deux cuillerées d'huile dans un sautoir, mettez-y vos

filets, posez-les sur un bon feu; retournez-les deux ou trois fois, égouttez-les, dressez-les en couronne, et servez-les sur une sauce claire au jus d'orange amère.

*Salmis de canards sauvages.* — Faites cuire deux canards à la broche; lorsqu'ils seront froids, levez-les par membres, parez-les, piquez-les en parures, passez-les à l'étamine, et procédez en tout comme il est indiqué à l'article *Salmis* (V. BÉCASSE).

*Salmis de canards sauvages au chasseur.*

— Faites cuire à la broche deux ou trois canards; coupez les estomacs en aiguillettes, levez-en les cuisses, séparez la carcasse en plusieurs morceaux; mettez-y sel et gros poivre; arrosez-les de quatre cuillerées à bouche d'huile d'olive et d'un demi-verre de vin de Bordeaux; coupez deux citrons, exprimez-en le jus et remuez bien le tout ensemble.

*Escalopes de filets de canards sauvages.*

— Levez les filets de trois canards; retirez-en les peaux et les nerfs; fendez chaque filet en deux, coupez-les en escalopes; battez-les avec le manche d'un couteau, parez-les en rond, placez-les sur un sautoir avec quatre cuillerées d'huile d'olive, poudrez-les de sel et de gros poivre; mettez un papier huilé dessus. Au moment de servir, faites sauter vos escalopes; quand elles sont raidies d'un côté, retournez-les, égouttez l'huile, mettez vos escalopes dans une bonne poivrade réduite, de manière que la sauce masque le morceau; ajoutez-y un peu d'huile et un peu de citron; et dressez avec des croûtons. Passez à l'huile.

*Caneton de Rouen, sauce à l'orange.* —

Ayez un beau caneton, gras et charnu; mais surtout qu'il soit blanc (ceci soit dit pour tous ceux que vous devez employer); flambez-le légèrement sans lui raidir la peau; refaites-lui les pattes et coupez-en les petits bouts; retroussez-les-lui en dehors, et rentrez-lui le croupion en dedans; épilchez-le soigneusement, ce qui va sans dire; maniez du beurre dans une casserole avec une cuillère de bois; mettez-y un peu de sel et le jus d'un citron; remplissez votre caneton de ce beurre; foncez une casserole de bardes de lard et posez-le sur ce fond; couvrez-le de tranches de citron, desquelles vous aurez ôté la peau, le blanc et les pépins; couvrez-le de bardes de lard; assaisonnez-le d'une carotte tournée, d'un oignon piqué d'un clo de gérofie et d'un bouquet de persil et ciboules; mouillez-le d'un peu de consommé et d'un demi-verre de vin blanc, et couvrez-le d'un rond de papier; une heure ou trois quarts-d'heure avant de servir,

faites-le *partir*, couvrez-le d'un couvercle, avec feu dessous et de la cendre rouge dessus : sa cuisson faite, égouttez-le, débidez-le, dressez-le sur votre plat, et servez dessous une sauce à l'orange.

**Canard au verjus.** — Préparez ce canard comme le précédent; faites-le cuire de même; ayez du verjus, si c'est la saison; ôtez-en les queues, faites-le blanchir et égouttez-le; mettez trois cuillerées d'espagnole réduite dans une casserole; ajoutez-y les grains de verjus; faites réduire votre ragoût; dégraissez-le; goûtez s'il est d'un bon goût, masquez-en vos canards et servez très-commodément.

**Canard aux olives.** — Après avoir choisi de grosses et belles olives confites, vous enlèverez, au moyen d'une incision circulaire, leurs chairs du noyau, pour les faire blanchir à l'eau bouillante, afin de leur ôter encore l'âcreté qu'elles conserveraient toujours sans cette précaution; achevez leur cuisson dans du bouillon, placez-les sur un feu vil, assaisonnez de bon goût, pour les verser en terminant sur un canard cuit de la manière précédente.

**Canards à la choucroute.** — Faites cuire de la choucroute dans du bouillon avec des cervelas, des saucissons et du petit lard tranché par morceaux. Lorsque la choucroute sera cuite à moitié, vous ôterez cette garniture et vous mettrez dans la choucroute le canard retourné et paré. Le tout étant cuit, vous dresserez le canard, vous l'entourerez de choucroute, et vous arrangerez sur cette dernière les saucisses, les cervelas et le lard que vous aurez tenus chauds et coupés par tranches.

**Canards aux navets à la bourgeoise.** — Prenez un ou deux canards, videz-les, retournez-les en poule avec les pattes en dedans; mettez du beurre dans une casserole, faites-y revenir vos canards à qui vous ferez prendre une belle couleur. Vous aurez apprêté une quantité suffisante de petits navets, soit coupés au vide-pomme, soit tournés au couteau, mais d'égale grosseur; faites-les roussir dans le beurre de vos canards; ensuite égouttez-les, faites un petit roux que vous délayez avec du bouillon, sinon, avec de l'eau; prenez garde que votre sauce ne soit grumeluse; mettez-y sel, poivre, un bouquet de persil et ciboules, assaisonné d'une demi-gousse d'ail et d'une feuille de laurier; trempez les canards dans cette sauce et faites-les cuire; quand ils seront à moitié de leur cuisson, joignez-y les navets; laissez-les mijoter; ayez soin de retourner les canards sans écraser les navets, et, la cuisson terminée, dégraissez votre ragoût très-exactement.

### Canard aux petits pois (V. PIGEONS).

Les canards et les canetons peuvent encore être employés en *daubes*, en *galantines*, en *pâtés froids*, à la *macédoine*, en *haricot vierge*, en *hochepot*, à la *purée verte*, aux *concombres*, aux *petits oignons*, au *beurre d'écrevisses* et au *vert-pré*. On se borne à indiquer sommairement ces préparations dont le canard est susceptible, parce qu'on les trouvera formulées pour certaines substances auxquelles on les applique habituellement avec plus d'aptitude et de spécialité qu'à ce volatile.

### CANARDEAU (V. ALBRAN et CANARD SAUVAGE).

**CANEPETIÈRE**, gibier très-rare et très-estimé. La canepetière est un oiseau qui s'accroît sur la terre comme la caille, avec laquelle il n'a d'ailleurs aucune espèce de ressemblance, car sous le ventre ses plumes sont blanches comme celles du cygne, et celles qu'il a sur le dos sont de trois ou quatre couleurs. Il est de la grosseur du faisan, il a la tête comme la caille, le bec comme le coq, trois doigts à chaque patte comme le pluvier et l'outarde, et les racines de ses plumes sont rouges comme du sang. On prend les canepétières au lacet, au filet, avec l'oiseau de proie. Cette chasse est très-difficile, parce qu'elles font un vol de deux ou trois cents pas fort rapide et que, lorsqu'elles retombent, elles courent si vite qu'un homme peut à peine les suivre. C'est un mets encore plus recherché que le faisan. Elles se nourrissent de toutes sortes de grains, mais surtout de froment, lorsqu'il est en herbe. On les sert ordinairement rôties, mais *en extra*, comme on fait pour les engoulvents, et comme un témoignage de la considération qu'on a pour elles.

### CANETON (V. CANARD DOMESTIQUE).

### CANDI (V. SUCRE).

**CANDIR**. C'est l'action d'agir sur du sucre, en le faisant fondre, le clarifiant, et le cristallisant six fois pour le rendre transparent et dur.

**CANDI (FRUITS OU FLEURS AU)**, fruits, quartiers de fruits, ou fleurs d'orange, de violette, etc., sur lesquels on a fait attacher du sucre candi, après les avoir fait cuire dans du sirop. Au moyen de cette préparation qui les recouvre, les fruits au candi paraissent enveloppés comme dans du cristal ou du diamant. Ils servent beaucoup à la décoration de ces *assiettes-montées* qui sont un des principaux ornements du dessert et des buffets.



**CANNELLE**, seconde écorce d'un arbuste originaire de l'île de Ceylan. Son usage est trop fréquent pour qu'on puisse en détailler l'emploi culinaire.

La bonne cannelle est fine et mince, unie, facile à rompre, d'un jaune tirant sur le rouge, d'un goût agréable et sucré, tout à la fois vif et piquant; elle a plus de parfum que celle qui est d'une qualité inférieure, et l'on doit toujours préférer celle dont les bâtons sont longs et grêles.

Il y a des marchands qui fraudent sur la vente de la cannelle, en y mêlant d'autres écorces de la grosseur et de la même couleur; et d'autres marchands encore, en ne la vendant qu'après en avoir tiré, par la distillation, tout ce qui en faisait la valeur et la vertu. Le goût et l'odorat serviront à préserver de ces fraudes industrielles.

*Cannelle (eau de).* — On met infuser, pendant quelques jours, de la cannelle fine dans de l'eau-de-vie mêlée avec de l'eau, avec deux zestes de citron et du bois de réglisse battu. Quand l'infusion est faite, on distille; puis on mélange avec la liqueur du sucre dissous dans l'eau, et on passe à la chausse. Les proportions de ces divers ingrédients sont : par once de cannelle, deux pintes d'eau-de-vie étendue d'une demi-chopine d'eau, un zeste de citron, demi-once de bois de réglisse; pour le mélange, il faut une livre de sucre dans une pinte d'eau, par once de cannelle.

*Cannelle (huile de).* — Concassez quatre onces de cannelle, deux gros de macis, et une once de bois de réglisse battu; faites infuser le tout dans six pintes d'eau-de-vie pendant quelques jours et distillez après. Faites fondre dans trois pintes et demie d'eau quatre livres de sucre, et opérez votre mélange, que vous finissez comme le précédent.

*Cannelle (consève de).* — Concassez quatre gros de cannelle fine; délayez-les dans un peu de sucre clarifié ou de sirop de guimauve; jetez-les dans deux livres de sucre cuit au petit cassé; remuez bien; retirez du feu, et quand le sucre blanchit, versez dans un moule.

*Pastilles à la cannelle.* — Préparez trois livres de sucre superfin, et le délayez avec de l'eau simple : vous en faites une pâte très-ferme que vous parfumez avec quelques gouttes de bonne essence de cannelle, et puis vous la coulez suivant l'usage.

Cette méthode donne des pastilles d'un beau blanc; au lieu que celles qui sont faites avec de la cannelle en poudre conservent la couleur de cette substance.

Ces pastilles sont cordiales et stomachiques. Les Indiens consomment beaucoup de cannelle avec du sucre, ne connaissant aucun moyen pour les mélanger officinalement.

*Sirop de cannelle à la Reine (V. SIROP).*

**CANNELLON.** On appelle ainsi certains ustensiles d'office qui servent à mouler plusieurs compositions de pâte fine, en leur donnant une forme cannelée : le même nom s'applique également au comestible qui résulte de l'opération suivante :

*Cannelons à la d'Escars.* — Abaissez un demi-litre de feuilletage à dix tours; donnez à cette abaisse dix-huit pouces carrés, et détaillez-la en vingt-quatre petites bandes de neuf lignes de largeur; ayez à portée de vous vingt-quatre colonnettes de bois de hêtre tourné, de six pouces de longueur sur six lignes de diamètre, et qu'ils perdent une ligne de fût d'un bout à l'autre, afin que le bout le plus petit quitte plus facilement la pâte quand elle sera cuite. Bourrez ensuite légèrement ces petites colonnes, et puis, après avoir humecté six bandes de feuilletage seulement, vous commencez avec le bout d'une bande à masquer le bout le plus mince d'une colonne, en tournant la colonne de manière que vous formiez une espèce de vis de quatre pouces de longueur; vous suivez les mêmes procédés pour le reste des colonnes, que vous placez sur deux plaques, à deux pouces de distance entre elles. Dorez légèrement le dessus, et mettez au four chaud. Lorsque ces cannelons sont cuits de belle couleur, vous les saupoudrez de sucre fin et les glacez au four à la flamme selon la règle; aussitôt qu'ils sont sortis du four, vous ôtez les colonnes, et placez au fur et à mesure les cannelons sur un plafond froid. Au moment du service, vous les garnissez de gelée de pommes, ou de marmelade de framboises.

*Cannelons pratinés aux avelines.* — Battez très-fin quatre onces d'avelines, et mêlez-les avec deux onces de sucre et le demi-quart d'un blanc d'œuf; vos cannelons étant préparés de même que ci-dessus et prêts à mettre au four, vous les placez tour à tour du côté doré sur les avelines, afin de les masquer de ce mélange; et au fur et à mesure, vous avez soin de les remettre à la même place qu'ils tenaient sur le plafond où ils étaient rangés. Mettez au four de chaleur modérée, donnez-leur une belle couleur, et terminez l'opération comme la précédente.

*Cannelons frits à l'ancienne mode* (recette de MM. de la Reynière). — Vous préparez vingt pannequets (V. cet article); vous les gar-

nissez de marmelade d'abricots ou de coings, et les roulez selon la règle, après quoi vous coupez chacun d'eux au milieu, et parez les deux extrémités; ensuite vous les panez comme les croquettes de riz, et les faites frire de la manière accoutumée; après les avoir glacés, vous les servez tout de suite : ils ne doivent pas languir.

**Cannellons frits au chocolat.** — Vous préparez vingt pannequets; vous les masquez légèrement de crème-pâtissière au chocolat, et semez par-dessus des macarons écrasés, après quoi vous roulez ces pannequets, et vous les coupez par le milieu. Vous les trempez ensuite dans la pâte, et vous les faites frire. Servez-les glacés au four.

On garnit également ces sortes de cannellons avec toutes les crèmes possibles, de même qu'avec toute espèce de confitures.

**CANTALOUPE**, sorte de melon qu'on dit être venu du bourg de Cantaloup, en Guyenne (V. MELON).

**CAPILLAIRE** ou **ADIANTE**. On en connaît trois espèces : le noir ou commun ; le blanc, qu'on appelle de Montpellier, et le capillaire du Canada, dont on use de préférence. Ils sont également diurétiques, stomachiques, et principalement béchiques. Le sirop de capillaire a toutes les vertus de la plante, et, dans une maison nombreuse, on fera toujours bien de s'en tenir approvisionné, ne fût-ce que pour en faire des *Bavaroises* et des *lairs de poule*, au besoin (V. SIROP).

**CAPILOTADE**, ragoût bourgeois qu'on opère avec des reliefs de volailles, de gibier et d'autres viandes rôties. — Mettez dans une casserole de la viande cuite coupée par morceaux avec du beurre, sel, écorce d'orange, poivre, muscade, ciboules et persil hachés, des câpres et des croûtons de pain : mouillez avec du bouillon; faites cuire jusqu'à ce que la sauce soit suffisamment réduite. Ajoutez, sur la fin, une pointe de vinaigre ou de verjus, et de la chapelure de pain.

On peut mouiller avec moitié bouillon et moitié vin quand la capilotade est faite avec des viandes noires; dans ce cas, on ajoute à la fin une cuillerée d'huile.

**CAPRE**, bouton à fleur du câprier, arbrisseau qui ne peut être cultivé que dans les parties les plus chaudes de nos provinces méridionales. Les meilleures câpres sont petites, vertes et tendres : elles sont toniques et excitantes. Elles s'associent agréablement à presque toutes les sauces.

**CAPRON**, nom d'une espèce de fraise (V. FRAISES).

**CAPUCINE**. Ses boutons, cueillis avant leur épanouissement, se confisent au vinaigre et conservent une saveur analogue à celle des fleurs de la plante; propriété particulière à cette conserve, car, en général, les substances que l'on confit au vinaigre ne conservent rien de leur goût primitif.

On fait le même emploi des graines de la capucine, lorsqu'elles sont encore vertes, et nous n'avons pas besoin de dire que ses fleurs épanouies servent à garnir les salades.

**CARAMEL**. Nous avons déjà dit que le sucre doit s'employer dans plusieurs préparations de la cuisine, telles que celles qui sont relatives à quelques espèces de légumes, comme les pois, les fèves, etc.

A l'état de caramel plus ou moins coloré, le sucre s'allie très-bien à presque toutes les sauces *brunes*, dont il augmente la rapidité. On peut avec avantage en ajouter à tous les roux.

*Caramel.* — Pour faire du caramel, mettez du sucre blanc en poudre dans un poëlon, ou tout autre vase de cuivre non étamé : on peut substituer la cassonade blanche, mais il ne faut pas employer les sucres huileux et bruts, qui ne peuvent se caraméliser qu'à un haut degré de chaleur, et qui alors deviennent tout-à-fait noirs. Faites chauffer à sec, sur un feu vif, en remuant le sucre pour que toutes ses parties en soient atteintes. Lorsqu'il a pris une belle couleur brune, sans tirer sur le noir, retirez le poëlon du feu, versez-y de l'eau en quantité suffisante pour délayer le caramel que vous conserverez dans un ustensile de verre bien fermé.

Le caramel, lorsqu'il est bien fait, doit conserver une saveur sucrée très-prononcée, mais qui n'est plus la même que celle du sucre pur. Son usage est dans plusieurs cas, et notamment pour assaisonner les purées de légumes secs, une chose de prescription rigoureuse.

**CARDE**. C'est la côte de la poirée potagère dont on mange les feuilles et les tiges (V. BETTE).

**CARDON**. Il y en a deux espèces, le cardon d'Espagne, qui est très-épineux, et le cardon ordinaire, qui a peu ou point d'épines, et qui paraît se rapprocher de l'artichaut commun. On doit préférer le cardon d'Espagne parce que les côtes en sont plus épaisses et plus charnues.

*Cardons d'Espagne à la moëlle.* — Prenez deux ou trois pieds de cardes; coupez-en les côtes

près du pied; n'employez que les blanches et supprimez les creuses; coupez celles qui sont pleines, également et de la longueur de cinq ou six pouces; parez-en les rebords; faites-les blanchir jusqu'à ce qu'elles soient en état d'être limonnées; retirez-les; mettez-les dans de l'eau fraîche; limonnez-les entièrement, et mettez-les au fur et à mesure dans l'eau fraîche; cela fait, mettez-les cuire dans une marmite; mouillez-les d'un blanc dans lequel vous mettez deux citrons coupés en tranches, et dont vous aurez supprimé la peau et les pépins (*V. BLANC*). Faites-les partir; couvrez-les d'un papier beurré, et laissez-les mijoter environ trois ou quatre heures: leur cuisson faite, ce dont vous jugerez en les titant, égouttez-les, parez-les; mettez-les dans une casserole avec du consommé; faites-les presque tomber à glace: au moment de servir, dressez-les sur un plat; sauciez-les d'une bonne espagnole réduite, où vous aurez mis un pain de beurre très-frais et un peu de glaces de veau. Garnissez vos cardes de petits croûtons passés dans le beurre, sur lesquels vous mettez de la moelle que vous aurez fait cuire dans du consommé.

A l'égard des montants, ôtez-en l'espèce d'écorce; tournez-les comme vous feriez d'une grosse carotte; mettez-les blanchir et cuire avec vos cardes; et servez-vous-en pour garnir des entrées, ainsi que pour mêler avec des œufs brouillés.

*Cardons au parmesan.* — Lorsque vous aurez des cardes de dessert, faites un lit de fromage dans le fond de votre plat à servir; rangez-y un premier lit de cardes; saupoudrez-les d'un peu de fromage; arrosez le tout d'un peu de beurre fondu; faites prendre couleur à vos cardes soit au four ou sous un four de campagne, avec feu dessous et dessus.

*Cardons au coulis de jambon.* — Lorsque vos cardons sont cuits dans un blanc, tel qu'il est indiqué précédemment, mettez-les à mijoter dans du consommé; faites-le réduire et tomber à glace; au moment de servir, dressez-les, et masquez-les d'une sauce à l'essence de jambon, bien réduite et liée d'un ou deux jaunes d'œufs afin d'en prévenir l'écroté.

*Ragoût de cardons (pour garniture).* — Mettez dans une marmite ou casserole un morceau de beurre, une pincée de farine, du sel et de l'eau; faites bouillir, et mettez-y les cardons épluchés. Lorsqu'ils sont à demi cuits, retirez-les pour les faire égoutter, mettez-les ensuite dans une casserole avec un peu de jus de veau et de jambon: à défaut de jus, faites un roux, et mouillez avec du bouillon. Lorsque les cardons sont bien cuits, ajou-

tez gros comme une noix de beurre manié de farine, et remuez en tournant pour que le mélange soit intime.

On sert ce ragoût sous un filet de bœuf ou un quartier de mouton, sous des fricandeaux, et généralement sous toute espèce de viande que vous destinez pour grosse entrée.

**CAROTTE**, l'une des racines les plus employées en cuisine: elle entre dans presque toutes les préparations alimentaires, soit comme garniture, soit comme assaisonnement.

Les carottes contiennent une notable quantité de sucre, qui ajoute à leur propriété nutritive. Lorsqu'on fait éprouver aux carottes un commencement de torréfaction, le sucre qu'elles contiennent passe à l'état de caramel, qui est très-soluble: c'est ce qui explique pourquoi un petit morceau de carotte desséchée au four suffit pour donner une assez forte couleur à une grande quantité de bouillon.

Puisque les carottes contiennent beaucoup de sucre (au moins 10 pour cent), il est évident que le sucre n'est pas déplacé dans toutes les préparations alimentaires dont ces racines font partie. On peut donc en ajouter dans la plupart des combinaisons où l'on fait entrer cette racine.

On sait que la carotte est pourvu au plus haut degré de la propriété dépurative.

*Carottes à la ménagère.* — Tranchez des carottes en morceaux de la longueur de deux doigts, ou, si vous l'aimez mieux, coupez-les en rouelles, faites-les cuire dans du bouillon, auquel vous ajouterez un verre de vin blanc, un bouquet garni, gros poivre et muscade, mais pas de sel à cause du bouillon. Quand elles sont cuites, ajoutez un peu de jus pour lier la sauce, ou, à défaut de jus, liez avec un morceau de beurre manié de farine.

Où bien faites blanchir les carottes entières jusqu'à ce qu'elles soient à moitié cuites; coupez-les ensuite en rouelles; faites un roux, passez-y les carottes, mouillez avec deux tiers de bouillon et un tiers de vin blanc: ajoutez un bouquet garni, poivre et muscade. Achevez la cuisson et liez la sauce avec deux jaunes d'œufs.

*Carottes à la flamande.* — Coupez les carottes par tranches, faites-les blanchir et ensuite revenir dans le beurre, mouillez avec du bouillon, ajoutez du sel et un peu de sucre, faites réduire à glace, remettez un morceau de beurre, des fines herbes et un peu de sauce tournée; faites bouillir encore une minute, et servez avec des croûtons frits.

*Carottes à la maitre-d'hôtel.* — Après avoir tourné les carottes en filets très-déliés, on les fait cuire dans de l'eau et du bouillon avec du sel et du beurre; on les retire, on les égoutte pour les sauter avec du beurre et du persil haché, du sel et du gros poivre.

*Carottes au sucre.* — Il faut faire cuire dans l'eau une quantité suffisante de carottes rouges bien saines et bien choisies; après les avoir fait presque dessécher dans une casserole, on les réduit en pulpe un peu épaisse pour achever leur cuisson en y ajoutant du lait et de la fécule, on les aromatise avec de la fleur d'oranger pralinée, on les édulcore avec du sucre en poudre; on mélange ensuite des œufs entiers auxquels on joint des jaunes, un tiers en sus: les blancs de ces derniers, battus avec du beurre frais, sont ajoutés au moment de placer la casserole, qui contiendra le tout sous le four de campagne; lorsqu'il est parvenu à son point de cuisson, on le renverse sur un plat creux pour le servir brûlant après l'avoir blanchi de sucre en poudre.

*Gâteau de carottes.* — Il faudra faire cuire de belles carottes avec du sel, les broyer et les passer au tamis avant de les faire dessécher dans une casserole, y ajouter de la crème et de la fécule, un peu de fleurs d'oranger pralinées, du sucre, des œufs, plus de jaunes que de blancs, et finalement y mettre du beurre; le mélange terminé, mettez-le dans un moule, pour le faire cuire et le renverser ensuite sur un plat d'entremets que vous ferez accompagner d'une saucière de sabayon (*V. cet article*).

Si nous ne parlons pas ici des *carottes à la prussienne* ou en *cheveux d'or*, c'est parce qu'il nous paraît que cette méthode n'a pas d'autre avantage et d'autre intention que d'économiser des écorces d'orange; mais nous recommanderons les *carottes à l'andalouse* avec une pleine confiance, et c'est, comme on en conviendra sans doute, un des meilleurs comestibles qu'on puisse déguster. — Coupez six carottes crues en rouelles de la même épaisseur, et qu'elle ne soit pas (cette épaisseur) au-dessus de trois lignes. Mettez sur un large plat de terre ou d'argent cinq ou six cuillerées de très-bonne huile avec quatre pincées de sel blanc, une de poivre noir, et une de sucre candi réduit en poudre. Faites-y cuire vos tranches de carottes sur un feu de braise assez vif, en ayant soin de les retourner sans les sauter, et de manière à ce qu'elles soient toutes également cuites. Quand elles commenceront à se rissoler, vous ajouterez un verre de vin de Malaga que vous ferez bien chauffer sans le laisser bouillir, et vous remuerez votre ragoût précipitamment pour qu'il se lie. Ce mets espagnol est une

des plus heureuses combinaisons de la cuisine étrangère, et c'est pour nous un plat d'entremets tout-à-fait distingué.

**CARRELET.** — *Le carrelet, la limande et la plie sont trois poissons de la même espèce, qui ont le même goût, et qui s'apprennent de la même façon.* Voilà ce qu'en disait la *Cuisinière bourgeoise* en 1760, et voilà ce que tous les livres de cuisine ont copié mot à mot depuis soixante-dix-neuf ans.

Il est vrai que ce sont des poissons de la famille des *achanures*, mais nous dirons qu'il ne faut pas les prendre indifféremment l'un pour l'autre, attendu qu'ils diffèrent également pour le mérite et pour le prix. La limande, qui est la plus délicate des trois, ressemble à la sole; mais elle a la tête plus en pointe, et n'est pas si longue: le carrelet est quelquefois de la taille d'une barbue, mais il est toujours plus délicat que la plie, et il est parsemé, comme elle, de petites taches rouges sur les écailles, ce qui distingue ces deux poissons de la limande: les taches rouges de la plie, qui a la peau plus noire et tirant sur l'ardoise, sont plus petites que celles du carrelet; il faut choisir ces poissons très-frais et d'une chair blanche et ferme: on estime davantage les plus gros; et, du reste, on verra s'ils doivent s'apprêter de la même façon.

*Carrelet à la bonne eau.* — Coupez un fort carrelet en grosses tranches; faites-le cuire dans une watter-fich ou eau de racines de persil (à la hollandaise), et servez-le dans un plat creux avec une garniture de tiges de persil blanchies, et dans une partie de son mouillement.

C'est ici le cas d'observer que les poissons à la *watter-fich*, ou, comme on dit en France, à la *bonne eau*, sont un des plats que les fins gourmets mangent toujours sans sauce, mais avec des tartines beurrées qu'on fait à l'office, et dont on garnit une assiette de hors-d'œuvre.

*Carrelet au gratin.* — Placez sur un plat d'argent ou de terre un morceau de beurre frais, des quatre épices et des fines herbes hachées; appliquez là-dessus votre poisson que vous arroseriez d'un verre de vin blanc, et que vous masquerez de chapelure de pain pour le faire cuire sous un four de campagne.

*Carrelet en matelote normande.* — Mettez sur un grand plat, que vous aurez foncé de beurre frais mêlé de persil haché et de tranches d'ognon coupées très-minces, un beau carrelet que vous aurez préalablement bien limonné du côté du dos, afin que la peau n'en conserve aucune aspérité;

ajoutez-y une demi-bouteille du meilleur cidre mousseux, ajoutez-y deux douzaines d'huitres, aiosi qu'une douzaine de moules bien épluchées, mettez-y, si vous voulez des quenues de crevettes, et faites cuire le tout sur un fourneau dont le feu ne soit pas trop vif. Il est à propos, durant la cuisson, d'arroser quelquefois le dessus du poisson avec le fond de son mouillement, afin qu'il se trouve bien pénétré du même goût que la partie qui est au fond du plat.

Ceci est la véritable recette des *matelotes normandes*, dont la spécialité consiste à employer le cidre mousseux au lieu de vin blanc.

*Carrelet (comme on les mange en Hollande).* — Il faut couper un grand carrelet en deux parties dans sa longueur, et puis ces deux moitiés de carrelet en sept ou huit morceaux dans le sens du large. On les fera cuire à l'eau de sel, et puis on les dressera sur un plat foncé d'une serviette (ouvrée de couleur bise et de blanc, si l'on veut laisser à ce mets sa physionomie batave, ce qui est toujours une bonne enseigne à l'égard d'un plat de poisson). Voici la sauce appropriée pour celui-ci. Nous ajouterons qu'il est à propos de la faire servir, non pas dans une élégante saucière, mais dans un bol du Japon ou dans une jatte de la Chine. — Épluchez deux fortes poignées de jeune oseille, en ayant soin d'en extraire les côtes et de n'en garder que le plus tendre des feuilles. Mettez-les dans une passoire que vous plongerez dans de l'eau bouillante à deux reprises, et puis ajoutez ces feuilles d'oseille blanchie à une demi-livre de beurre tout frais que vous ferez fondre au bain-marie dans la jatte où vous comptez le servir.

Quand feu M. de Cussy parlait de ses voyages, et qu'il en venait à cette préparation culinaire, il affirmait que rien n'était comparable à sa fraîcheur et à sa simplicité. On aurait dit qu'il était question d'une églogue charmante.

*Filets de carrelets à la Orly.* — Vous levez les filets de quatre petits ou de trois moyens carrelets, vous les ferez mariner dans du jus de citron avec du sel et du gros poivre. Au moment de servir, vous les farinez et les faites frire d'une belle couleur; de leurs arêtes et leurs débris vous aurez tiré un bon consommé avec du vin blanc, lequel vous clarifiez, et qui leur servira de sauce.

*Carrelets grillés.* — Videz et lavez les carrelets, ensuite vous les huilez et y ajoutez du sel et du poivre; prenez des chalumeaux de paille que vous mettez sur le gril, et vos carrelets pardessus; grillez-les à petit feu, et ensuite vous les dressez sur votre plat et les masquez d'une sauce blanche aux câpres, ou d'une sauce brune au jus de racines, avec des boutons de capucines cuites

au vinaigre, et de la chapelure afin de lier ladite sauce maigre.

**CARPE.** On n'ignore pas que les carpes de rivière sont beaucoup meilleures que celles qu'on pêche dans les étangs. Ce poisson est dans sa plus grande bonté pendant les mois de mars, mai et juin. La laitance de carpe est très-nourrissante, savoureuse et délicate, et, qui plus est, très-facile à digérer. Ses œufs réunis en masses quelquefois énormes n'ont aucun inconvénient pour la santé, mais ils ne jouissent pas, à beaucoup près, de la même estime que sa laitance.

Pour faire les honneurs d'une belle carpe, il faut commencer par lui faire couper la tête, que l'on a soin de proposer au plus distingué des convives : c'est surtout à cause de la langue que ce morceau est recherché (c'est peut-être le cas de faire observer que ce qu'on appelle une *langue* de carpe est la *voûte palatine* de ce poisson, car on peut être certain qu'une carpe n'a jamais eu de langue); ensuite, et toujours avec la truelle, on enlève la peau garnie de ses écailles; et puis, en tirant une ligne du sommet à la queue, et la divisant par d'autres lignes transversales, on servira, aux environs, les morceaux compris entre elles, en observant que le côté du ventre est toujours préférable à celui du dos.

Les carpes les plus estimées sont celles du Rhin et de la Seine. Nous devons cependant avertir, par amour pour la vérité, que ces prétendues carpes du Rhin n'ont jamais vu ce fleuve de plus près que d'une lieue. Ce sont des carpes pêchées dans les étangs de Lindre, de Gondrechanges, et autres situés dans la Lorraine allemande, qu'on amène encore jeunes à Strasbourg, où l'on achève leur éducation en les engraisant dans la rivière d'Ill, renfermées dans de vastes barraques. Telle de ces carpes vaut jusqu'à huit cents francs. M. de la Reynière a publié qu'il en vit une, en 1786, qui avait fait deux fois dans sa vie le voyage de Paris, et qui était revenue à Strasbourg fautive d'acheteurs. Elle avait fait sa route dans la malle du courrier, et sans autre nourriture que du pain trempé dans du vin. Elle existe peut-être encore.

On sent bien que ce serait déshonorer de pareils individus, que de les apprêter autrement qu'au Bleu, à la Chambord, à la Régence ou à l'Allemande. Les carpots du Rhône et les belles carpes de Seine (assez estimées dans cette capitale, pour prouver qu'en dépit du proverbe on est quelquefois prophète dans son pays), se préparent de même. Quant aux carpes moyennes, elles ne se servent guère que frites, à l'étuvée, farcies, aux champignons, en matelote, à l'italienne, etc.

*Carpe au bleu (V. BROCHET).*