LIBRARY OF CONGRESS
1800

Class _____

Book _____

THE KATHERINE GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. BITTING

—the universal supplication of all people in all times and places.

PUBLICATIONS DE L'AUTEUR

EN FRANCE ET EN ANGLETERRE

CUISINE DE TOUS LES PAYS, quatrième édition (vient de paraître), renfermant près de 400 dessins gravés sur bois, et une planche en chromo (1881).

CUISINE CLASSIQUE, neuvième édition, 2 volumes, grand in-quarto, 76 planches gravées et un frontispice.

CUISINE ARTISTIQUE, études de l'école moderne, renfermant 166 planches gravées.

ÉCOLE DES CUISINIÈRES, première édition. Méthodes élémentaires, 250 figures démonstratives dont 2 planches et un frontispice gravés hors texte.

ARTISTIC COOKERY: a large and splendid volume, in-quarto, with eighty separate copper-plate engraving.

COSMOPOLITAN COOKERY: second edition. A stich volume in large octavo, containing 375 drawings carved on wood, an engraved frontispice, and two copper-plates.

THE HOUSEHOLD COOKERY-BOOK: an octavo volume with 367 illustrative drawings: an engraved frontispice, and two plates of tables.

Tout exemplaire non revêtu de la signature ci-dessous, de l'auteur-propriétaire, sera considéré comme contrefait.

Urbain - Dubois

DROITS DE REPRODUCTION ET DE TRADUCTION RÉSERVÉS.

GRANDS SOCLES ORNEMENTÉS

POUR PIÈCES FROIDES

La partie du froid, dans la *cuisine classique*, renferme une série de grands socles très étendue et très remarquable, tant au point de vue du genre qu'à celui de la variété.

Les socles produits dans la présente série ne sont en quelque sorte que des variétés des genres connus, mais ce sont des variétés agrandies, perfectionnées, pouvant elles-mêmes tenir leur place à côté des productions les plus remarquables. Si la série n'est pas très étendue, elle est du moins complète, et d'une originalité remarquable. Aux yeux du praticien, ces socles offrent un intérêt très appréciable : c'est de pouvoir être présentés en lieu et place des grandes pièces ornementales du froid, dont la série précède celle-ci ; c'est surtout à ce point de vue qu'ils doivent être considérés ; car l'exécution d'une grande pièce ornementale, sans compter les dépenses qu'elle entraîne forcément, nécessite des aptitudes et des connaissances que je ne trouve pas suffisamment généralisées parmi les hommes du métier. Par contre, le genre que je reproduis ici, tout en exigeant moins de recherches et d'applications spéciales, n'en rempli pas moins le but recherché, c'est-à-dire, l'économie de temps et celle d'un labeur trop compliqué. Ces socles en effet sont, pour la plupart d'une simplicité remarquable : l'ornementation s'y présente sous un aspect plus minutieux que compliqué, et ne saurait inspirer ni la crainte ni les appréhensions des sujets de grand style. En somme, c'est bien plutôt de la forme que ces sujets tirent l'expression de leur élégance, que des efforts artistiques qu'ils réclament.

Ce sont surtout ces avantages qui, j'en suis sûr, inspireront aux praticiens le désir d'utiliser à leur profit les différents modèles que j'ai réunis dans cette série.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE 76

DESSIN 251. — GRAND SOCLE A LA HURE.

DESSIN 251. — GRAND SOCLE A LA HURE

La pièce reproduite à cette planche est destinée à figurer sur la table d'un buffet étendu. Telle qu'elle est représentée, elle ne pourrait figurer sur la table d'un dîner comme pièce de milieu, les conditions dans lesquelles elle est construite ne le permettent pas, attendu qu'elle n'est ornementée et finie que du côté qui doit être vu par les convives: car les buffets de bal, il ne faut pas le perdre de vue, sont toujours adossés, ou tout au moins disposés à une petite distance du mur, soit sur sa longueur, soit sur sa largeur, afin de laisser le plus d'espace possible aux convives, comme aussi afin de ménager une issue pour le service même du buffet, en ce qui concerne la cuisine et la cave.

Cette pièce représente une hure de sanglier dressée sur le haut d'un socle gradué, flanqué de chaque côté d'une corne d'abondance. Ce sont précisément ces cornes qui donnent du dégagement à la pièce et corrigent parfaitement ce qu'elle aurait de lourd au regard.

La charpente de ce socle est formée de deux divisions : la base et le tambour sur lequel les cornes d'abondance s'appuyent puis le tambour sur lequel la hure est placée : ce dernier tambour est mobile; il est fixé sur une abaisse en bois un peu plus large, et ornée d'une bordure montante, à jour.

La base se compose de deux abaisses en bois, ovales, celle du haut un peu peu plus étroites que celle du bas; elles sont reliées par deux soutiens ayant la hauteur de 12 à 14 centimètres; le vide est fermé tout autour par une bande de carton blanc, clouée contre l'épaisseur des abaisses, un peu en inclinaison sur l'avant.

Le tambour inférieur adhérant à la base est de forme ovale, vide, exécuté en bois de tamis; il a 35 centimètres de haut.

Le tambour sur lequel la hure est posée est aussi de forme ovale, un peu plus étroit que l'autre; il est également vide et exécuté en bois de tamis : il a 25 centimètres de haut.

La charpente des cornes d'abondance est en carton-pâte mince, moulée dans un grand moule en fer-blanc, en deux pièces, facile à faire exécuter. Quand la base du socle et le tambour inférieur sont assemblés, les cornes sont fixées sur la base, du côté de l'embouchure, et par le haut, contre le tambour inférieur.

Ce socle n'est pas en graisse ; il est masqué en pâte anglaise cuite; mais il peut être masqué en

Quoi qu'il en soit, quand la hure est fixée sur son tambour, elle doit être ornée soit avec des hâtelets transparents, soit avec des hâtelets de truffes, ou même avec des hâtelets imités en stéarine; elle est ensuite entourée de gelée hachée. Mais la hure et son tambour ne doivent être mis en place qu'alors que le socle est posé sur la table du buffet où il doit figurer.

Les garnitures du socle se composent de tranches de roulade ou de galantine de hure de sanglier, dressées à cheval, en deux rangs, sur une couche épaisse de gelée hachée, dans l'espace réservée entre le tambour inférieur et la bordure à jour, ornant la base.

L'embouchure des cornes d'abondance est garnie avec une chaîne de belles truffes rondes et quelques petites caisses de truffes, disposées en rosace, puis d'un hâtelet garni. La base du tambour sur lequel la hure repose est garnie d'une chaîne de petites caisses garnies de truffes.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE 77

DESSIN 252. — GRAND SOCLE AUX NAIADES.

DESSIN 252. — GRAND SOCLE AUX NAIADES

Ce socle est d'une grande légèreté, d'une élégance d'autant plus remarquable qu'elle se résume en quelque sorte dans la forme. Les jours que laissent voir les sujets groupés à la base du socle contribuent pour la plus grande part à son aspect dégagé et svelte.

Ce socle peut tout à la fois être servi comme pièce centrale sur la table d'un buffet de bal, et comme pièce de milieu sur la table d'un dîner. Dans les deux cas, l'effet doit être le même; seulement le socle peut être modifié en raison de l'emploi qu'on veut en faire. Il est évident, en effet, que s'il doit être servi comme pièce du milieu sur la table d'un dîner, il n'est pas du tout nécessaire de lui donner les mêmes proportions que s'il devait être servi sur la table d'un buffet de bal.

La charpente de ce socle se compose d'une bande de 12 centimètres de haut, formée de deux abaisses reliées par deux soutiens intérieurs, et fermées tout autour par une bande en carton blanc, clouée contre l'épaisseur des abaisses. Cette base porte un tambour moins large, de 25 centimètre de haut, qui doit plus tard figurer le rocher contre lequel sont dressés les petits homards. Ce petit tambour est traversé par une tringle centrale, en bois, mesurant 80 centimètres de hauteur, fixée sur le centre de la base.

Le corps du socle est en carton-pâte ; il se compose d'un pied de coupe, supportant une imitation

Dessin 252.

de grande coquille formée en coupe par trois imitations de coquilles, soudées ensemble : cette coupe et le pied qui la supporte sont moulés en carton-pâte. Quand le pied et la coupe sont enfilés à la tringle, on fixe une abaisse circulaire sur le haut de celle-ci ; on l'entoure d'une bande épaisse de carton blanc, en l'inclinant et la clouant contre l'épaisseur de l'abaisse, afin d'en former la frise du socle. Sur le centre de cette frise, on fixe un support vide, fermé par deux abaisses en bois, dont l'une plus étroite que l'autre, reliées par une tringle en bois de 40 centimètres de haut. Ce support est fermé tout autour à l'aide de bandes en carton blanc, clouées en haut et en bas contre l'épaisseur des abaisses. Vient ensuite le petit support du haut, disposé sur le centre d'une large coupe ; ce support est, comme le précédent, formé en carton blanc.

Quand la charpente est montée, masquez d'abord les surfaces de la base avec une couche de graisse, et modelez à chaque bout, sur une maquette fixe, un héron aux ailes déployées; décorez ensuite l'épaisseur de la base, en relief, avec des détails modelés ou levés à la planche. Masquez le deuxième tambour, en le modelant en forme de rocher.

Masquez le corps du socle, et mettez en pose les trois naïades, dont les bras tendus semblent soutenir la coupe du socle.

Le corps de ces sujets est coulé dans le même moule, soit en graisse, soit en stéarine ; dans le premier cas, les naïades doivent être finies à l'ébauchoir, et solidement fixées à l'aide de fils de fer. Les tortues sur lesquelles elles s'appuient sont aussi modelées. Il est bien évident que, ce groupe étant le sujet principal du socle, il doit être fini et artistement rendu.

La frise du socle est modelée en chute-d'eau. Cet ornement, tout à fait simple et d'une exécution facile, est toujours d'un joli effet, surtout appliqué, comme ici, à un socle garni de crustacés ou de poissons.

La grande coquille surmontant le premier support est coulée en stéarine. Le corps du vase formant le couronnement de la pièce peut être coulé en stéarine, mais il exige néanmoins de grandes retouches, car les anses ne peuvent être que modelées. Les fleurs garnissant le vase peuvent être exécutées en pastillage, ou être simplement artificielles.

Les garnitures de cette pièce sont abondantes ; elles consistent, pour la base, en une chaîne de petits homards naturels dont la chair des queues a été enlevée; ils sont dressés en appui sur le rocher, presque debout, posés sur une épaisse couche de feuilles de persil.

Le support disposé au-dessus de la coupe du socle est garni avec quatre homards en coquilles, cloués contre le support, et dont la chair des queues a été également retirée. Les intervalles qu'ils laissent entre eux sont garnis avec des tranches de queues de homard, montées par rangs, à plat, contre le support. Mais si le socle doit être servi sur la table d'un buffet de bal, où il serait impossible aux convives d'atteindre ces garnitures, celles-ci pourraient sans inconvénient être modifiées, c'est-à-dire remplacées par de moins coûteuses. En ce cas, une belle garniture de légumes, de nuances variées, remplirait parfaitement le but ; et alors, les tranches de homard pourraient être dressées dans des plats qui seraient rangés autour de la pièce.

Les garnitures du deuxième support se composent de queues d'écrevisse, dressées en pyramide contre le support ; cette pyramide est surmontée d'une chaîne de grosses crevettes au naturel, piquées debout, en évasement. Mais cette garniture, bien que d'un joli effet, peut aussi, sans grand inconvé-

nient, être remplacée par de petites boules en légumes, ou simplement par des crevettes. En tous cas, la chaîne de crevettes posée en saillie sur le haut doit être maintenue.

Si ce socle devait être servi sur la table d'un dîner, comme pièce de milieu, il pourrait alors être garni tel qu'il est représenté par le dessin, c'est-à-dire avec son abondante et riche garniture; en ce cas, il serait nécessaire que le support soit disposé sur un large plateau en argent, tout à fait indépendant du socle, de façon à pouvoir être facilement enlevé pour être présenté aux convives.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE 78

DESSIN 253. — GRAND SOCLE D'AGRICULTURE.

DESSIN 253. — GRAND SOCLE D'AGRICULTURE

Ce socle est établi dans des conditions à peu près identiques au grand socle de marine, reproduit à la planche 80, mais au moins en ce qui se rapporte à la forme, les détails diffèrent : ces socles, élevés, bien proportionnés, se terminent en pyramide, et produisent toujours beaucoup d'effet sur table.

La charpente du socle se compose d'une base ovale formée de deux abaisses en bois, dont l'une est plus étroite que l'autre ; elles sont reliées par deux soutiens en bois de 12 à 14 centimètres de haut; elle est fermée tout autour par une bande de carton blanc, clouée en inclinaison; elle pose sur quatre pieds, et porte sur son centre un gradin en bois de 20 centimètres de haut, sur lequel est fixé le corps du socle; celui-ci se compose d'une forte tringle en bois de 50 centimètres de long, portant sur le haut une abaisse de forme ovale, entourée d'une bande de fort carton blanc, ayant 6 à 7 centimètres de large, et clouée un peu en inclinaison. Le corps du socle est exécuté à l'aide de deux coupes lisses, moulées en carton-pâte dans une forme en métal ou en plâtre, puis posées l'une sur l'autre en sens inverse.

La charpente de la pièce portée par le socle se compose de deux gradins étagés, ayant la hauteur de 60 centimètres ; ils sont formés en bois de tamis, mais alternés par une abaisse en bois un peu plus large ; leur forme est ovale, et ils sont fixés sur une abaisse également un peu plus large, fixée elle-même sur la plate-forme du socle.

La charpente conique du groupe supérieur est mobile ; elle est formée par deux abaisses en

Dessin 253.

bois, reliées par un solide support, et fermées tout autour avec des bandes en carton blanc, dont les surfaces sont glacées au pinceau.

La surface plane de la base du socle est masquée de papier blanc, mais le tour est masqué de graisse, et ornementé avec des têtes de bélier, reliées par de petites guirlandes de fleurs : les têtes sont coulées ; les guirlandes sont levées dans une matrice en plâtre ou en soufre.

Les surfaces du corps du socle sont également plaquées en graisse, et décorées en relief. La bande qui entoure la frise du socle est masquée avec une couche de graisse ayant de 4 à 5 centimètres d'épaisseur.

La surface des deux gradins est plaquée avec des bandes de graisse blanche, abaissées au rouleau ; elles sont ensuite ornées en mosaïque avec de la graisse rose.

La frise du socle est découpée; la coquille qui la divise est modelée sur un appui. Les deux têtes de taureau peuvent être coulées en graisse, puis fixées contre un soutien en fer ou en bois adhérant à l'épaisseur de la frise; elles sont, enfin, terminées à l'ébauchoir.

Les deux guirlandes de fleurs suspendues aux têtes de taureau, venant aboutir à la coquille disposée sur le centre de la frise, sont groupées sur fil de fer; les fleurs sont en graisse ou en cire; celles groupées sur la base du socle doivent être de même nature que les premières.

La bordure des gradins formant créneaux est exécutée à l'aide d'une épaisse bande de graisse abaissée au rouleau, coupée au couteau et posée debout. La bordure ornant la base des gradins, au-dessus de la frise, est découpée à l'emporte-pièce.

Le sujet formant le couronnement de la pièce est analogue aux attributs du socle : c'est un laboureur appuyant une main sur la charrue et portant de l'autre une faux. Ce sujet peut être en partie coulé, puis mis en pose à l'aide de fils de fer, et modelé ensuite : on doit surtout veiller à lui donner une solidité absolue.

Les garnitures de la pièce se composent, pour la base, d'une rangée de côtelettes de veau, braisées, refroidies sous presse, correctement parées, décorées aux truffes et nappées à la gelée ; pour les gradins, elles se composent simplement de 6 hâtelets transparents ou en racine, piqués en éventail sur le côté des tambours; ces hâtelets doivent être solidement piqués ; ainsi disposés, ils donnent à l'ensemble une grande légèreté d'allure; c'est un motif pour ne pas les négliger; ce n'est pas par la quantité qu'ils doivent briller, mais par une application bien entendue. La garniture des gradins se compose de trois petites langues de bœuf, dressées debout contre la charpente et alternées chacune par un bouquet de truffes.

Les dimensions de cette pièce, non compris le sujet, sont d'un mètre 70 centimètres de haut.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE 79

DESSIN 254. — GRAND SOCLE NAUTIQUE.

DESSIN 254. — GRAND SOCLE NAUTIQUE

La charpente de ce socle est composée de trois divisions exécutées séparément : la base et le socle, les deux gradins, puis le dôme et le sujet qui le surmonte.

La base est formée d'une abaisse posée sur quatre pieds, bordée d'une bande de carton blanc, clouée un peu en inclinaison sur son épaisseur. La charpente du navire se compose simplement d'une abaisse en bois, en ovale étroit, reliée à la base par un soutien central fixé à 15 centimètres de haut ; la courbe du navire est obtenue à l'aide de bandes de carton clouées à l'abaisse et collées contre la plate-forme de la base. Mais ces bandes doivent trouver, juste au milieu de la longueur du navire, et sur les bouts, quatre appuis en bois, courbés dans le sens du renflement de la coque, sur lesquels elles sont aussi clouées. Cet appui est indispensable si on veut obtenir une coque de navire solide et bien imitée. La bande la plus élevée doit être percée de distance en distance d'ouvertures longues.

Le corps du socle est formé par deux corbeilles moulées en carton-pâte, légèrement ovales, collées l'une sur l'autre en sens inverse, percées sur le centre, et enfilées à une tringle en bois fixée sur le centre de la base : celle du haut est fermée par une large abaisse en bois clouée au-dessus de la tringle. Tout autour de la frise est clouée, en inclinaison, une bande de carton blanc de 7 à 8 centimètres de large.

La charpente des tambours gradués est en bois de tamis, mince ; les deux tambours sont fermés chacun par une abaisse en bois un peu plus large que leur diamètre. La charpente du dôme est en carton ; elle est fixée sur une abaisse plus large, et surmontée d'une abaisse en bois portant sur un soutien intérieur : le sujet supérieur posera sur cette abaisse.

Ces trois divisions sont exécutées séparément ; mais les deux gradins sont fixés sur la plate-forme du socle dès qu'ils sont ornés ; le dôme, posant sur l'abaisse, est mis en place en dernier lieu.

La surface plane de la base est masquée de papier blanc, et la bande en carton, avec une couche de graisse molle, qu'on modèle aussitôt en chute-d'eau. La coque du navire et le corps du socle sont plaqués avec des bandes de graisse abaissée mince.

A chaque extrémité du navire est fixé un petit dauphin dont le corps se perd sous la coque ; ces dauphins sont modelés ; ils sont entourés d'un groupe de plantes et feuilles aqua-

Dessin 254.

tiques imitées en pastillage ou en graisse. Les corbeilles formant le corps du socle sont ornées sur le centre avec des détails en relief, et, sur le haut, avec une bordure pendante, à jours, découpée à l'emporte-pièce.

La bande de carton blanc, clouée contre l'épaisseur de l'abaisse formant la frise du socle, est masquée d'une couche de graisse de l'épaisseur de 4 centimètres, qu'on laisse bien refroidir et qu'on découpe ensuite en cannelons droits. De chaque côté de la frise sont disposés deux petits cygnes modelés en graisse, soutenant de leur bec les amarres d'un petit filet de pêche, en fil bien blanc.

Les surfaces du double tambour sont masquées avec de larges bandes de graisse rose ; mais elles sont ensuite découpées à l'emporte-pièce et plaquées en mosaïque avec de la graisse blanche. L'abaisse intermédiaire et celle du haut sont masquées d'une couche épaisse de graisse blanche, qu'on laisse bien refroidir et qu'on découpe en cannelons inclinés.

Le sujet supérieur représente Neptune avec son trident à la main ; il est posé sur un rocher, dont la base est entourée de quatre dauphins coulés en stéarine, et d'où surgissent des branches imitées de corail rouge, disposées en écartement. Le Neptune peut être coulé ou modelé; dans les deux cas, il est solidement fixé contre sa base par des soutiens en fil de fer.

Les garnitures de la pièce se composent, pour la base du socle, de petits homards dont la queue est vidée des chairs, celles-ci, coupées en dés et liées avec de la mayonnaise, sont dressées dans des coquilles de table, qu'on range sur la frise de la base, l'une à côté de l'autre.

Le double gradin n'a pas d'autre garniture que les quatre hâtelets de crevettes, piqués en éventail sur les côtés; la base du dôme est entourée d'une chaîne de petites caisses de truffes. Mais cette partie de la pièce ne doit être mise en place qu'alors que le socle est sur la table du buffet.

Si l'on voulait donner une plus grande élévation à la pièce, il faudrait faire porter le corps du socle, c'est-à-dire les corbeilles, sur un tambour de 12 centimètres, autour duquel les petits homards seront dressés.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE 80

DESSIN 255. — GRAND SOCLE DE MARINE.

DESSIN 255. — GRAND SOCLE DE MARINE

Ce socle convient pour être servi sur la table d'un grand banquet militaire. Sa coupe est correcte, élégante, et son exécution ne présente pas des difficultés qu'un praticien intelligent ne puisse surmonter.

La pièce se compose de trois divisions : la base et le corps du socle, les tambours gradués, le bastion et son sujet ; le bastion et les tambours sont exécutés séparément ; mais ceux-ci sont ensuite fixés sur la plate-forme, tandis que le bastion, sa base et son sujet sont indépendants, et ne sont mis en place que quand la pièce est finie et mise en place sur la table.

La charpente du socle se compose d'une base à facettes, en bois, posée sur quatre pieds, puis d'un tambour en bois, d'une corbeille évasée moulée en carton-pâte, et d'une abaisse en bois formant la frise.

Le double tambour formant gradin, que le socle supporte, est en bois de tamis, séparé par une abaisse en bois plus large : celui du haut doit rester ouvert. Le bastion est exécuté en carton blanc; il est fixé sur une abaisse en bois, un peu plus large, posée sur deux pieds.

La base du socle est vide, en bois mince ; mais elle est entourée d'une bande de carton blanc ayant 10 à 12 centimètres de largeur, clouée contre l'épaisseur des deux abaisses, en l'inclinant légèrement en arrière ; elle est ensuite plaquée sur ses surfaces avec de la graisse abaissée mince, au rouleau, pour être enfin creusée en meurtrières ; elle est bordée à sa base d'un liseron plat, et ornée sur le haut d'une bordure découpée en créneaux, sur une épaisse bande de graisse.

Le tambour et la corbeille formant le corps du socle sont également plaqués de graisse ; le tambour reste lisse ; mais la corbeille est ouvragée. L'abaisse servant de frise au socle est entourée d'une bande de carton blanc, clouée sur son épaisseur, en inclinaison sur l'avant ; sur le centre, elle se trouve à peu près dissimulée par un trophée de marine, encadré par des branches de laurier et de chêne. Les détails de ce trophée sont modelés, soit sur de petites maquettes, soit sur fils de fer solidement fixés. De chaque côté du trophée, comme anses du socle, sont disposés deux canons modernes sur leur affût ; ceux-ci peuvent être imités en bois, et fixés contre l'abaisse, mais les canons doivent

être ou coulés ou façonnés à la main : avec de bons moules en plâtre, on pourrait les couler en stéarine ; ces moules sont d'ailleurs faciles à obtenir.

Le double tambour fixé sur la plate-forme du socle, est plaqué avec des bandes de graisse rose et blanche, symétriquement disposées; l'abaisse qui les sépare est ornée d'une bordure montante, crénelée, coupée sur une épaisse bande de graisse.

La base du bastion est aussi ornée d'une bordure semblable, à créneaux. Le bastion est plaqué en graisse, percé de meurtrières, et crénelé sur le haut.

Le trophée formant le couronnement de la pièce doit être exécuté en pastillage. Je l'ai déjà dit : les sujets placés sur le haut des grandes pièces ornementales ne doivent être exécutés en graisse que quand on ne peut pas faire moins; mais les plus convenables sont ceux qu'on peut mouler en stéarine ou en pastillage, et ceux qu'on peut exécuter en métal pour les masquer ensuite. Ce trophée se compose de différents attributs pouvant être levés à la planche ou modelés à la main; les ancres, les canons peuvent être levés en deux fois et assemblés ensuite : toute la difficulté réside dans le groupement des détails.

La hauteur de la pièce est d'un mètre 70 centimètres : le socle, de sa base à la frise, mesure 80 centimètres, les tambours 65, le bastion 25, sans compter le trophée.

Les pièces ornementales destinées à être servies sur la table d'un grand buffet ne produisent tout leur effet que si elles sont de dimensions élevées.

Les garnitures de ce socle se composent, pour la base : d'une chaîne de grosses truffes dressées sur une couche de feuilles de persil, et d'une rangée de caisses plissées, garnies de bécassines ; ces caisses sont dressées debout contre le tambour supportant le corps du socle. La base du double tambour, et celle des deux bordures en créneaux sont simplement garnies de hâtelets composés chacun de trois truffes de grosseur graduée, symétriquement disposés en éventail sur les côtés ; mais la base du bastion est en outre entourée d'une chaîne de petites caisses garnies de truffes.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE 81

DESSIN 256. — GRAND SOCLE DES PÊCHEURS.

DESSIN 256. — GRAND SOCLE DES PÊCHEURS

La charpente de cette pièce est reproduite à la planche 104; elle est en bois, mais les parties centrales sont en carton blanc, afin de la rendre plus légère. La coque du navire est imitée à l'aide de bandes de carton cintrées et clouées en dessous sur l'abaisse inférieure posant sur quatre pieds. Ces bandes doivent s'appuyer sur quatre soutiens intérieurs, en bois cintré, disposés sur le milieu et aux deux bouts de la coque.

Cette charpente se compose de deux parties : la base, le corps du socle avec sa frise, puis le tambour évasé : celui-ci reste ouvert en dessus. La deuxième partie comprend la charpente ou plutôt le support en carton, fixé sur le centre d'une abaisse en bois, ovale, un peu plus large que l'ouverture du tambour, et posant sur deux pieds très élevés; c'est sur cette abaisse et contre le support que le groupe de langoustes doit prendre son appui.

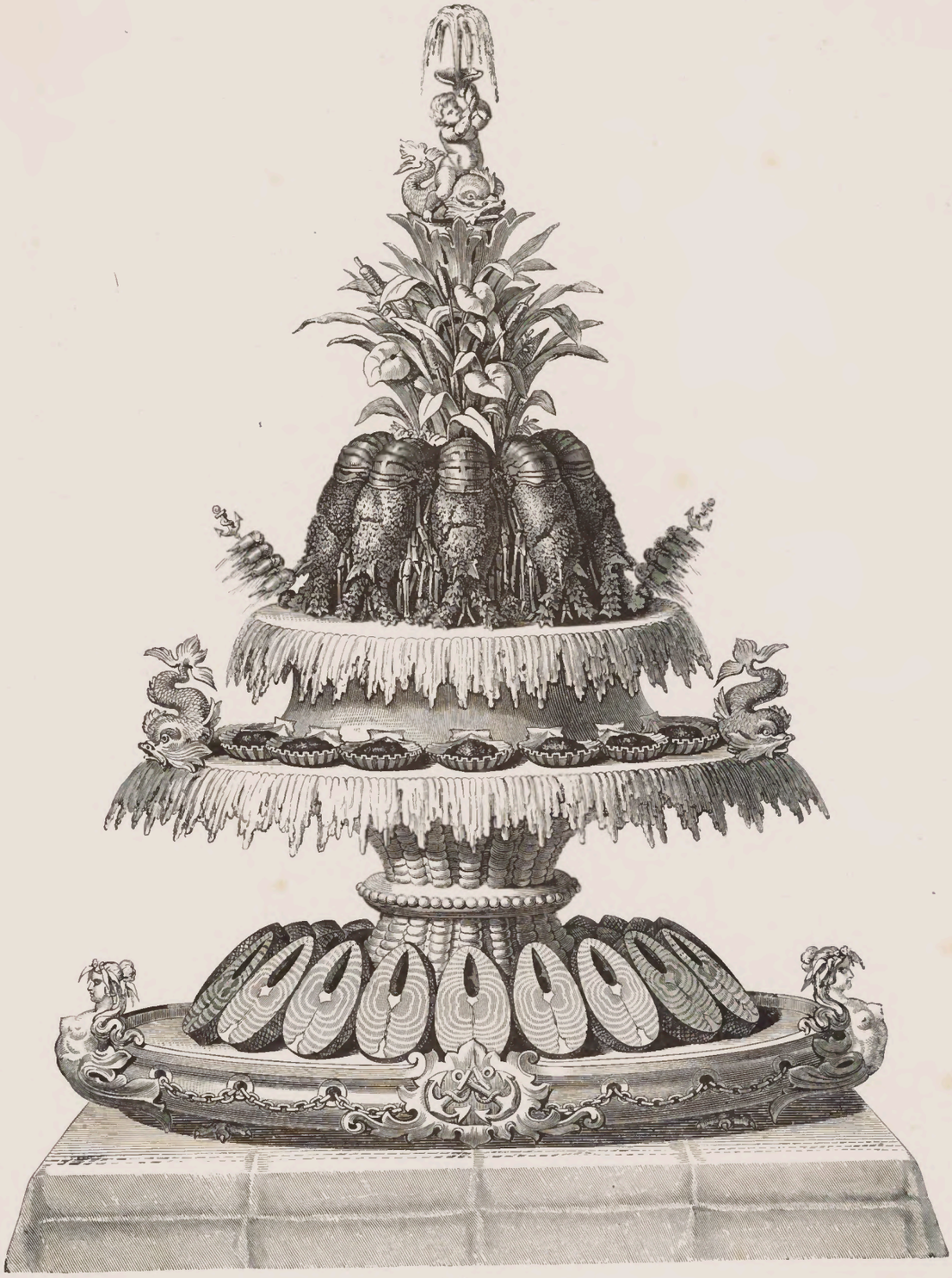
La surface plane du navire et celles des deux gradins sont masquées de papier blanc. La coque du navire, la double corbeille formant le corps du socle et le tambour supérieur, sont plaqués avec des bandes minces de graisse, abaissées au rouleau. Les deux sirènes sont alors modelées sur appui, de chaque côté de la coque; le centre de celle-ci est orné d'un écusson modelé et d'une petite chaîne pendante, courant tout le long de la coque, se rattachant aux ouvertures ménagées à distance égale : les anneaux de cette chaîne sont imités en graisse.

La double corbeille formant le corps du socle est coupée sur le centre, par un boudin ouvragé; les surfaces sont ornées en gros cannelons rayés.

De chaque côté de la frise en carton, clouée contre l'épaisseur de l'abaisse, est fixé, sur appui, un dauphin coulé en stéarine. Cette frise, masquée d'abord avec une couche épaisse de graisse molle, est ensuite modelée en chute-d'eau.

Les surfaces du tambour vide ne sont pas ornementées. Mais la base portant la charpente du groupe de langoustes est aussi modelée en chute-d'eau, sur une bande en carton.

Le sujet couronnant le groupe supérieur de la pièce se compose d'une longue gerbe de feuilles aquatiques imitées en zinc et masquées de graisse; la gerbe elle-même est surmontée d'un petit sujet modelé : un enfant à cheval sur un dauphin.



Dessin 256.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE 82

DESSIN 257. — GRAND SOCLE DES CHASSEURS.

DESSIN 257. — GRAND SOCLE DES CHASSEURS

Cette pièce a été exécutée l'hiver dernier; mais, par un motif imprévu, elle n'a pas été servie, et par conséquent démolie. C'est sur sa charpente qu'a été exécutée et servie, cette même année, l'élégante pièce aux paniers de fruits, qui figure à la série des pièces-montées.

Le corps du socle n'est pas en graisse; il est en carton-pâte, mais il peut aussi être exécuté en pâte anglaise cuite [1]. Dans cette pièce, il n'y a en graisse que le petit trophée de chasse disposé entre les deux tambours, contre le support central.

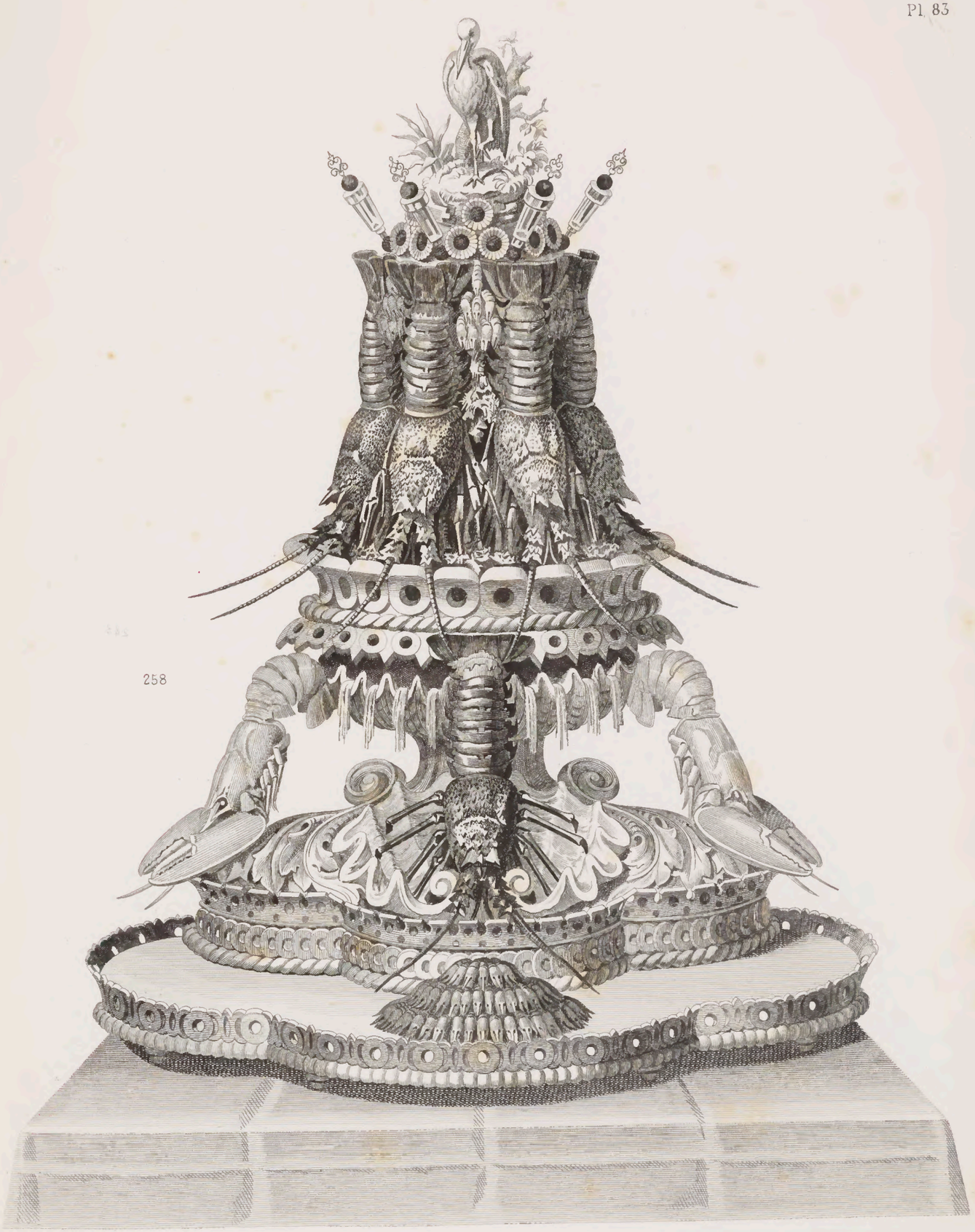
De même que dans la plupart des grandes pièces ornementales, la charpente joue *ici* un rôle capital, à ce point qu'on pourrait presque dire que la charpente, c'est la pièce. Il est donc nécessaire qu'elle soit exécutée avec grand soin, autant sous le rapport de la solidité que des justes proportions.

Cette charpente se compose de deux divisions distinctes; la première comprend la base et son support central arrivant jusqu'à la hauteur du deuxième gradin. La deuxième comprend seulement le support sur lequel est dressé le groupe aux coqs de bruyère, ainsi que le sujet formant le couronnement de la pièce : ces deux divisions sont exécutées séparément.

La charpente inférieure est établie sur une large abaisse en bois, posée sur quatre pieds de 7 à 8 centimètres d'élévation; le vide du tour est fermé par une bande en carton blanc, clouée contre l'épaisseur de l'abaisse. La forme de cette base est polygonale, arrondie sur les côtés, et formant un prolongement sur l'avant; les trois divisions sont coupées par deux angles saillants et aigus.

Cette base porte, au centre de son arrière-plan, un solide support en bois ayant la hauteur de 60 centimètres; ce support devant imiter un tronc d'arbre, il lui est adjoint deux ou trois soutiens disposés en arc-boutant qui seront plus tard masqués et modelés. Le support est surmonté d'une abaisse fixe, en bois, de forme circulaire, formant le premier gradin; la frise de celui-ci est exécutée à l'aide d'une bande en fort carton, inclinée en dedans. Ce premier gradin en supporte un autre plus considérable, formé de trois divisions arrondies, dont la frise est semblable à celle du gradin inférieur; il porte sur son centre un tambour légèrement conique, fixé sur une abaisse ayant la même coupe du gradin, mais moins large. Ce tambour est mobile, et n'est glissé sur le gradin qu'au dernier moment, alors qu'il est complètement garni, et que le socle est posé sur la table du festin.

1. La *pâte anglaise cuite* et le *carton-pâte* sont décrits au chapitre des croûtes pour pâté-froid.



côtes de la Norwège; on les pêche en grande quantité sur les côtes de l'Océan, de la Méditerranée et de l'Adriatique.

La chair cuite des langoustes est généralement moins estimée des gourmets que celle des homards; ce n'est peut-être là qu'une prévention, un simple préjugé, une affaire de goût. Pour mon compte, j'ai souvent rencontré des homards qui ne valaient pas les langoustes, et sur les côtes de la Méditerranée, j'ai trouvé de petites langoustes d'une exquise délicatesse.

Un fait cependant qu'il est juste de reconnaître, c'est que les chairs que renferment les grosses pattes de homard dépassent en délicatesse, ou tout au moins en tendreté, et celles des queues de langoustes et celles des queues de homards. Les chairs de la langouste sont blanches, légèrement sucrées; mais en général, les chairs de celles pêchées dans les parages rocheux de la mer sont d'un arome très fin, très agréable. Ce crustacé peut vivre un certain temps hors de l'eau, mais il dépérit considérablement; voilà pourquoi sur les marchés éloignés des ports de mer, on ne peut les trouver que cuites. C'est une précaution qui n'est pas indifférente du tout, car les langoustes cuites peuvent être transportées au loin sans grand danger, tandis que si on les fait voyager vivantes, il est rare que les chairs n'en souffrent pas. — La cuisson des langoustes s'opère d'après la même méthode que pour les homards : un simple court-bouillon suffit.

La pièce reproduite à cette planche se compose d'un grand socle posé sur une large base, et surmonté d'un buisson de langoustes. Elle mesure 1 mètre 20 centimètres de hauteur.

Le socle est modelé sur un mandrin en bois imitant la coupe sur le haut, et portant sur un tambour vide dont le tour forme trois divisions arrondies. La base du socle est de même forme que ce tambour, mais elle est coupée droite sur l'arrière, attendu que la pièce posée sur la table d'un buffet de bal ne peut être vue que de face. Cette base porte sur quatre pieds argentés ou peints au blanc de zinc.

La coupe du socle est modelée, à mi-hauteur, en forme de grande coquille marine, dont les bords laissent échapper des petites nappes d'eau, imitées avec de la gélatine claire distribuée en filets. Le haut du socle est orné d'une double bordure à jour, montante et descendante, divisée sur le centre par une torsade exécutée à la main, à l'aide de deux cordons enroulés.

Cette bordure est originale, d'un très joli effet : la partie inférieure est plate; elle est composée avec des détails en graisse coupés sur une bande d'égale épaisseur, abaissée à l'aide du rouleau; ces détails sont coupés à l'emporte-pièce, puis rajustés, en ayant soin de les soutenir en dessous, et aussi de les piquer contre des petites pointes adhérant au mandrin du socle; ce n'est qu'à ces conditions qu'ils peuvent se maintenir en évasement. La bordure supérieure est aussi à jour; elle est exécutée à la main, et modelée à l'ébauchoir; pour qu'elle puisse avoir la solidité nécessaire, elle doit forcément être soutenue intérieurement par des pointes en fer, piquées à distance contre le mandrin. Mais la bordure supérieure doit rester ouverte sur l'arrière, afin de pouvoir livrer passage au buisson, séparément exécuté, donnant ainsi plus de facilité pour transporter la pièce.

Cependant on pourrait opérer d'après une autre méthode, qui consisterait à orner simplement le haut du socle avec la bordure pendante, et modeler la bordure montante, ainsi que la torsade, sur l'abaisse même où doit être groupé le buisson. Par cette méthode, le procédé se simplifierait.

Le pied du socle est dissimulé au regard par une large coquille plate, imitée en graisse, et

SOMMAIRE DE LA PLANCHE 84

DESSIN 259. — GRAND SOCLE AU PAIN DE GIBIER.

DESSIN 259. — GRAND SOCLE AU PAIN DE GIBIER

Comme forme, ce socle se rapproche du précédent; les dimensions sont les mêmes; mais les détails d'ornement diffèrent.

La charpente du socle est en bois; le corps principal a la forme d'un vase; il est fixé sur un tambour lui servant de base : l'un et l'autre sont vides.

Les anses du socle sont modelées sur une tige en fer, adhérant tout à la fois au tambour et à la base du socle. Mais sur la gravure, le pied du socle et le tambour ne sont pas visibles au regard ; ils se trouvent dissimulés par l'écusson central et les ornements qui l'entourent, formant une sorte d'encadrement.

La frise du socle est d'une simplicité remarquable ; la bordure lui servant de couronnement est à jour; elle est simplement composée d'anneaux plats coupés à l'emporte-pièce.

L'écusson disposé entre la coupe et le pied du socle, est légèrement bombé et incliné ; il forme par ce fait, un prolongement sur l'avant ; il est encadré par une rosace exécutée en relief avec des imitations de feuilles de chêne; le centre de cette rosace est orné d'une tête d'enfant, appliquée en relief. Cet écusson est surtout remarquable en raison d'une peinture à l'huile qui en décore le centre. Je ne suis pas tout à fait partisan de la peinture appliquée à l'ornementation des socles, bien que ce genre d'ornementation ait joui autrefois d'une faveur distincte.

Je m'explique fort bien que ce genre a pu avoir sa raison d'être en des temps où les praticiens n'avaient pas du tout le choix des ornements, où l'application du modelage, étant encore inconnue ou négligée, ne leur laissait d'autre alternative que celle des détails découpés au couteau ou à l'emporte-pièce. Mais en présence des ressources variées dont nous disposons, en présence de la subtile souplesse que nous sommes parvenus à donner à la graisse à modeler, et des mille détails que nous pouvons en tirer sans de grands efforts, les ornements peints ne sauraient être admis qu'à titre de diversion et comme auxiliaire indépendants, applicables dans une mesure restreinte et purement conditionnelle. En fait, les ornements les plus apparents, les plus coquets sont ceux appliqués en relief; aucun ne répond avec plus de précision et de vérité pratique à l'ensemble de nos sujets, aucun ne peut leur donner plus de légèreté, plus d'élégance.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE 85

DESSIN 260. — GRAND SOCLE AU BUISSON DE HOMARDS

DESSIN 260. — GRAND SOCLE AU BUISSON DE HOMARDS

Ce socle brille surtout par la légèreté de sa forme ; son élégance ressort du style original de sa construction. Ses détails sont simples, peu multipliés, mais parfaitement groupés. La charpente est peu compliquée.

La base se compose simplement d'une abaisse coupée de forme polygonale, à pans arrondis, alternés par une pointe de prolongement ; elle est posée sur six pieds élevés de 7 à 8 centimètres de haut ; une longue bande de carton formant tablier, ferme le vide. Elle porte de chaque côté deux petites pyramides formées à l'aide de deux abaisses reliées par un support en bois, dont le vide est aussi fermé avec du carton blanc, mais en laissant une ouverture sur le côté intérieur, de façon à imiter une petite grotte.

La charpente du socle se compose simplement d'un solide support en bois de 50 centimètres de haut, fixé sur l'arrière de la base et flanqué de deux soutiens latéraux disposés en arc-boutant.

Le support central est surmonté d'une épaisse abaisse en bois de forme circulaire, formant la frise du socle. Cette abaisse porte sur son centre un autre support de 65 centimètres de haut, surmonté par une abaisse ronde aussi, mais plus étroite ; le vide est fermé à l'aide de bandes en carton blanc, clouées aux deux abaisses, de façon à former un cône légèrement accentué. Le socle disposé sur l'abaisse supérieure est mobile ; il se compose aussi de deux abaisses en bois, dont l'une plus étroite que l'autre, et reliées par un support central de 15 centimètres de haut ; le vide est encore fermé avec du carton, de façon à former un cône plus prononcé que le premier.

La surface supérieure de la base est plane, masquée de papier blanc ; mais son épaisseur, de même que les deux grottes latérales sont ornées en rocaille, avec de minces copeaux de paraffine blanche, moulés à l'aide d'une carotte taillée, en opérant d'après le même procédé que pour les fleurs en cire. Le corps du socle est formé par une gerbe de feuilles aquatiques blanches, imitées en graisse, en pastillage ou simplement en zinc, masquées de graisse ; si elles sont en graisse ou en pastillage, elles doivent être modelées sur des tiges en fil de fer.

Cette gerbe est groupée avec goût autour du support central, en dissimulant avec soin celui-ci, ainsi que les soutiens latéraux. Elle est ornée de quelques attributs de pêche.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE 85

DESSIN 260. — GRAND SOCLE AU BUISSON DE HOMARDS

constr
peu c
altern
de ha
petite
aussi
à imi

de ha

frise d
monté
blanc,
sur l'a
étroite
fermé

même
blanch
en cire
en pas
elles d

ainsi q

La base du socle est figurée par deux grosses têtes de cabillaud, coulées en graisse et retouchées à l'ébauchoir. Entre ces têtes est placé un ibis au long cou, posé sur ses hautes jambes. Cet oiseau est modelé sur une petite charpente en bois, à laquelle adhèrent deux solides fils de fer qui deviendront les jambes. Le modelage de l'oiseau est facile ; ce qui l'est moins, c'est de lui donner la solidité nécessaire pour le faire tenir debout.

L'abaisse, disposée au-dessus de la gerbe, est ornée de deux bordures. une pendante, l'autre montante ; toutes les deux sont exécutées à l'aide d'une bande en carton festonné, masqué de graisse et ornementé.

Le cône contre lequel seront groupés les homards, reste blanc, naturel. Le petit socle portant le sujet est masqué en graisse ou en pastillage blanc. L'épaisseur de l'abaisse supérieure est dissimulée à l'aide de mousse imitée également en pastillage. Le sujet formant le couronnement de la pièce représente un pêcheur posé debout, avec sa cape, portant une rame d'une main et un filet de l'autre. Le corps de ce sujet doit être coulé en stéarine. Pour le couler, il faut d'abord choisir un sujet nu, en plâtre, dans les proportions voulues ; on en scie les bras entièrement, et les jambes jusqu'aux genoux. Avec le tronc, on fait un moule en plâtre [1], et dans ce moule on coule le sujet à la stéarine. On fixe alors ce sujet sur l'abaisse en bois, à l'aide de solides fils de fer, et on le met en pose, en modelant les jambes et les bras ; on l'habille ensuite, on lui applique un soutien sur l'arrière, qu'on dissimule à l'aide de feuilles aquatiques blanches, en zinc ; on le passe alors à la brillantine.

La garniture de la pièce est tout à fait simple et indépendante ; elle consiste uniquement en ces deux buissons de crevettes, dressés dans des petites coupes fixées sur le haut des grottes latérales ; ces buissons sont montés contre une petite charpente en carton, et entourés à leur base avec une petite couronne de belles tranches de queue de homard.

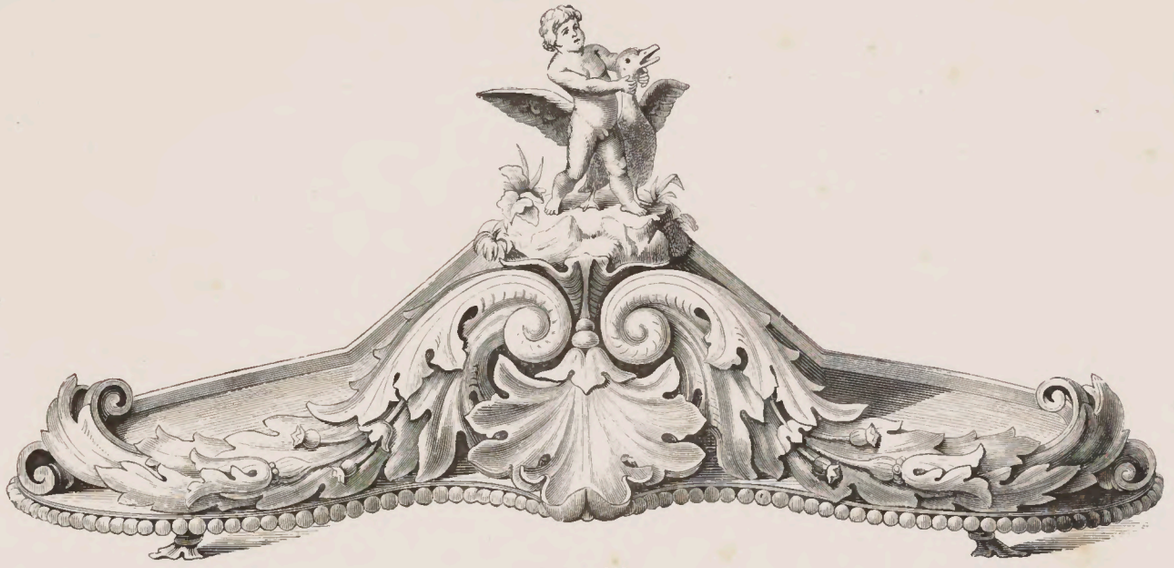
Le crabe et les deux homards sortant à moitié des grottes sont à l'état naturel, choisis bien rouges. L'intérieur des grottes doit être garni de feuilles vertes de persil.

Les homards groupés en buisson contre le cône en carton sont à l'état naturel, choisis bien rouges ; mais la chair des queues est enlevée. Ils sont cloués contre l'épaisseur de l'abaisse en bois.

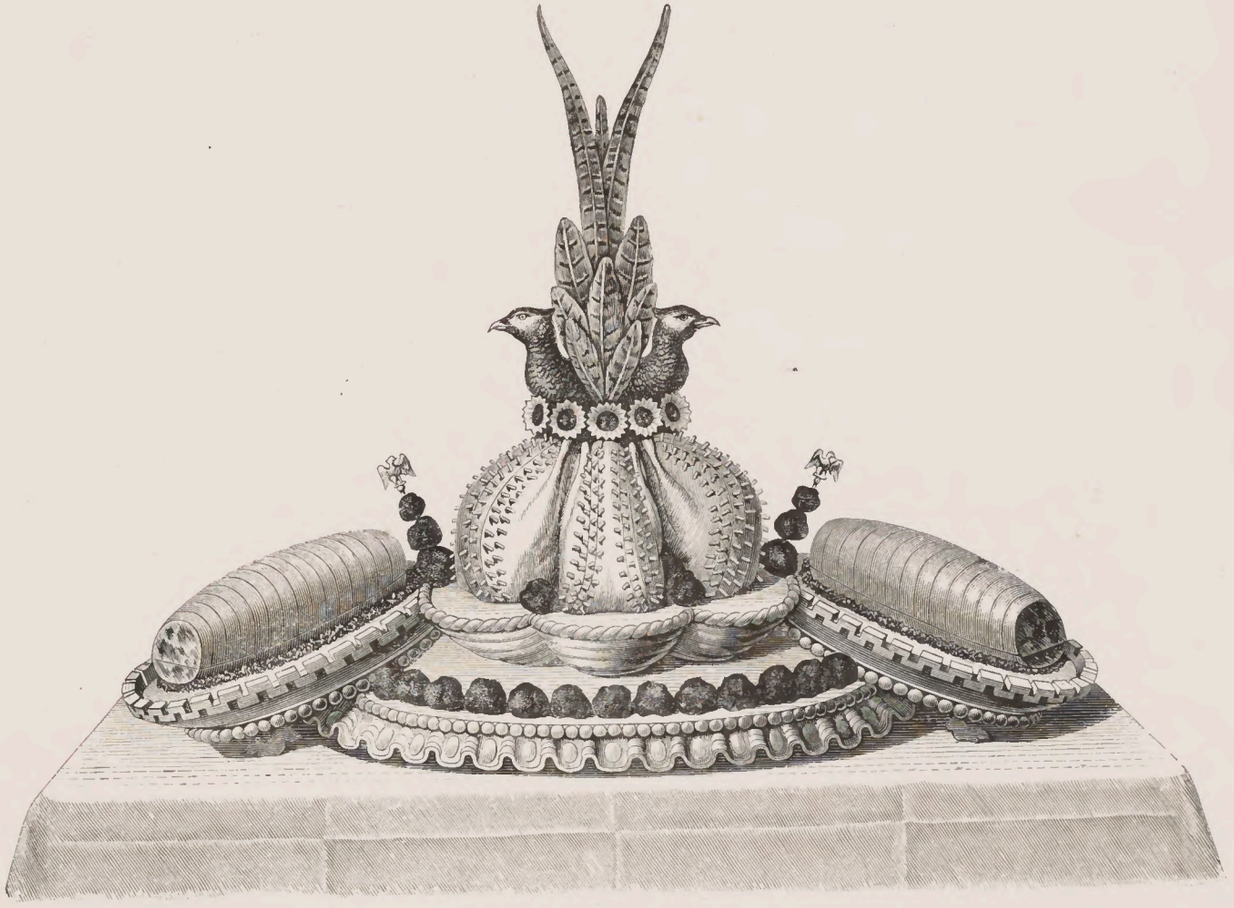
Les intervalles sont garnis de feuilles vertes de persil. Le haut du cône est garni avec une chaîne de petites caisses de truffes. Sur les côtés sont piqués en éventail, deux grands hâtelets coulés en stéarine, et ornés de truffes.

Comme le transport de cette pièce, quand elle est terminée, offre quelque difficulté, il convient de la dégager de tous les détails susceptibles d'être avariés. Ainsi, le socle supportant le pêcheur ne doit être mis en place que lorsque la pièce est posée sur la table du buffet ; on le glisse par l'arrière. Il en est de même des deux coupes latérales contenant les buissons de crevettes ; elles ne doivent être collées sur les grottes qu'en dernier lieu, dans la salle.

1. Pour couler un sujet en graisse, on ne fait pas de moule en plâtre : on coule à la gélatine. Mais pour couler un sujet en stéarine, il faut un moule en plâtre, qu'on fait d'abord tremper à l'eau froide ; on le serre ensuite fortement, et on coule la stéarine.



Dessin 263.



Dessin 264.

Ce support est cloué sur la base. Sur l'arrière et le dessus, les surfaces sont masquées de papier blanc ; sur l'avant, elles sont masquées avec une couche de graisse à modeler ; puis ornées, de chaque côté, de deux rameaux d'acanthe, largement modelés en sens inverse, de façon à dissimuler complètement la charpente. Au-dessous du point de jonction de ces deux rameaux est modelée une large feuille à côtes creuses, dont le centre est légèrement renflé. Sur la plate-forme du support est posé debout un petit sujet nu : un enfant jouant avec un oiseau aquatique ; le corps de ce sujet doit être coulé, puis mis en pose, en le soutenant avec du fil de fer ; il est ensuite modelé à l'ébauchoir.

L'arrière du support est bordé d'un liseron plat, ayant 2 centimètres de haut, posé debout. La surface plane des coquilles est masquée de papier blanc. L'épaisseur de la base est ornée d'un large liseron perlé, levé à la planche.

Ce double support est disposé de façon à recevoir de chaque côté une garniture abondante, consistant soit en deux belles langues à l'écarlate, deux petits jambons ou même deux galantines découpées, symétriquement dressées, et entourées de belle gelée.

Le socle portant le numéro 264 est de construction simple au fond ; son élégance tient plutôt de sa coupe dégagée et légère que du travail d'exécution.

La charpente se compose d'une large base en bois, posée sur six pieds ; elle porte sur son centre un gradin représentant cinq divisions, arrondies en cul-de-lampe ; au centre de ce gradin est fixé un support en bois mince ou en carton de 15 centimètres de haut, à cinq faces, correspondant avec les divisions du gradin.

De chaque côté de la base sont fixés deux supports ovales, légèrement inclinés sur l'avant, ils se composent de deux abaisses en bois mince, reliées par un soutien central, fermées tout autour avec du carton blanc.

Toutes les surfaces planes du socle sont masquées de papier blanc ; les contours sont masqués avec de la graisse, et modelés à l'ébauchoir. La frise pendante de la base est modelée sur une bande en carton blanc, clouée contre l'épaisseur de l'abaisse.

Les deux supports sont modelés en forme de petits socles ovales, dont la frise est découpée au couteau, et la base, bordée d'un liseron perlé, levé à la planche : ces liserons font toujours très bien ; il est bon d'avoir des planches sur lesquelles on peut en lever de dimensions différentes.

Les garnitures du socle se composent, pour les supports latéraux, de deux galantines de faisan, découpées, remises en forme, puis entourées avec de la gelée. Le support central est garni de cinq faisans, piqués, découpés et remis en forme ; ils sont dressés presque debout, en les soutenant avec de petits hâtelets piqués contre les surfaces du support.

Sur le haut de ce support sont disposés les avant-corps et les longues plumes de deux faisans, formant un groupe symétrique, d'un joli effet. Une chaîne de petites caisses de truffes, collées contre l'épaisseur de l'abaisse, relie en quelques sorte les deux groupes : celui du bas et celui du haut.

Deux hâtelets garnis de truffes sont piqués en éventail entre les faisans et les galantines. Sur les bords de la base, est disposée une chaîne de belles truffes rondes, posées sur une couche de gelée hachée. Toutes les surfaces planes de la base et du gradin aux faisans, couvertes d'abord avec du papier blanc, doivent être ensuite masquées avec une couche de gelée hachée.

Dessins 265, 266. — MODÈLES DE SOCLES A DOUBLE SUPPORT

PLANCHE 88.

Les deux socles de la planche 88 sont reproduits dans leur état naturel, c'est-à-dire, sans être garnis. Le premier est de forme vraiment gracieuse.

La charpente se compose d'une longue base ovale, formant sur le centre un prolongement arrondi ; elle est fixée sur quatre pieds, et porte sur l'arrière un double support à pans inclinés, prolongés à l'aide de deux abaisses en bois mince, de forme ovale, sur lesquelles seront modelées les deux coquilles latérales.

L'extrémité de ces abaisses doit porter sur un petit appui en bois, fixé sur la base, de façon à laisser du vide en dessous pour faciliter le modelage.

Sur l'épaisseur de la base, tout autour, est clouée une bande en carton, sur laquelle sera modelée la frise en chute-d'eau.

Les coquilles latérales sont modelées sur les prolongements du support, avec de la graisse bien blanche ; l'intérieur est plat, masqué de papier blanc.

Les têtes de dauphin qui en décorent les extrémités extérieures sont modelées chacune sur un appui en bois fixé sur la base ; celle-ci doit être recouverte de papier blanc. La chute-d'eau est modelée en graisse nuancée vert tendre.

Sur l'avant du double support est disposé un appui en bois sur lequel sont fixés de forts fils de fer. Masqué de graisse, cet appui doit figurer un tertre sur lequel la cigogne sera modelée bien d'aplomb ; sur les fils de fer, elle sera soutenue en outre sur l'arrière, aussi à l'aide de gros fils de fer adhérent au double support.

En avant du tertre, est disposée une troisième coquille ronde et creuse : celle-ci est modelée sur une coquille en carton-pâte, bien sèche, moulée dans une forme en métal.

Ce socle ne peut être garni ni sur l'avant ni sur les supports latéraux qu'avec du poisson ou des crustacés : homards, langoustes, crevettes, tranches de truite ou de saumon, coquilles garnies.

Le sujet central et les têtes de dauphin doivent être passées à la brillantine.

Le socle portant le numéro 266 est aussi reproduit sans garniture aucune.

La charpente se compose d'une large abaisse en bois, de forme demi-circulaire, forte, solide, établie en pente sur l'avant, et posant sur plusieurs pieds ; elle porte sur l'arrière une tringle en bois de 50 à 60 centimètres de haut, contre laquelle est clouée, en inclinaison, une simple planche ovale : c'est contre le côté plat de cette planche que devra être fixé le homard ; les hâtelets seront piqués sur son épaisseur, dans des trous ménagés à cette effet.

Au-dessous de cette planche, de chaque côté, sont fixées deux abaisses de forme ovale, se prolongeant en dehors de la base, et posant chacune sur un support en bois de 7 à 8 centimètres : c'est sur une de ces abaisses que seront modelées les coquilles latérales.

La surface de la base est masquée d'une épaisse couche de graisse, puis modelée ou coupée

La coquille centrale est modelée en creux; elle peut ainsi recevoir une garniture quelconque.

Les pointes des deux cornes d'abondance viennent aboutir et s'appuyer contre le support central modelé sur une sorte de rocher d'où s'échappe une cascade. C'est sur le haut de ce rocher qu'est fixé le sujet central : un enfant, debout, figurant le symbole du jardinage; il porte sur sa tête une corbeille de fruits; un de ses pieds est posé sur une bêche, et il a à ses côtés un arrosoir. Ce sujet, de même que les cornes d'abondance, doit être passé à la brillantine.

Les plans inclinés du support sont bordés, sur l'arrière, par un liseron plat posé debout ; les surfaces intérieures sont masquées de papier blanc.

Les garnitures de ce socle peuvent se composer, pour chaque support latéral, d'une grosse pièce froide de boucherie ou de poisson; en ce dernier cas, la grosse coquille centrale peut être garnie d'un bouquet de belles crevettes, dressé sur un petit support masqué de beurre, et entouré de feuilles vertes de persil.

Le socle portant le numéro 268 est représenté non garni. Son aspect est néanmoins très flatteur, d'un joli effet même dans sa simplicité.

La charpente se compose d'une base circulaire, posée sur quatre pieds, et portant sur son centre un simple support droit formé par une tringle en bois de 40 centimètres de haut. A cette tringle sont enfilées trois coquilles graduées, moulées en carton-pâte, et retenues à distance à l'aide d'appuis en carton-pâte, également enfilés à la tringle : un sous chaque coquille, afin de les maintenir d'aplomb. Sur l'épaisseur de la base est clouée une bande de carton blanc ayant 4 à 5 centimètres de largeur.

Sur les parties latérales de la base sont fixées deux corbeilles plates, posées en inclinaison, dont l'avant, penché en dehors de la base, porte sur deux pieds : l'arrière est adhérent à la base. La charpente de ces corbeilles est en carton-pâte; les deux sont formées dans un simple moule en fer-blanc, gaufré, c'est-à-dire à cannelons.

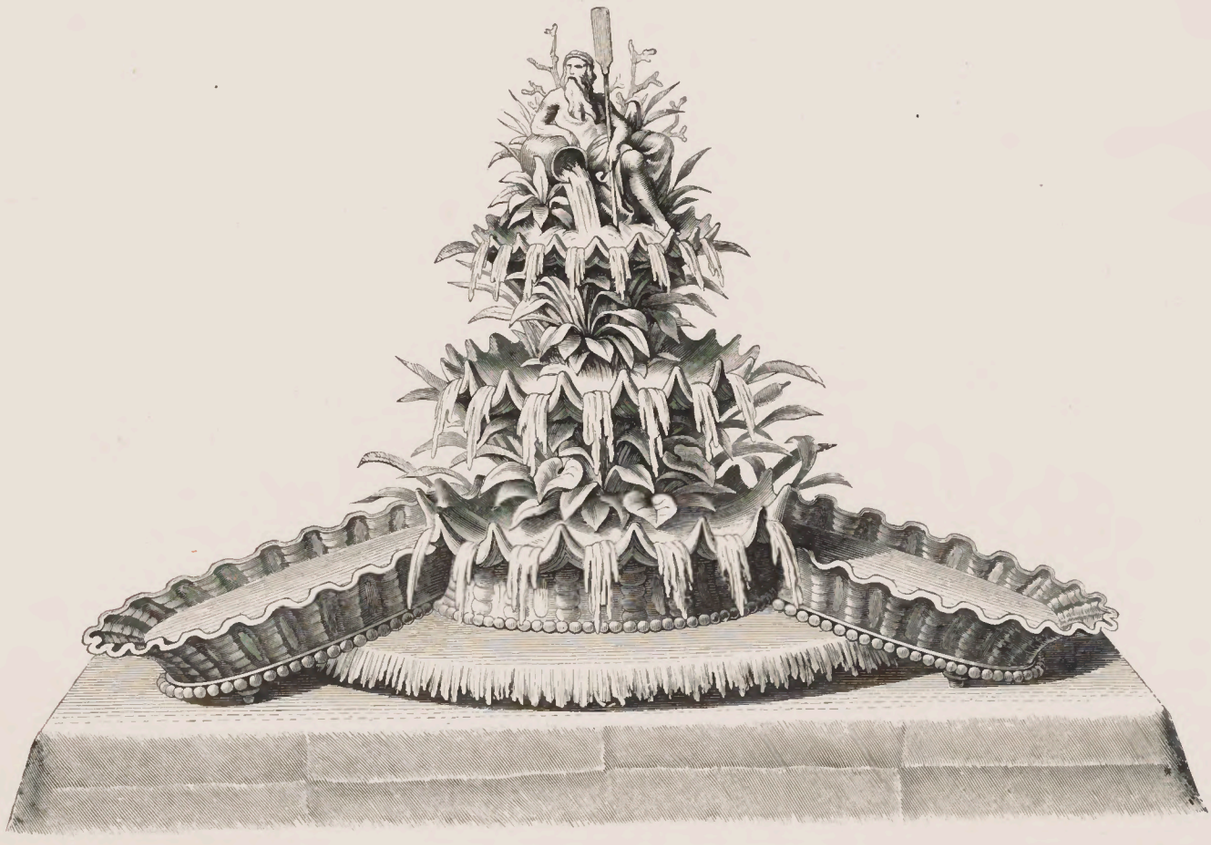
Ces corbeilles sont d'abord masquées de graisse, puis modelées dans l'ordre que le dessin représente; leur base est ornée d'un liseron perlé, levé à la planche; elles sont intérieurement garnies de papier blanc.

La surface plane de la base est masquée de papier blanc, mais sur la bande de carton qui en dissimule l'épaisseur est appliquée une bordure en chute-d'eau.

Les trois coquilles marines, cannelées, enfilées au support central, sont d'abord masquées de graisse, puis modelées : telles qu'elles sont disposées, ces coquilles figurent les conques graduées d'une cascade dont l'eau se déversant par les bords de l'une à l'autre semble fournie par le sujet supérieur, symbole d'une divinité fluviale, dans une attitude grave, tenant d'une main une rame et appuyant l'autre sur une urne penchée d'où l'eau jaillit. Cette eau est imitée avec de la graisse, levée dans une matrice comme pour les chutes-d'eau, et recouverte avec des bandelettes de gélatine ramollie; au besoin, elle pourrait être imitée avec des baguettes courbées, en verre. Des bouquets de feuilles aquatiques sont groupés à la base des coquilles; sur l'arrière du sujet, ces feuilles sont entremêlées de branches imitées de corail.

Le sujet et les corbeilles doivent être passés à la brillantine, et les chutes-d'eau garnies de bandelettes de gélatine claire.

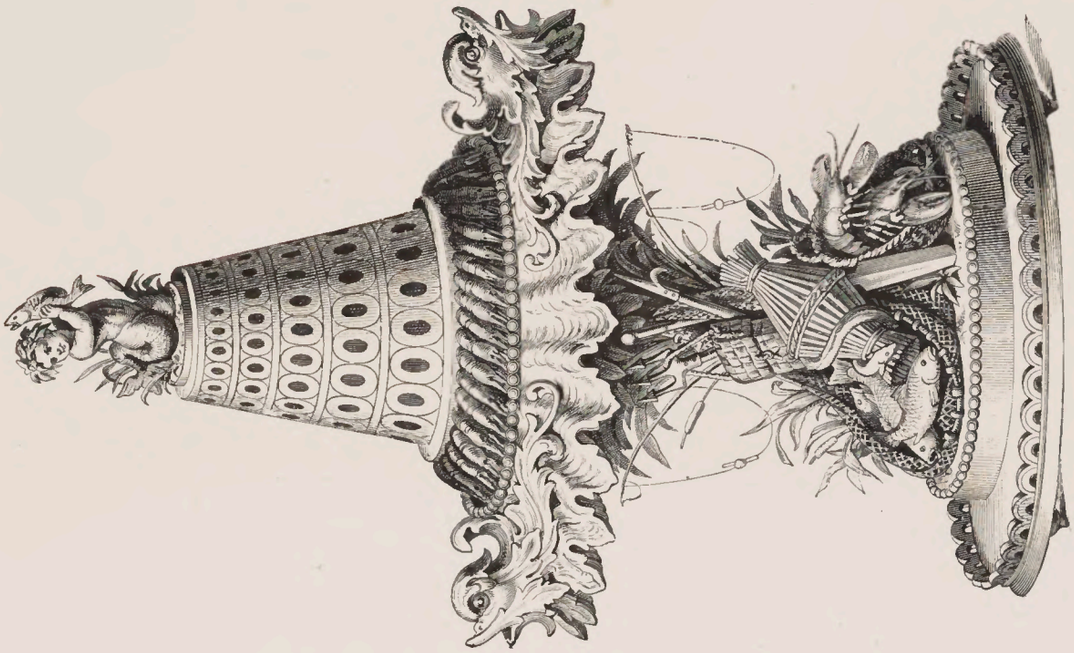
Dessin 267.



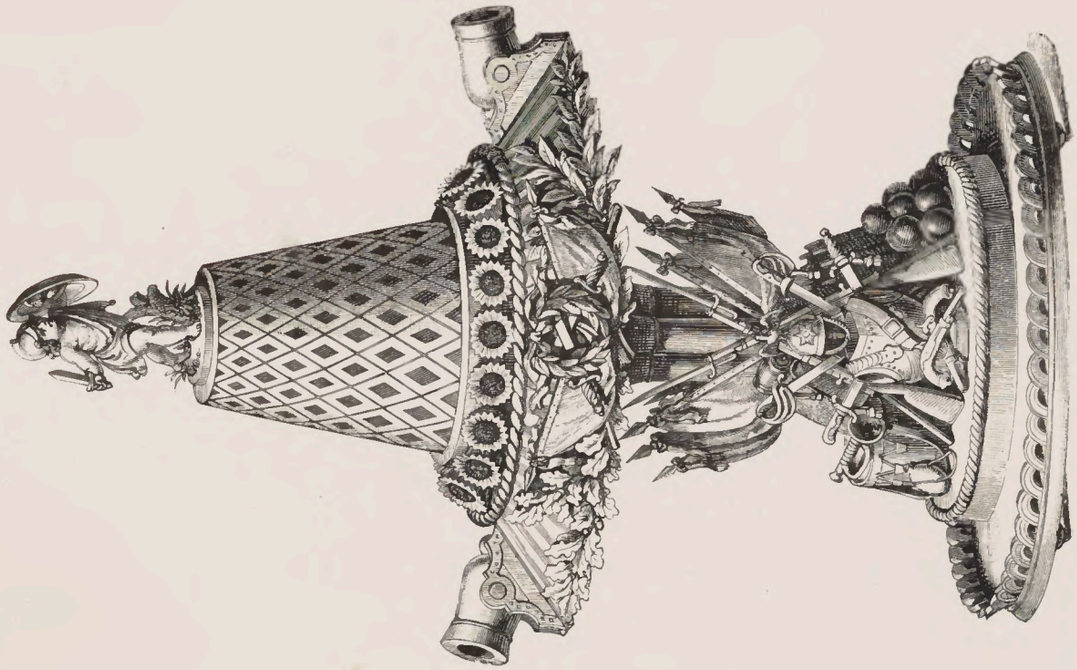
Dessin 268.

Les garnitures de ce socle doivent en quelque sorte être analogues à son ornementation, c'est-à-dire se composer de poissons ou de crustacés : homards, langoustes, crevettes, écrevisses, tranches de saumon, etc.

Abondantes et bien distribuées, ces garnitures doivent donner à la pièce un aspect de distinction peu commune.



Dessin 270.



Dessin 269.

diamètre, de forme circulaire, posant sur quatre pieds, sur le centre de laquelle est fixé un petit gradin de 5 à 6 centimètres de haut, portant sur son centre une tringle en bois de 50 centimètres de long, surmontée d'une abaisse en bois, solidement fixée, ayant 40 centimètres de diamètre. Cette abaisse est garnie tout autour d'une bande en carton blanc, clouée contre son épaisseur, et disposée en plan incliné; elle est soutenue en dessous par des appuis invisibles. Le petit gradin de la base peut être en bois de tamis ou fermé tout autour avec une bande en carton; les surfaces planes de la base et celle du gradin sont masquées de papier blanc.

Le grosse pièce supérieure que le socle porte n'est pas adhérente à celui-ci : elle est mobile ; elle se compose simplement d'un grand moule conique, en fer-blanc, à surfaces lisses, formant pyramide ; il est masqué de graisse à modeler, blanche, abaissée au rouleau, et plaquée en mosaïque avec des ornement nuancés. Au besoin, la graisse peut être remplacée par du pastillage. Cette pièce est collée sur un tambour vide, en bois de tamis, simplement masqué autour et en dessus avec du papier blanc. Le sujet figurant sur le haut de la grosse pièce est exécuté séparément sur une simple abaisse en bois : c'est un petit gladiateur tenant son bouclier d'une main et son épée de l'autre. Ce sujet est en partie coulé et modelé ; il est maintenu en pose à l'aide de gros fils de fer adhérant à la base du sujet.

Le support central formant le corps du socle est dissimulé par cinq canons coulés en graisse, et groupés debout, l'un à côté de l'autre, de façon à donner un plus large appui au trophée. Celui-ci est composé de différents attributs de guerre : drapeaux, fusils, cuirasse, casque, tambours, etc. Tous ces détails sont modelés séparément sur des maquettes en bois ou en carton, et groupés avec goût. La frise du socle est d'abord masquée d'une épaisse couche de graisse, puis découpée au couteau, en cannelons plats, et enfin, ornée sur son étendue avec des attributs de guerre, ainsi que des rameaux de laurier et de chêne. Deux obus sont placés de chaque côté de la frise ; ils sont modelés sur maquette, et posés sur un affût en bois cloué contre l'épaisseur de la frise du socle.

Le gradin de la base sur lequel est groupé le trophée, est bordé d'un liseron en graisse, formé à l'aide de trois cordons d'égale épaisseur, roulés en tresse sur la table, ou simplement levés à la planche. La base inférieure est ornée d'une bordure montante composée de détails coupés à l'emporte-pièce.

Les garnitures du sujet sont uniquement représentées par des petites caisses garnies de truffes, dressées à plat contre le tambour de la grosse pièce. La base du socle est représentée sans garnitures ; mais l'espace resté libre, entre le gradin et la bordure, est disposé pour recevoir celles qu'on lui destine ; les caisses de truffes et les petits pâtés froids garnis de foie-gras sont celles qui conviennent le mieux : la surface du gradin peut néanmoins être masquée d'une couche de gelée hachée.

Dessin 270. — MOYEN SOCLE AU TROPHÉE DE PÊCHE

PLANCHE 90.

La charpente de ce socle est construite dans les mêmes conditions que celles du précédent ; les dimensions sont les mêmes.

La base est à gradin, et celui-ci porte sur son centre une tringle en bois, surmontée d'une abaisse circulaire également en bois. Cette abaisse est entourée d'une large bande en carton blanc,

80 centimètres de haut : une tringle en fer, solide, peu épaisse, sur l'extrémité de laquelle est fixée une micne abaisse en bois, circulaire. Sur cette abaisse est fixée une large coquille, moulée en carton-pâte, bien sèche. Sur le centre de la coquille est disposé un petit support en carton blanc, en forme d'entonnoir renversé. Les gradins de la base sont de dimensions graduées, et disposés à 5 ou 6 centimètres de distance l'un de l'autre. Le vide laissé entre eux est masqué par une bande de carton blanc, clouée contre l'épaisseur des abaisses.

Les différentes surfaces planes de la base sont masquées avec du papier blanc. Le carton formant leur épaisseur est masqué avec une couche épaisse de graisse, et celle-ci est modelée en chute-d'eau. Si l'on dispose d'un moule convenable, les dauphins peuvent être coulés en belle stéarine, bien blanche; ils sont ensuite retouchés à l'ébauchoir et légèrement ornementés. A défaut de moule, il faut les modeler en graisse, sur un gros fil de fer adhérant à la base. Ils sont entrelacés entre la tringle centrale, qu'on dissimule à l'aide de feuilles aquatiques, également modelées sur fil de fer.

La coquille supérieure peut aussi être coulée en stéarine dans une coupe en métal ; à défaut de celle-ci, elle peut être moulée en carton-pâte; en ce cas, elle est mise en place, puis modelée en graisse, sur cette charpente; les filons d'eau qu'elle laisse échapper sont imités en graisse.

La coupe, les dauphins et les feuilles aquatiques doivent être passées à la brillantine. Les chutes-d'eau des gradins et les filons de la coupe doivent être ornés de bandelettes de gélatine claire, coupées très mince.

Les garnitures de ce socle se composent, pour la base, d'un groupe de jolies truites dressées entre les dauphins; sur une épaisse couche de feuilles vertes de persil ; ce groupe est entouré d'une couche de gelée hachée. Le gradin inférieur est simplement garni de coquilles naturelles, en argent, en verre ou en porcelaine, garnies de salade de homards ou d'écrevisses. Le gradin du milieu, étant le plus étroit, sera simplement masqué d'une couche de gelée hachée.

La pyramide en carton, fixée sur le centre de la coupe, est d'abord masquée d'une couche de beurre ou de graisse, puis entourée à distance de quatre cordons de beurre ; quand celui-ci est bien refroidi, on dresse les crevettes debout, en couronnes légèrement évasées. On fixe ensuite sur le haut de la charpente en carton un petit bouquet de branches de corail, imitées avec des branches d'aubépine, groupées et trempées à plusieurs reprises dans de la graisse dissoute et rougie ; elles sont ensuite rougies au pinceau et vernies. En dehors de ce groupe, tous les ornements de la pièce doivent rester blancs : le ton tranchant des garnitures suffit pour lui donner le relief nécessaire. Mais si l'on remplaçait le buisson de crevettes par un sujet quelconque, on pourrait alors donner à la graisse des chutes-d'eau une teinte vert-tendre entre-mêlée de filons blancs et de bandelettes de gélatine claire.

Dessin 272. — MOYEN SOCLE AUX CYGNES

PLANCHE 91.

Ce socle est construit à peu près dans les mêmes conditions que le précédent, bien que les détails diffèrent. Sa base est de forme polygonale, à pans arrondis ; elle se compose de deux abaisses en bois, coupées sur le même plan, dont l'une plus étroite que l'autre, reliées ensemble par divers soutiens en bois; elle est fermée tout autour par une bande en carton blanc, clouée aux abaisses, à

petite distance des bords ; elle porte sur son centre une tringle en fer ou en bois mince, ayant 80 centimètres de haut. Ainsi fermée, cette base est décorée en relief sur son épaisseur avec des détails en carton-pâte. Quand la pâte est bien sèche, on lui donne trois couches au *brome*, et on l'argente avec des feuilles d'argent fin : les pieds peuvent être peints au blanc de zinc.

La charpente du socle est établie sur un tambour ovale, en bois mince, enfilé à la tringle centrale. Autour de cette tringle partent, de haut en bas, de gros fils de fer, puis des feuilles et des plantes aquatiques ; celles-ci sont imitées en zinc et masquées de graisse ; les fils de fer sont modelés en branches de corail, avec de la graisse blanche. Les cygnes sont modelés en graisse sur un soutien muni de fil de fer, adhérant au tambour et aboutissant à l'extrémité du cou des oiseaux.

Quand les cygnes sont modelés, on masque la plate-forme et le tour du tambour avec de la graisse ; la plate-forme est modelée en imitation de nappe d'eau sur laquelle les cygnes semblent nager : l'épaisseur du tambour est modelée en chute-d'eau avec de la graisse légèrement verdie.

La grande coquille pourrait être coulée en stéarine dans un moule en plâtre facile à faire ; mais il est préférable de la modeler sur une charpente en carton-pâte ; en tout cas, elle est solidement fixée sur une abaisse en bois disposée sur le haut de la tringle qui, en dernier lieu, sera dissimulée au regard par quelques ornements. Mais sur le creux de la coquille doit être disposée une abaisse à trois pans arrondis, adhérant aussi à la tringle et masquée de papier blanc. Les filons d'eau qui s'échappent des bords de cette coupe sont imités en graisse blanche, mais des bandelettes en gélatine doivent être appliquées en dernier lieu.

Le sujet supérieur, formant le couronnement de la pièce, est modelé en double cascade, sur le haut, d'une coupe en métal masquée de graisse ou simplement en pastillage, fixée sur le haut du support.

La garniture du socle se compose des deux buissons de crevettes, dressés sur les tambours de l'avant, puis d'un triple buisson de queues d'écrevisse, disposé sur le haut. Ces buissons sont montés contre les parois de trois moules à dôme chemisés, dont le vide est empli avec de la gelée très forte ; on les tient sur glace 2 heures.

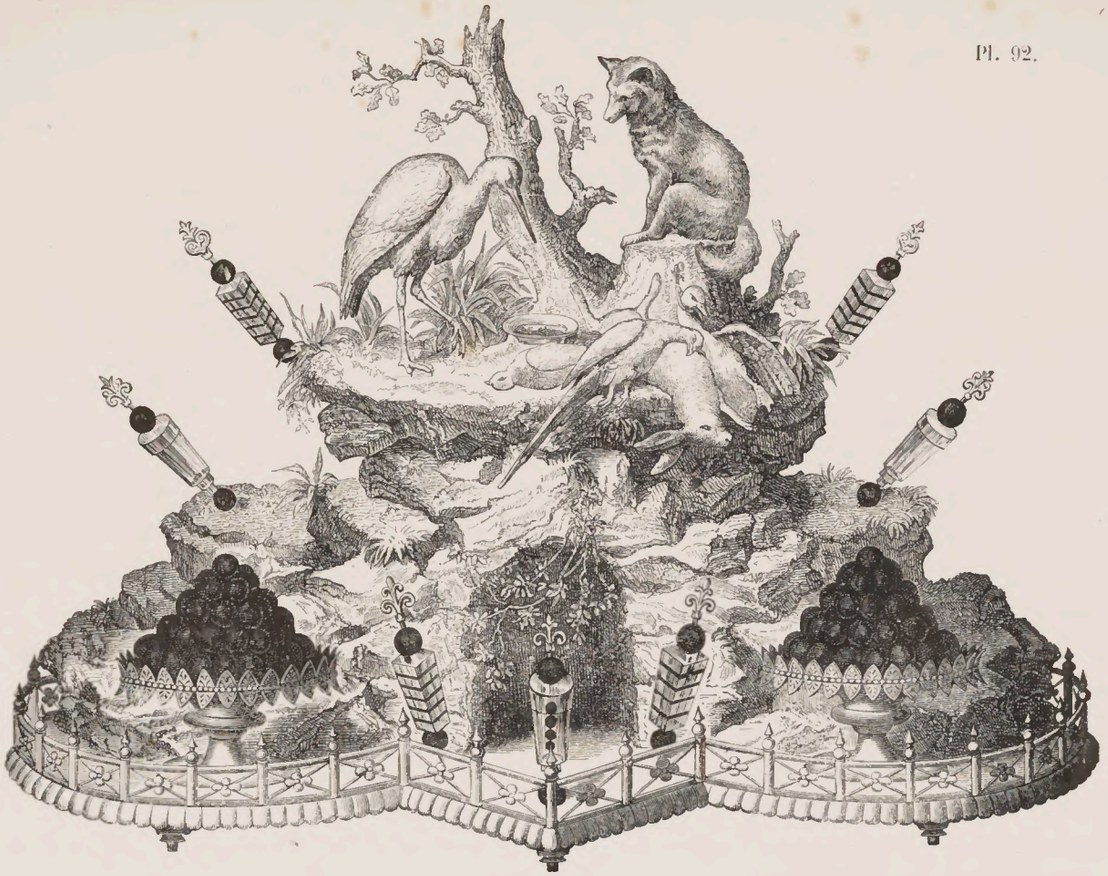
Quand la gelée est raffermie, on démoule les buissons, et on les coupe d'un côté, de haut en bas, de façon à pouvoir les grouper autour du sujet central contre l'abaisse à trois pans arrondis, masqués de papier blanc. On les entoure à leur base avec un épais cordon de gelée hachée, poussée à la poche.

On pourrait opérer plus économiquement, en chemisant les moules avec des petites crevettes rouges, en coquilles, moins coûteuses que les queues d'écrevisse, et remplissant le même but, puisque ces buissons ne doivent pas être mangés.

Dessin 273. — MOYEN SOCLE, RENARD ET CIGOGNE

PLANCHE 92.

Les deux socles reproduits à cette planche sont, comme les précédents, destinés à être servis sur la table d'un petit buffet, peu étendu. Ils sont construits exactement dans les mêmes dimensions, et, pour ainsi dire, dans le même ordre. Cela s'explique par ce motif que la charpente qui avait servi à la construction du premier sujet fut plus tard employée pour la construction du second.



Dessin 273.

Dessin 274.

Cette charpente se compose d'une large base en bois, posant sur quatre pieds, arrondie sur les côtés et formant sur l'avant un prolongement angulaire : l'arrière est coupé droit. Cette base porte sur l'arrière un petit support en bois, ayant 65 centimètres de haut, surmonté d'une abaisse en bois, de forme ovale, ayant de 50 à 55 centimètres de long. Deux autres supports de 23 centimètres sont disposés sur les côtés.

La physionomie d'ensemble du socle figure un petit tertre élevé disposé sur le haut d'un rocher agreste, vide en dessous, formant ainsi une grotte dont l'entrée est sur le premier plan.

Le tertre est figuré par l'abaisse en bois, fixée sur le long support, et légèrement inclinée vers l'avant ; celle-ci est masquée de graisse. Le vide de la partie inférieure, devant figurer le rocher, est tout d'abord fermé avec une enveloppe de bandes de carton, ramollies à la colle tiède, puis soudées ensemble, en les appuyant sur les supports latéraux, pour simuler les sinuosités du rocher. Quand cette enveloppe est sèche, on la masque d'une couche de graisse à modeler, et on façonne les surfaces en rustique.

Les surfaces planes de la base seront masquées de papier blanc ; ses contours sont ornés d'une petite balustrade exécutée en fils de fer, recouverts avec du carton-pâte ou de la pâte anglaise cuite.

Le sujet décoratif du socle est tiré d'un tableau bien connu ; c'est la cigogne invitée au festin du renard, qui, par dérision, offre à son hôte, pour tout régal, du vin versé dans un plat, où elle ne peut le boire ; puis des lièvres, faisans, oies et perdreaux crus dont elle n'a que faire. Ce sujet n'a pas été exactement modelé d'après le dessin original ; car il fallait avant tout l'approprier au rôle que je lui destinais ; mais il a été dessiné sur nature, tel qu'il a été exécuté et servi.

Le groupe principal est modelé sur l'abaisse en bois ; l'arbre disposé sur l'arrière-plan, et le tronc sur lequel est posé le renard, sont modelés sur des appuis en bois, fixés sur la base. La cigogne est aussi modelée sur un appui rattaché à la base par un fil de fer disposé de façon à figurer la jambe droite de l'oiseau ; l'autre jambe, de même que le bec allongé, sont également modelés sur fil de fer. Mais, en outre de ces soutiens qui seraient insuffisants à la maintenir d'aplomb, la cigogne en trouve indirectement un autre contre le tronc de l'arbre à côté duquel elle se trouve placée : ce n'est qu'à ces conditions qu'on peut lui donner la solidité nécessaire.

Le renard, étant dans une position moins risquée, n'exige aucun appui ; il est modelé séparément sur une petite abaisse en bois ; celle-ci est ensuite fixée sur le tronc, qui est pour lui un support suffisant, sans danger.

Le groupe de gibier suspendu au tronc d'arbre : l'oie, le faisan et le lièvre, sont modelés chacun sur une petite maquette se rapprochant de leur forme. L'assiette dans laquelle le vin est versé est moulée dans une forme analogue ; seulement, le vin est ici remplacé par de la colle claire, rougie.

Les garnitures de la pièce se composent simplement de deux buissons de truffes, dressés sur les socles disposés à côté de la grotte, sur le premier plan, à portée des convives ; elles se composent en outre de hâtelets transparents, piqués en éventail sur les côtés du groupe et du rocher, afin de donner à l'ensemble une certaine légèreté d'allure : ces hâtelets sont indispensables ; cependant, ils pourraient être remplacés par des hâtelets d'une autre nature, moins exposés à se détériorer au contact de la chaleur. Ils pourraient donc être composés seulement de truffes, ou bien exécutés en racines. On

pourrait encore les remplacer par de jolis hâtelets postiches composés avec des ornements coulés en stéarine, dans des moules en fer-blanc.

Dessin 274. — MOYEN SOCLE, SUJET DE CHASSE

PLANCHE 92.

La charpente de ce socle est construite dans les mêmes conditions du précédent. Le rocher est imité à l'aide de bande en carton blanc. La base est entourée d'une balustrade champêtre, exécutée en carton-pâte ou en pâte anglaise cuite, sur des soutiens en fil de fer. L'épaisseur de la base est ornée d'une guirlande de feuilles également exécutée en pâte.

Le groupe disposé sur le tertre figure un épisode de chasse : un cerf arrêté par des chiens. L'exécution de ce groupe est délicate, et exige d'être traitée par une main habile ; soit que l'on modèle entièrement les sujets, soit qu'on les coule en partie, il faut s'attacher à leur donner cette expression de vérité et de ressemblance, dont ils ne pourraient se passer qu'en perdant toute valeur.

Chacun de ces sujets est modelé sur appui, et ceux dont la pose est tout à fait dégagée doivent être maintenus à l'aide de solides fils de fer adhérent à l'abaisse en bois sur laquelle repose le groupe.

Les garnitures de ce socle sont peu nombreuses ; elles se composent de deux buissons de petites caisses de grives ou de bécassines, dressés sur le premier plan, et de deux hâtelets garnis de truffes, piqués en éventail des deux côtés du rocher.

Dans une pièce où la graisse domine, les garnitures doivent non seulement être choisies parmi celles qui n'ont rien à perdre au contact de cette graisse, mais encore êtres groupées de telle façon qu'elles se trouvent en quelque sorte séparées du sujet lui-même au lieu de s'y confondre.

Les sauces applicables aux grosses pièces froides sont peu variées ; les mayonnaises, les rémoulades, les sauces tartares, sont celles qui jouent le plus grand rôle, surtout à l'égard des pièces froides composées de poisson ou de crustacés ; cependant on sert aussi quelquefois ces sauces avec la volaille.

Les sauces Cumberland ou bigarrade sont plus particulièrement affectées aux pièces de gibier : le sanglier, le daim et le chevreuil. Avec les pièces froides de boucherie, on ne sert guère que de la sauce raifort à la crème.

SOMMAIRE DES PLANCHES 93, 94, 95, 96, 97

GROSSES PIÈCES FROIDES.

Dessin 275. — TRANCHES DE SAUMON A LA GELÉE

PLANCHE 93.

Ce plat de saumon, bien que dressé avec la plus grande simplicité, n'en constitue pas moins un mets d'une certaine importance, figurant avec honneur sur la table d'un souper froid. Mais pour que ce poisson puisse être bien apprécié, il doit être choisi de bonne qualité, à chairs rouges et fermes, surtout pêché depuis peu ; car un saumon peut être très frais, alors même qu'il est pêché depuis plusieurs jours, s'il est soigneusement tenu sur glace ; mais, il ne faut pas se le dissimuler, il y a loin de cette fraîcheur artificielle à celle d'un saumon récemment pêché. Tout le monde n'est peut-être pas à même de faire cette différence ; cependant les vrais amateurs de poisson ne s'y trompent pas. Les chairs cuites des saumons de bonne espèce, pêchés dans les fleuves à une certaine distance de la mer, pêchés dans la saison propice, et mangés à courte distance, renferment des qualités qu'on chercherait vainement dans les poissons qui ont séjourné plusieurs jours hors de l'eau, même sur glace.

La cuisson du saumon coupé en tranches s'opère dans des conditions toutes différentes du saumon cuit entier ou en tronçons ; si le poisson est vraiment frais, il peut être simplement cuit à l'eau salée ; voici comment il faut en opérer la cuisson : écaillez les tranches ; rangez-les sur la grille d'une poissonnière, et plongez-les dans le liquide bouillant ; au premier bouillon, retirez le vase sur le côté du feu, de façon que le liquide conserve son même degré de chaleur sans bouillir,

Quand elles sont à peu près à point retirez-les tout à fait du feu ; laissez-les refroidir dans leur cuisson. Égouttez-les ensuite ; supprimez-en la peau, nappez-les avec de la gelée légèrement rougie ; dressez-les à cheval sur un fond-d'appui masqué sur son épaisseur avec du papier blanc.

A l'aide d'une poche, poussez de la gelée tout autour du poisson ; entourez-le avec une garniture de demi-œufs, les uns posés debout, les autres garnis avec de petits légumes en salade : petits-pois verts et carottes. Entourez le fond-d'appui avec de beaux croûtons de gelée. Servez en même temps quelques saucières de mayonnaise.

Dessin 276. — HURES DE SAUMON A LA GELÉE

PLANCHE 93.

Cette pièce est destinée à être servie sur un buffet de bal ; elle peut faire une agréable diversion avec les pièces de ce genre qu'on a l'habitude de servir ; mais celle-ci n'est possible et ne doit être entreprise que dans les grandes affaires, où les cuisiniers sont dans le cas d'employer plusieurs saumons entiers, car alors il est facile de se procurer les avant-corps des poissons sans s'exposer à des frais onéreux.

La cuisson des hures de saumon est la même que pour les poissons entiers ; avant de les cuire, elles doivent être bridées et fixées à la grille de la poissonnière, en les posant sur le ventre. Quand elles sont cuites, il convient de les laisser refroidir dans leur cuisson, et les faire égoutter une couple d'heures sur la grille de la poissonnière, avant de les dresser.

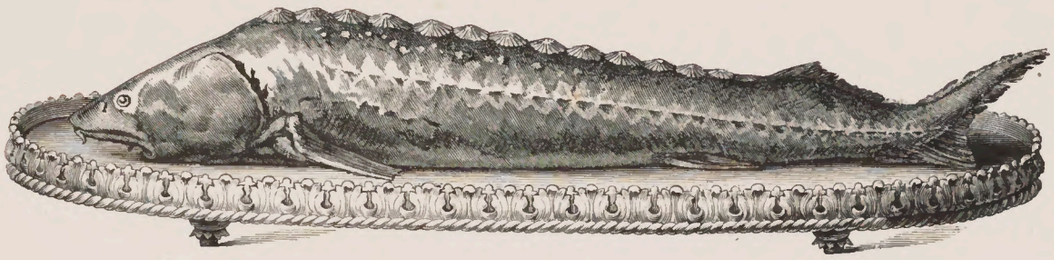
Pour dresser les hures dans les conditions représentées par le dessin, il faut disposer d'un grand plat, très large, ou un plateau en argent ; à défaut de ceux-ci on les dresse tout simplement sur une large abaisse en bois, ovale, avec prolongement sur le centre, telle que la présente le dessin ; mais, en ce cas, cette base doit poser sur quatre pieds et sa frise doit être plus ample.

Le double support que porte la base est fixé un peu sur l'arrière ; les surfaces du support et de la base, sont masquées de papier blanc : L'épaisseur de la base est modelée en chute-d'eau.

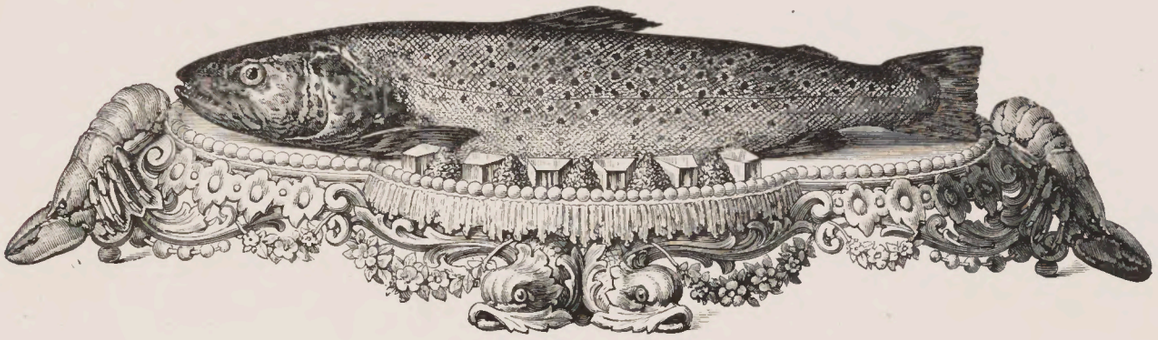
Entre les deux supports des hures est disposé un appui sur lequel est fixé le sujet : c'est un petit pêcheur modelé, assis dans le creux d'une coquille posée debout ; ses pieds portent sur la carapace d'un crabe naturel, posé un peu en inclinaison sur l'avant. Ce pêcheur tient dans sa main droite un trident et semble s'apprêter à saisir des poissons dans le prolongement de la base, figurant un petit bassin ; la surface de cette base est masquée d'une couche de gelée limpide, sur laquelle on peut placer de petits poissons cuits.

Les hures ainsi dressées sur le double support exigent d'être solidement calées sur l'avant ; sur l'arrière, elles sont soutenues par une planche en demi-lune, posée debout ; puis, par une grande gerbe de feuilles aquatiques modelées en graisse, ou simplement de feuilles en zinc masquées en graisse.

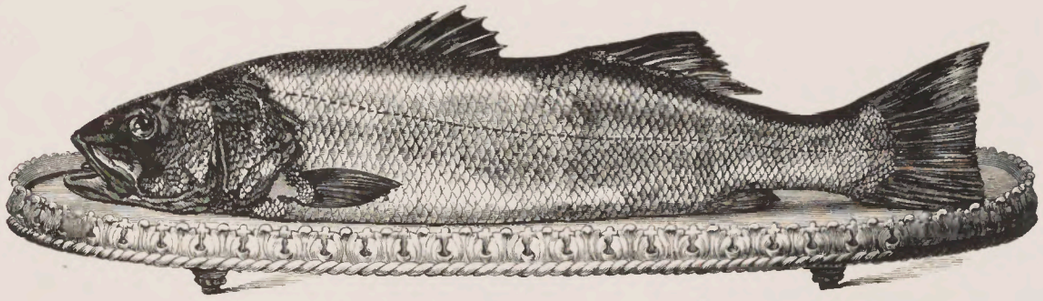
Les garnitures de cette pièce se composent de deux bouquets de belles crevettes dressées sur appui, à chaque bout arrondi de la base. Mais, en servant la pièce sur table, il faut l'entourer de quelques saucières de mayonnaise.



DESSIN 278.



DESSIN 279.



DESSIN 280.

Le kostioutschka diffère de l'esturgeon par la forme: il a le corps plus ramassé, plus trapu, plus arrondi; sa tête est plus grosse, plus osseuse, moins allongée et moins pointue; il ne ressemble pas non plus au sterlet. Les chairs cuites de ce poisson sont de bon goût, légèrement rosées et tendres. Les jeunes *kostioutchki* n'ayant pas encore atteint de grands développements, c'est-à-dire, ceux qui pèsent de 8 à 10 kilogrammes, sont les meilleurs.

Pour servir ce poisson froid, il faut d'abord en extirper le nerf central, et le vider; emplir le ventre avec de gros légumes, puis coudre l'ouverture, et envelopper le corps dans un linge; le placer alors sur la grille d'une poissonnière, en l'appuyant sur le ventre; le mouiller avec un court-bouillon simple, composé de vin blanc, de l'eau, du sel et des légumes émincés. Poser la poissonnière sur un bon feu; faire bouillir le liquide, et le retirer aussitôt sur le côté, afin qu'il ne fasse que frémir: le poisson doit cuire ainsi pendant 2 ou 3 heures, s'il pèse 10 kilogrammes; le faire refroidir dans sa cuisson, puis l'enlever sur la grille de la poissonnière, et le laisser s'égoutter plusieurs heures.

Le découper ensuite en tranches minces, sur le haut du corps seulement, sans atteindre le ventre, et sans détacher les parties coupées; le napper à la gelée, le glisser sur un plateau en bois, dont les bords sont ou modelés en graisse ou argentés [1]. L'entourer alors soit avec de la gelée, soit avec des demi-œufs dressés debout: sur le dessin, le poisson est représenté sans aucun entourage, afin que sa forme ressorte mieux.

Dessin 279. — GROSSE TRUITE DE RIVIÈRE, A LA GELÉE

PLANCHE 94.

Les grosses truites de rivière sont rares dans tous les pays, en France comme en Angleterre, comme en Allemagne ou en Italie. En France, on en trouve assez fréquemment dans le Rhône supérieur, dans l'Ain, le Doubs, et dans la plupart des fleuves ayant leur source dans les hautes montagnes, surtout dans les Pyrénées, les Alpes et le Jura. A l'étranger, celles prises dans les cours d'eau des parties montagneuses de l'Écosse, du Tyrol et de la Suisse, sont les plus renommées.

La robe des truites de rivière est très variable, soit par rapport à sa nuance, soit par rapport aux taches dont elle est marquée. La nuance est le plus ordinairement bleue, mais d'un bleu plus ou moins vif, plus ou moins foncé ou cuivré; cette nuance subit des modifications selon la nature, et aussi selon la profondeur des eaux dans lesquelles ces poissons trouvent leur existence. Mais on trouve aussi des truites dont la robe est de nuance blanchâtre, brun-clair, et quelquefois noire. Quant aux taches dont leur robe est pointillée, elles sont aussi infiniment diverses, et tiennent à des causes qu'on peut croire inhérentes à chaque localité; d'ailleurs, le pointillé des truites n'est pas lui-même invariable pour l'espèce: il change ou se modifie à différentes époques de l'année; il s'accentue ou il diminue, selon les variations du climat, selon les différents âges que le poisson traverse, et enfin, selon que les eaux dans lesquelles il vit sont plus ou moins rapides et froides.

1. Il est facile d'argenter soi-même un plateau dans le genre que la gravure représente; ce procédé est connu de tout le monde; mais, en raison des moulures que comporte la frise, il est préférable de les confier à des hommes spéciaux qui font tout à la fois les moulures en mastic et l'argenture. D'ailleurs, on trouvera plus bas la méthode pour argenter le bois, le carton-pâte ou le pastillage.

Le corps des grosses truites n'est généralement pas beau; et encore est-il soumis à des variations qui le rendent plus ou moins disgracieux. Le plus ordinairement, il se rapproche de celui du saumon. Mais il s'en trouve fréquemment dont la tête est bosselée et osseuse, dont les mâchoires sont crochues comme celles des bécards, ou de longueur irrégulière comme celle des gades-pollacks; chez quelques sujets, la queue est courte et plate, le corps est rabougri et incorrect. Mais au fond, cette variation n'influe aucunement sur la qualité de leur chair, qui est toujours excellente, chez les gros poissons surtout. Dans l'espèce des truites de rivière, on rencontre des sujets dont le volume est considérable; il n'est pas rare d'en trouver pesant de 10 à 12 kilogrammes.

Les grosses truites qu'on veut servir froides ne doivent pas, à l'égal des petites truites de ruisseau, être tuées et cuites au moment; celles-ci, au contraire, exigent de n'être cuites que plusieurs heures après qu'elles ont été tuées : en été, quelques heures de mortification peuvent suffire, tandis qu'en hiver, cette mortification peut sans inconvénient se prolonger du double, à condition cependant que le poisson soit tenu sur glace jusqu'au moment de le mettre en cuisson.

Les grosses truites, qu'elles soient servies chaudes ou froides, ne doivent pas être écaillées; c'est un privilège qui de tout temps et dans tous les pays leur a toujours été accordé; il faut, au contraire, veiller à conserver intacte la couche de limon qui en recouvre la robe, afin qu'en cuisant, le poisson reste bleu à l'extérieur, car ce n'est qu'en raison de l'abondance de ce limon, que cette belle nuance se produit, et à laquelle les gourmets experts attachent la plus grande importance, puisqu'elle décèle la fraîcheur du poisson; et, en effet, plus la truite est fraîche, mieux la nuance ressort. Pour mieux la fixer, il convient, avant de cuire le poisson, de l'arroser avec du vinaigre froid ou tiède, aussitôt qu'il est tué et nettoyé.

La truite est représentée dressée sur un socle de forme basse, portant sur trois pieds, dont chaque extrémité est ornée avec un homard imité, c'est-à-dire coulé en graisse dans un moule ou dans de la gélatine. Avant d'être servi, le poisson doit être nappé à la gelée mi-prise, et entouré avec de la gelée hachée ou en croûtons; il peut aussi être entouré avec une garniture d'œufs cuits, garnis d'une salade de légumes de deux nuances : verts et rouges.

Avec une grosse truite froide, il est toujours nécessaire de servir quelques saucières, soit de sauce mayonnaise ou tartare, soit enfin de ravigote, froides.

Dessin 280. — BRANCINO DE VENISE, A LA GELÉE

PLANCHE 94.

Ce poisson est originaire de la mer Adriatique; son corps est d'apparence vigoureuse, très légèrement comprimé et échancré sur le dos; sa tête est petite et courte; sa robe, de nuance gris-clair sur le dos, est blanchâtre en dessous; ses écailles sont larges, serrées, adhérentes. Par sa nature, il se rapproche du bar de l'Océan et du spigola de la Méditerranée. On peut admettre que ces trois genres appartiennent à la même famille, mais avec de certaines nuances, car la forme et la robe diffèrent, et les chairs de chacun de ces poissons possèdent des qualités particulières. On peut remarquer, en effet, que la tête du *brancino* est plus courte que celle du bar et du spigola.

Une espèce très estimée est celle qu'on pêche dans le fleuve *Swernoii Dwina*, qui traverse les gouvernements de *Vologda* et d'*Arkhangel*, pour se jeter dans un golfe de la mer Blanche. Les sujets de cette espèce pesant de 4 à 5 kilogrammes sont les plus recherchés. Mais la rivière *Irtisch*, affluent de l'*Obi*, en Sibérie, dans le gouvernement de *Tobolsk*, renferme aussi une bonne espèce, recherchée, quoique cependant inférieure à celle de la *Swernoii Dwina*.

La *Cheskna* dans le gouvernement de *Nowgorod*, et la *Soura* dans les gouvernements de *Simbirsk*, de *Penza* et de *Nijnei-Nowgorod* fournissent des variétés médiocres; la *Soura* fournit le sterlet blanc : l'*Oural* en fournit peu.

En général, les meilleurs sterlets sont ceux dont le ventre est d'un jaune tacheté de rose.

Les sterlets sont rares dans la *Néva*, mais ceux qu'on y trouve, bien que peu volumineux, sont d'excellente qualité : ils ont la robe jaune en dessous. Mais dès que la saison est propice, en automne, on transporte sur place des sterlets vivants, provenant de toutes les contrées de l'Empire où ils se produisent, et en quantité tellement considérable, que la provision suffit jusqu'au printemps à alimenter Pétersbourg. Ces poissons sont conservés dans l'eau de la *Néva* et les canaux en communication avec elle, dans des viviers flottants, de grands bateaux spécialement destinés à cet usage; de sorte que, même en plein hiver, par les plus grands froids, on trouve toujours à Pétersbourg du sterlet frais. C'est là certainement un avantage d'autant plus important, que les gourmets russes n'estiment ce poisson que tout autant qu'il est tué pour être cuit ; ils ne font aucun cas de ceux qui se vendent morts et gelés, qu'on reçoit en hiver de l'intérieur, dès que le trainage est établi.

Il en est naturellement des sterlets comme de tous les poissons d'eau douce, qui, en général, ne supportent pas de mortification sans préjudice; néanmoins, je dois dire que j'ai reçu bien souvent à Berlin des sterlets morts, venant de Pétersbourg, qui avaient été, en quelque sorte, conservés avec toutes leurs qualités. Il est vrai qu'ils avaient été emballés avec grand soin, et qu'ils étaient expédiés en plein hiver. J'en ai également reçu de vivants, transportés à grands frais dans de larges baquets pleins d'eau; mais, à mon avis, l'expédition des sterlets tués et emballés aussitôt dans de la neige pressée est bien préférable. J'ai remarqué que ces poissons perdaient considérablement de leurs qualités, en séjournant dans une eau qui n'a plus la même température que celle des grands fleuves, et qui se renouvelle peu, ou point. Vivant ainsi à l'étroit pendant plusieurs jours, leur chair contracte un certain goût d'anguille qui se développe à la cuisson d'une façon regrettable.

Le vrai sterlet n'atteint pas des proportions aussi volumineuses que l'esturgeon; à Pétersbourg on trouve beaucoup plus de petits sujets que de gros; les plus recherchés sont ceux qui pèsent de 4 à 5 kilogrammes; mais les poissons de 6 à 800 grammes sont généralement d'une grande délicatesse, en automne surtout, avant qu'ils aient longtemps séjourné dans les réservoirs de la Néva.

En Russie, le sterlet est servi dans tous les grands dîners; on peut dire même qu'il n'y a pas de dîner luxueux où il ne soit servi du sterlet, soit dans le potage, soit comme relevé; tout le monde sait que le *Ouka*, c'est-à-dire le potage au sterlet, est le plus recherché des Russes, le plus distingué entre tous.

Les sterlets pour relevés sont toujours servis chauds. Au fait, on sert rarement les sterlets comme pièces froides, excepté dans les soupers; car pour cet apprêt, ils doivent être gros, et on n'a pas

toujours sous la main des sujets volumineux. Mais la chair froide du sterlet est excellente à manger avec une sauce relevée.

Les sterlets qu'on veut servir froids doivent être cuits dans un court-bouillon au vin blanc; pour les obtenir bien entiers, il convient, avant de les cuire, d'en supprimer le gros nerf adhérent aux parties cartilagineuses, qui, chez ce poisson, tiennent lieu d'arête principale.

Quand le poisson est refroidi, égoutté, il suffit d'en découper les filets en entailles; ceci fait, glacez-le entièrement; nappez-le à la gelée, et dressez-le sur un fond-d'appui collé sur plat, masqué sur le haut avec du papier blanc, et, sur son épaisseur, avec du beurre ou de la graisse nuancée en vert tendre. Le sterlet est alors entouré avec un épais cordon de gelée hachée, et le fond-d'appui garni de beaux croûtons de gelée alternés avec des bouquets de gelée hachée et des bouquets d'*agourcis* coupés en losanges et reverdis. — Une sauce mayonnaise ou tartare doit être servie séparément.

Dessin 283. — BÉCARD COMMUN

PLANCHE 95.

Dans la première partie de ce livre, j'ai reproduit un dessin du bécard du Nord; celui représenté dans cette planche est du Rhin. On peut se rendre compte, en examinant les deux sujets, de la différence qui existe entre eux. La forme de celui-ci se rapproche beaucoup plus de celle du saumon de pure race : n'était la difformité de sa tête, on pourrait facilement les confondre. Quant à sa robe, elle est simplement plus tigrée; mais la nuance est à peu près la même : bleuâtre sur le dos, argentée sous le ventre.

Le bécard se distingue surtout du saumon par un signe bien caractéristique: il porte à l'extrémité de la mâchoire inférieure un crochet blanc et orné qui se loge dans une cavité correspondante, creusée dans la mâchoire supérieure.

Je n'ai reproduit ce dessin qu'à titre de curiosité, et pour bien faire ressortir les différences existant entre ce bécard et celui du Nord, connu sous le nom de saumon rouge, et dont la forme et la robe offrent un contraste si remarquable.

En automne, dans les affluents de la mer Baltique, on pêche par milliers des bécards, de grosseur extraordinaire, pesant souvent jusqu'à 25 kilogrammes. Mais cette espèce n'a aucune analogie avec les saumons rouges pêchés sur les côtes de la Norwège.

Les chairs crues du bécard commun sont légèrement rosées, mais en cuisant elles deviennent blanches, sèches, et n'ont aucune des qualités appréciées des vrais saumons.

Pour être servi froid, ce poisson doit cuire dans un bon court-bouillon au vin. Quand il est refroidi et bien égoutté, dressez-le sur le socle, en l'appuyant sur son ventre. Calez-le sur l'arrière, afin de lui donner l'aplomb nécessaire; puis, nappez-en les surfaces, au pinceau, avec de la gelée mi-prise. Entourez-le d'abord avec de la gelée hachée, puis avec une garniture de demi-œufs durs, dressés sur le bord du petit socle, en les alternant avec de gros croûtons de gelée de forme carrée. — Le jaune des œufs est masqué avec un rond de truffe, collé avec de la gelée mi-prise. Le socle est établi dans les mêmes conditions que celui représenté par le dessin 281.

Dessin 286. — GALANTINE DE FAISAN, A LA PÉRIGORD

PLANCHE 96.

Préparez 2 grosses galantines de faisan, aux truffes et foie-gras, c'est-à-dire dans les meilleures conditions possibles; emballez-les séparément dans un linge, et cuisez-les 2 heures dans un bon bouillon non dégraissé. Égouttez-les sur une plaque; un quart d'heure après, déballez-les, et remballez-les dans les mêmes linges, rafraîchis. Faites-les refroidir sans les mettre sous presse; 5 à 6 heures après, déballez-les de nouveau, glacez-les, tenez-les sur glace une couple d'heures.

Divisez-les alors chacune en deux parties sur la longueur; parez droit les bouts; puis, sur chaque moitié, enlevez, d'un côté seulement, sur la longueur, une bande de 2 centimètres de large. Distribuez ensuite ces moitiés en tranches transversales, régulières, pas trop épaisses, mais assez cependant pour qu'elles puissent se tenir debout, en les appuyant du côté coupé; tenez-les sur glace.

Préparez quelques hâtelets garnis chacun de 3 truffes de dimensions graduées; préparez-en un plus grand, avec 2 grosses truffes; glacez-les; piquez-les sur un pain ordinaire, et tenez-les au froid. Préparez un grand fond-d'appui en bois, ovale, surmonté d'un gradin également en bois, et de même forme, mais de 5 centimètres plus étroit et ayant juste la même hauteur que les tranches coupées de galantine. Masquez le gradin avec du papier blanc, collez-le sur un plat d'argent.

Sur le centre du deuxième gradin, collez alors, avec du repère, un autre support en pain de cuisine, frit, de même hauteur que le gradin, mais plus étroit, c'est-à-dire en laissant assez d'espace tout au tour pour dresser une autre couronne de galantine.

Prenez une à une les tranches de galantine; humectez-les au pinceau avec un peu de glace, et posez-les debout sur le gradin inférieur, en les appuyant du côté humecté, afin de les coller. Posez-les à égale distance l'une de l'autre, et formez ainsi tout autour du deuxième gradin une jolie couronne. Dressez une autre couronne dans le même ordre, sur le deuxième gradin, contre le support en pain. Glacez légèrement les galantines au pinceau, sur leur épaisseur; puis, piquez les hâtelets sur les bords du support en pain, en les inclinant légèrement en dehors; glacez-les aussi.

A l'aide d'une petite brochette, piquez sur le centre du support un autre support en pain frit, de forme conique, ayant la hauteur de 4 à 5 centimètres; sur celui-ci, piquez le grand hâtelet, tout droit. Masquez alors le pain avec une épaisse couche de gelée hachée. Entourez la base du gradin inférieur avec de gros croûtons de belle gelée transparente, et tenez le plat au froid, en attendant de le servir.

Dessin 287. — CHAUFROIX DE FILETS DE GIBIER, SUR TAMBOUR

PLANCHE 97.

Ce tambour garni est destiné à être servi sur la table d'un buffet, comme grosse pièce froide.

La construction de ce tambour est simple; la charpente se compose de deux abaisses ovales en bois, dont l'une est un peu plus étroite que l'autre, mais qui sont reliées entre elles par un support en

La roulade est dressée sur un fond en bois ovale, portant sur son centre un support en carton ; le support et le fond sont masqués de papier blanc ; ils sont fixés l'un à l'autre, mais ils sont indépendants du tambour. Le haut du support est orné d'un sujet modelé en graisse ou coulé en stéarine : c'est un sanglier représenté appuyé sur ses pattes de derrière, contre un tronc d'arbre, auquel on le fixe à l'aide de fils de fer.

La couronne de roulade peut être soutenue à sa base par un cordon de gelée hachée poussée à la poche. Quand le fond et le support sont posés sur le tambour, le fond forme gradin avec celui-ci, de sorte que, sur l'espace resté libre, on peut toujours dresser une garniture de petites caisses de truffes ou simplement de gros croûtons de gelée.

SOMMAIRE DES PLANCHES 98, 99

ORNEMENTS ET ACCESSOIRES DES PIÈCES FROIDES.

Dessins 290 à 295. — CROUTES POUR TIMBALE ET PATÉ FROID

PLANCHE 98.

Les six sujets reproduits à cette planche représentent différents modèles de croûtes à pâtés froids dans le genre des pâtés de Strasbourg. On peut faire ces croûtes plus ou moins volumineuses; mais celles qui conviennent le mieux, pour entrées froides, sont celles qui ont la hauteur de 16 centimètres sur 18 de diamètre.

Ces croûtes peuvent être préparées d'après deux méthodes différentes : en pâte mangeable, et en imitation de pâte mangeable. Dans le premier cas, elles sont formées et cuites en moule; dans le second, elles ne sont pas cuites du tout, elles sont montées sur charpente.

Je vais d'abord décrire la méthode de foncer les croûtes mangeables : pour monter ces croûtes, il faut disposer d'un moule en métal, sans fond, de forme droite et lisse, à charnières : on trouve ces moules chez tous les fabricants ou marchands de moules. Farinez le moule à l'intérieur, et posez-le sur un plafond couvert de papier blanc.

Pour foncer le moule, formez d'abord une sorte de bourse avec la pâte à foncer[1], ferme, en

1. Voici la méthode de préparer la pâte pour foncer les moules à pâté de Strasbourg :

Pour un moule droit de haute forme, il faut 2 kilogrammes de farine, 600 grammes de beurre, du sel et de l'eau. Faites la détremper sur la table, selon la méthode ordinaire, en la tenant très ferme; fraisez-la trois fois, de façon à l'obtenir bien lisse ; enveloppez-la dans un linge, et laissez-la reposer une heure ou deux, en lieu frais.

élevant peu à peu les bords de la pâte; introduisez-la ensuite dans le moule : le point essentiel consiste à élever la pâte bien lisse contre les parois du moule, en lui conservant une égale épaisseur; pour obtenir ce résultat, il faut opérer lentement, sans secousses, afin de ne pas rider ou gercer l'enveloppe : elle ne doit pas être trop mince.

Quand la caisse est montée, jusqu'au-dessus des bords du moule, masquez intérieurement la pâte avec du papier beurré, en le collant contre les parois; emplissez ensuite le vide de la caisse avec de la farine ordinaire; fermez l'ouverture avec un couvercle de pâte mince, en forme de dôme. Coupez alors la crête droite, et pincez-la en dehors et en dedans. Laissez ainsi reposer la pâte une demi-heure; puis, enlevez le moule, et pincez entièrement les surfaces de la caisse; décorez-les, soit avec des détails en pâte brisée, aux jaunes d'œuf et avec un peu de sucre, soit simplement avec de la pâte à nouille, de sorte que, même après la cuisson, elle conserve une nuance plus foncée que celle de la caisse. Les détails du décor doivent être dorés à mesure qu'on les applique contre les surfaces. Mais même alors que les surfaces sont décorées, cela n'empêche pas de pincer le haut et le bas des croûtes dans le genre des modèles représentés par les dessins 291, 292, 293, 294, 295.

En sortant la croûte du four, déballez-la et ouvrez-la par le haut, en retirant le dôme, pour la vider; laissez-la refroidir. Emplissez-la ensuite aux trois quarts, avec un tampon en pain ordinaire; masquez d'abord celui-ci avec un rond de papier blanc, et ensuite avec de la gelée hachée. Glacez au pinceau les pourtours intérieurs de la croûte, et emplissez-en le vide avec du pâté de foie-gras ou du pâté de gibier, cuit en moule ou en casserole, et distribué en tranches régulières.

Ces croûtes, de moyenne grandeur, conviennent pour être servies dans les dîners ou dans les banquets nombreux, alors que les plats doivent être multipliés et abondants. Cette méthode est avantageuse, en ce sens qu'avec un pâté cuit en moule on peut garnir plusieurs croûtes, et qu'on peut ainsi servir plus de convives à la fois.

Voici maintenant la méthode pour préparer des imitations de croûtes en pâte crue, c'est-à-dire en pâte à nouille dans le genre de celle représentée par le dessin 290.

Faites exécuter une caisse en fort carton, chez le premier relieur venu, en lui donnant la hauteur et le diamètre exact. Cette caisse doit être bien ronde et droite, fermée au fond et sur le haut, avec du carton; mais le couvercle supérieur doit être percé, sur le centre, d'une petite ouverture circulaire, pour en faciliter le maniement; le couvercle doit être fixé à 2 ou 3 centimètres au-dessous des bords supérieurs, de façon à former un creux de cette profondeur.

Étalez en cercle, sur la table, 300 grammes de farine; battez 7 œufs entiers et un jaune, versez-les dans le cercle, et faites la détrempe peu à peu, sans ajouter de l'eau, en tenant la pâte ferme; fraisez-la; divisez-la en trois parties, et travaillez celles-ci tour à tour avec les mains, pour faire prendre du corps à la pâte et lui faire absorber beaucoup de farine, de façon à la bien remplir. Réunissez alors les trois parties; puis, formez la pâte en boule, et laissez-la reposer un quart d'heure, à couvert.

Abaissez la pâte au rouleau, en bande de l'épaisseur d'une pièce de 2 francs, assez large et assez longue pour envelopper la caisse; laissez-la reposer quelques minutes; coupez-la ensuite de la longueur et de la largeur de la caisse en carton; coupez en biais et en sens contraire les bouts de la bande, afin de pouvoir mieux les souder. Humectez alors la surface de la bande avec une mince

couche de repère au blanc d'œuf; puis, avec la main, lissez et broyez cette couche afin d'en imprégner la pâte. Appliquez sur la bande les parois extérieures de la caisse en carton, en la couchant; relevez aussitôt la bande des deux côtés, de façon à envelopper la caisse. Soudez au repère les deux bouts de la bande; posez ensuite la caisse debout, et appuyez-en les parois à l'aide d'une simple bande de papier, en la faisant glisser tout autour. Masquez le haut de la caisse, c'est-à-dire la crête saillante, à l'intérieur, avec une bande de pâte, en la soudant avec attention.

Prenez une large pince à pâtisserie, à dents épaisses, et, avec elle, pincez régulièrement les parois extérieures, en commençant par le bas, par rangs, et chaque rang incliné en sens inverse, de façon à former un décor correct et saillant: c'est le point essentiel. Pincez ensuite l'intérieur de la crête et le haut.

Laissez sécher la pâte un quart d'heure; puis, donnez-lui, à l'aide d'un pinceau, une couche d'ocre jaune délayé à l'eau; quand la couleur est sèche, donnez-lui une autre couche avec une nuance un peu plus brune, c'est-à-dire avec de l'ocre rouge et jaune, mêlés avec un peu de caramel, de façon à imiter la couleur de la pâte cuite. Quand la couleur est sèche, nuancez légèrement les aspérités avec la même couleur un peu plus chargée en caramel, afin de mieux imiter la pâte cuite au four. Laissez sécher, et donnez à l'ensemble une couche de *gèlac*.

Le point principal de l'opération réside dans la parfaite imitation de la nuance de pâte cuite : il faut surtout éviter la nuance rougeâtre.

Ces imitations de croûte, bien nuancées, sont de belle apparence, légères et solides; elles sont peu coûteuses et d'une exécution facile; elles ont ceci de particulier qu'elles peuvent être conservées intactes pendant un an et plus [1], qualité bien suffisante pour attirer sur elles l'attention intéressée des praticiens. — La pâte à nouille peut être remplacée par de la pâte anglaise cuite (page 101).

Dessins 296 à 299. — IMITATIONS DE GRANDES CROUTES POUR PATÉ FROID

PLANCHE 99.

Les deux imitations de grandes croûtes rondes, représentées par les dessins 297 et 298 sont d'innovation récente; c'est un genre nouveau. Ces croûtes, bien finies, sont très élégantes et d'un grand effet sur la table d'un buffet de bal. Elles diffèrent de celles reproduites à la planche 98 non seulement par le genre, qui est tout différent, mais aussi par les dimensions : leur hauteur est de 22 centimètres sur 25 de largeur. Ce format ne convient que pour être servi sur la table d'un grand buffet.

Ces croûtes ne sont pas cuites; elles sont montées sur une charpente en bois; je les ai toujours exécutées sur une boîte à pâté de foie-gras; en tout cas, la charpente doit être en bois mince, fermée en haut et en bas. La frise pincée est seule saillante; elle doit avoir de 3 à 4 centimètres de haut, au-dessus de la surface plane : celle-ci doit porter sur le centre une petite ouverture circulaire, pour en faciliter le transport.

1. Pour conserver ces croûtes en bon état, il faut les envelopper dans du papier de soie, et les enfermer dans des caisses à pâté de foie-gras, en lutant les jointures avec du papier collé: on les tient en lieu sec. J'ai depuis 2 ans dans mes armoires quelques-unes de ces croûtes, simplement enveloppées dans du papier : elles sont encore en parfait état.

Dessin 296.

Dessin 297.

Dessin 298.

Dessin 299.

Bien que ces croûtes soient fermées sur le haut, il ne faut pas se dissimuler cependant que pour être garnies convenablement, elles exigent une garniture très abondante, correspondant à leur forme. Or, si cette abondance n'était pas réclamée, on pourrait la diminuer, en collant sur le centre de la surface plane, un petit dôme en pâte cuite, masqué de gratin ou du pain de gibier, sur lequel on dresserait le foie-gras en pyramide élevée, correcte, se terminant en pointe.

Ces croûtes ainsi garnies, sont dressées sur un plat rond, et entourées à leur base avec de beaux croûtons de gelée.

La croûte représentée par le dessin 299 est de forme ovale; elle est aussi exécutée en pâte anglaise, sur charpente, absolument dans les mêmes conditions que les croûtes rondes.

L'imitation de croûte à pâté-froid représentée par le dessin 296 est de forme ovale; elle est exécutée en *carton-pâte*[1]. Ce genre d'imitation est aujourd'hui en grande vogue, en Allemagne, mais j'avoue que je n'ai jamais professé pour lui un grand enthousiasme, et ne le reproduis qu'à titre de renseignement. Je trouve ces croûtes trop lourdes et peu en rapport avec l'ornementation culinaire. Elles ont pourtant une qualité, c'est d'être de longue durée; mais, en somme, elles ne doivent être admises en cuisine que comme un *en-cas*, utilisable dans des circonstances où les cuisiniers pourraient être surpris par le manque de temps. Néanmoins, j'estime qu'elles ne peuvent être servies que sur la table d'un buffet, jamais dans un dîner. Depuis longues années, j'en ai dans mes armoires de rondes et d'ovales, que je n'ai jamais songé à servir.

Voici la méthode employée pour monter ces imitations de croûte à pâté froid : si l'on dispose d'un moule ovale, à charnières, l'opération est toute simple, car il suffit de le fariner à l'intérieur, de le poser sur un plafond, et le foncer mince avec la pâte préparée. On monte la pâte au-dessus des bords du moule pour former la crête; on pince cette crête en dehors et en dedans; puis, on fait sécher la pâte à l'étuve douce; elle doit sécher au moins 48 heures. Quand la pâte est consolidée, on enlève le moule, et on la fait sécher encore. On ferme ensuite l'ouverture de la caisse avec une bande en fort carton blanc, juste à la hauteur de la base de la crête.

Pour obtenir une jolie imitation, il est nécessaire que ses surfaces extérieures soient bien lisses; pour les obtenir telles, on les frotte avec du papier sablé ou une peau de chien de mer; cela fait, on donne à la pâte, à l'aide d'un pinceau, une couche d'*ocre doré*, délayé au vinaigre; quand cette couche est sèche, on en donne une autre avec du *crom jaune;* on laisse encore sécher, et on donne une troisième couche avec de l'ocre rougeâtre (*bolus armenicum*); on noircit ensuite légèrement les aspérités, avec cette dernière couleur mêlée avec un peu de caramel. Quand la couche est bien sèche, on vernit au *gélac*.

1. Voici la méthode pour préparer cette pâte. Faites tremper 24 heures 1 kilogramme de colle-forte dans un vase en terre ou une casserole. Faites ramollir aussi, pendant un quart d'heure, 500 grammes de papier *Joseph* ou tout autre, sans colle; aussitôt ramolli, exprimez-en l'eau, et broyez-le au mortier. Égouttez l'eau de la colle; mouillez-la à hauteur avec de l'eau tiède, et chauffez-la sur feu doux, en la tournant jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute; donnez-lui quelques bouillons et mêlez-lui trois quarts de litre d'huile de lin, ainsi que le papier converti en pâte; tournez l'appareil sans le quitter, jusqu'à l'ébullition; retirez-le, et incorporez-lui peu à peu 2 kilogrammes de poudre de *blanc d'Espagne*, ou à défaut, de la *craie* pilée et passée au tamis. La pâte doit alors être liée, mais légère. Mettez-la sur la table, en tout ou en partie, et remplissez-la avec du blanc d'Espagne, en la travaillant avec les mains, absolument comme on opère pour le pastillage, afin de lui faire prendre du corps et la consistance voulue : pour donner à cette pâte plus d'élasticité, on peut lui mêler quelques cuillerées de colle cuite, à la farine.

Quand la pâte est lisse, sans être trop ferme, enfermez-la dans un vase, et laissez-la reposer.

A défaut de moule, ou si l'on veut donner à ces imitations de croûte des proportions plus grandes, avec le même évasement que les moules à pâté froid, il faut opérer à l'aide d'un simple moule en fer-blanc, sans fond, ayant par exemple 50 centimètres de long et 15 centimètres seulement de hauteur, mais légèrement conique. Un tel moule n'est pas coûteux, et peut être exécuté en quelques heures par un ferblantier.

Farinez intérieurement ce moule avec du blanc d'Espagne, et placez-le sur un plafond. Foncez-le alors, aussi mince que possible, avec du carton-pâte abaissé au rouleau, sur la table saupoudrée de blanc d'Espagne. Coupez la pâte droite, sur le haut, et faites-la sécher à l'étuve douce; aussitôt qu'elle se soutient, sortez-la du moule et remettez-la à l'étuve pour finir de la sécher complètement.

Foncez une seconde fois le même moule, avec de la même pâte, mais cette fois en faisant un fond. Faites-la sécher, en opérant comme auparavant.

Quand les deux caisses sont solides, assemblez-les et soudez-les l'une sur l'autre, en sens inverse, de façon à obtenir une caisse évasée, ouverte sur le haut, se rapprochant autant que possible de la forme des grands moules à pâté froid.

Cette caisse n'est en somme que la charpente sur laquelle on appliquera des ornements en relief, de façon à donner à cette imitation de croûte la forme et l'apparence que représente le dessin 296.

Tous les ornements appliqués sont aussi en carton-pâte; les uns sont coupés au couteau ou à l'emporte-pièce, les autres enlevés sur matrice; la crête du haut est pincée sur place, en dehors et en dedans sur une bande de pâte appliquée en saillie de chaque côté du rebord. Les cannelons du centre et les cannelons tournant autour de la base et au-dessous de la crête sont moulés par petites parties sur la cannelure d'un moule à pâté froid, et coupés droits sur le haut, c'est-à-dire que ce ne sont que des demi-cannelons. On les imbibe de repère, du côté coupé, et on les applique à mesure contre les parois extérieures de la charpente; les deux points principaux de l'opération se résument en ceci : charpente mince, décor régulier.

Faites bien sécher le décor; lissez-en les surfaces; puis nuancez l'ensemble, en opérant comme il est dit plus haut.

SOMMAIRE DES PLANCHES 100, 101

SOCLES POUR GROSSES PIÈCES FROIDES

Dessins 300 a 302. — MODÈLES DE GRANDS SOCLES A POISSON

PLANCHE 100.

Les esquisses de la planche 100 sont des modèles de socles de forme longue, sur lesquels on peut dresser les poissons froids qu'on sert dans les soupers.

Le premier de ces socles portant le numéro 300 est tout en bois, formé par 2 gradins fixés l'un sur l'autre ; celui du haut se trouve un peu en arrière du centre ; ils sont l'un et l'autre à frise, posés sur 4 pieds. La frise du gradin inférieur formant la base du socle est étroite ; elle est en carton-pâte levé sur matrice, par petites parties et assemblées contre l'épaisseur de l'abaisse. La frise est argentée quand elle est bien sèche. Les pieds sont bas ; ils sont en bois tourné, également argentés.

Le gradin du haut est un peu plus long que le premier ; les pieds sont aussi plus hauts, et la frise plus large ; celle-ci est exécutée en carton blanc, plaqué de graisse ; elle est ornementée en relief ; elle porte un sujet sur chaque bout, et un sur son centre ; ce sont de petits enfants coulés, puis mis en pose et retouchés : celui du centre est debout, fixé contre la frise ; les deux autres sont posés sur des supports en bois, fixés contre l'épaisseur du gradin, et ornementés.

Le deuxième modèle se compose de trois abaisses, en bois, formant gradins, posées chacune sur quatre pieds à une hauteur égale ; elles sont fixées l'une sur l'autre, non pas sur le milieu, plutôt un peu sur l'arrière, afin d'offrir plus de place aux garnitures ; chaque abaisse est ornée d'une même bordure montante, en carton-pâte, levée à la planche. Ces bordures sont collées debout, et soutenues à leur base avec un liseron perlé, également levé à la planche. Quand le carton est sec, on lui donne une couche avec du jaune, puis une autre couche un peu plus brune, de façon à imiter la pâte cuite ; on les vernit au *gélac*. Les pieds des abaisses et de la base sont également masqués avec du carton-pâte. Les surfaces planes sont masquées de papier blanc. L'abaisse ovale qu'on voit sur la plateforme du gradin supérieur est mobile, masquée de papier blanc. C'est sur cette abaisse qu'on dresse un petit poisson entier, en le posant sur son ventre ; on le cale sur l'arrière et sur l'avant ; on l'entoure d'abord avec de la gelée hachée, puis avec une garniture quelconque : des demi-œufs, des écrevisses ou des crevettes.

Les gradins inférieurs peuvent être garnis avec de petites queues de homard dans leur coquille,

avec des filets de poisson nappés, des petits aspics de queues d'écrevisse, des coquilles de table garnies soit avec une mayonnaise de homard ou de langouste, soit enfin avec de petits buissons d'écrevisses ou de crevettes.

Ce socle bien exécuté, correct, d'aplomb, convenablement garni, est d'un très joli effet; en lui donnant des dimensions convenables, on pourrait fort bien le servir comme pièce centrale d'un petit buffet. Le troisième modèle portant le numéro 302, exécuté en forme de bateau, est une variété du grand socle reproduit à la planche 67; il est d'ailleurs exécuté sur la même charpente; les ornements seuls ne sont pas les mêmes.

Dans mes travaux d'ornementation, je me suis toujours attaché à ne pas servir deux fois la même pièce ornementale, sans la transformer, sans lui faire subir de notables changements, pouvant lui donner un aspect différent. Je suis d'avis que le cercle dans lequel nous pouvons puiser l'idée de nos pièces n'est pas assez étendu pour négliger de faire rendre à celles que nous trouvons, toutes les variétés qu'elles renferment. C'est en agissant de la sorte que j'ai pu multiplier le nombre de mes modèles dans une mesure considérable, qui tôt ou tard seront mis à profit par les hommes studieux.

A la planche 105, on trouvera une esquisse de la charpente du socle.

Ce bateau est exécuté en bois, mais avec l'aide du carton; il est fixé sur une base posant sur quatre pieds, dont la surface plane est modelée en imitation des vagues de la mer. La frise est modelée en chute-d'eau, sur une bande de carton.

Le corps du bateau, c'est-à-dire la coque, est plaquée en graisse; elle est ornementée sur le centre, et bordée d'un liseron en corde. Sur l'arrière est disposé un sujet assis, ayant une lyre entre ses mains. La proue est ornée de différents attributs : tous ces détails sont modelés ou coulés.

L'abaisse ovale posée sur le centre du bateau, figure le fond-d'appui sur lequel le poisson doit être dressé sur son ventre, calé des deux côtés, et garni.

On peut remarquer sur le dessin que les bords du bateau, sur l'arrière, sont coupés sur une étendue égale à la longueur du fond-d'appui; c'est par cette ouverture que le poisson doit être glissé sur le socle.

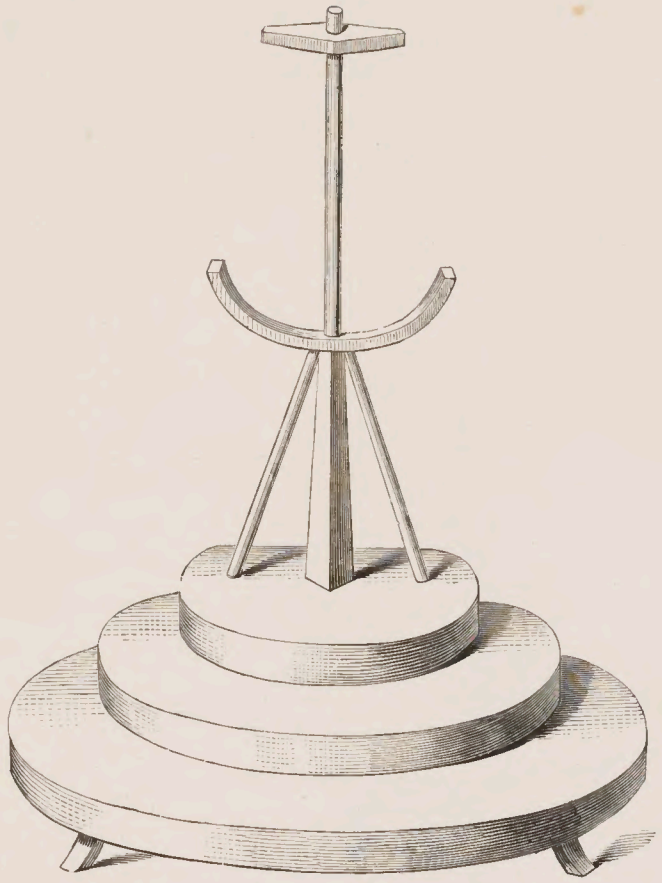
Dessins 303, 304. — MODÈLES DE GRANDS SOCLES POUR PIÈCES FROIDES

PLANCHE 101.

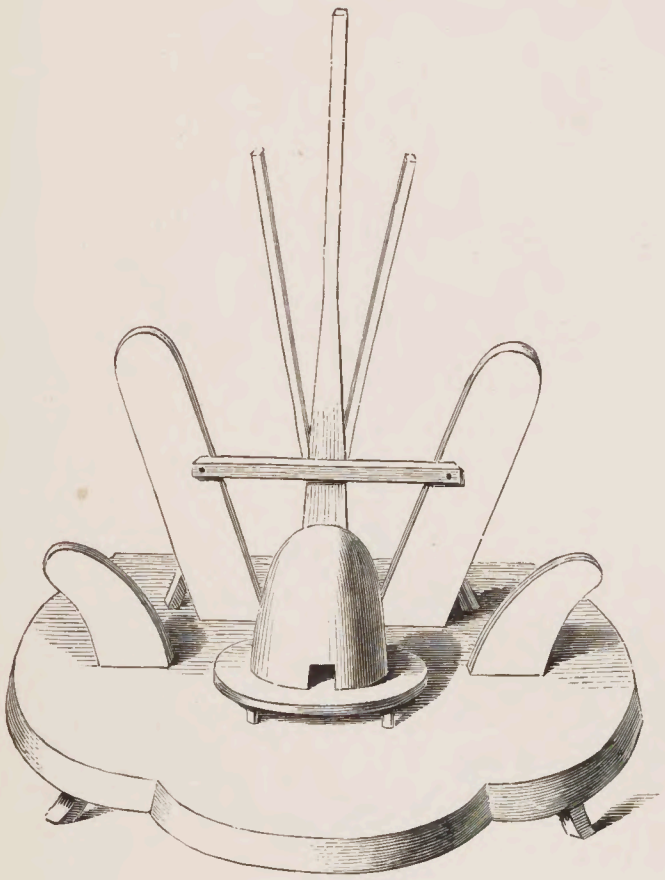
Les deux modèles reproduits à la planche 101 (dessins 303, 304) sont exécutés dans le même ordre que celui reproduit à la planche 83. La forme est identique, les détails seuls ne sont plus les mêmes. L'un et l'autre peuvent être exécutés sur les charpentes reproduites à la planche 103, dessins 309, 310.

En produisant ces dessins, j'ai simplement voulu donner une idée de la variété qu'on pouvait tirer de ce genre : j'apporte aux praticiens le résultat de mes recherches, c'est à eux à s'en rendre compte, en les étudiant pour les utiliser.

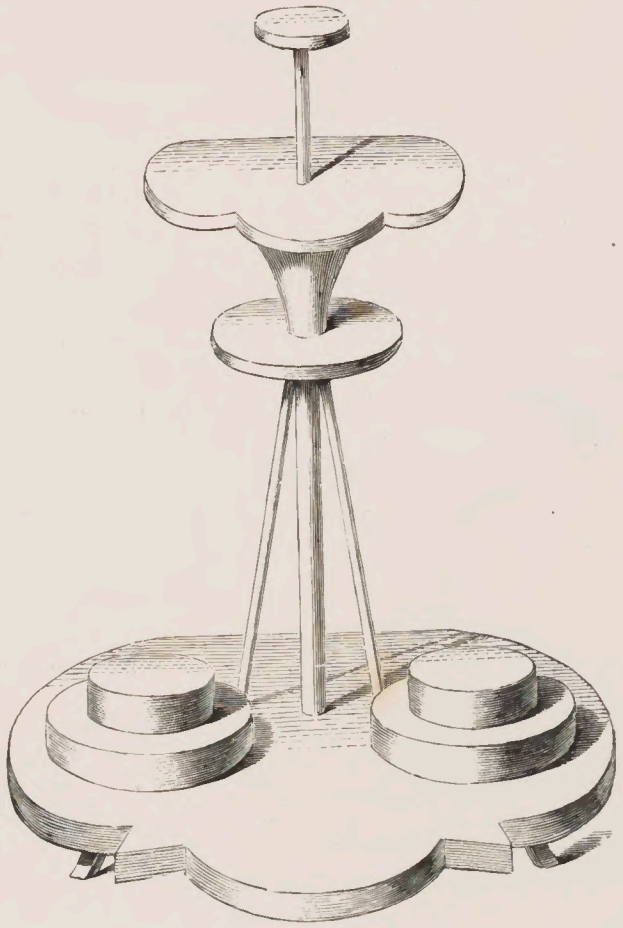
Ces deux socles, bien qu'identiques au fond, ont cependant une allure différente; ils sont l'un et l'autre d'une élégance correcte. Ils sont fixés chacun sur une base vide, posée sur quatre pieds,



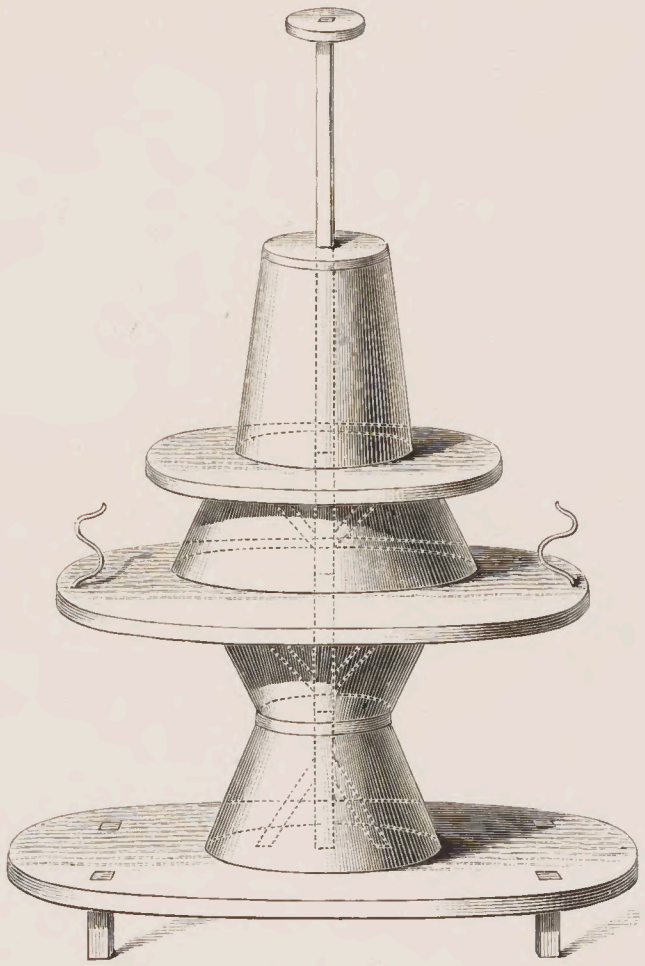
Dessin 305.



Dessin 306.

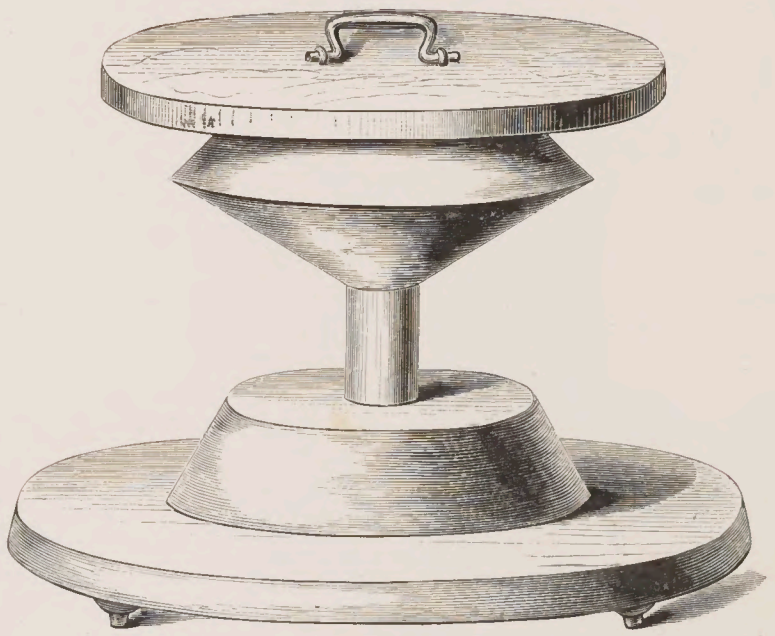


Dessin 307.

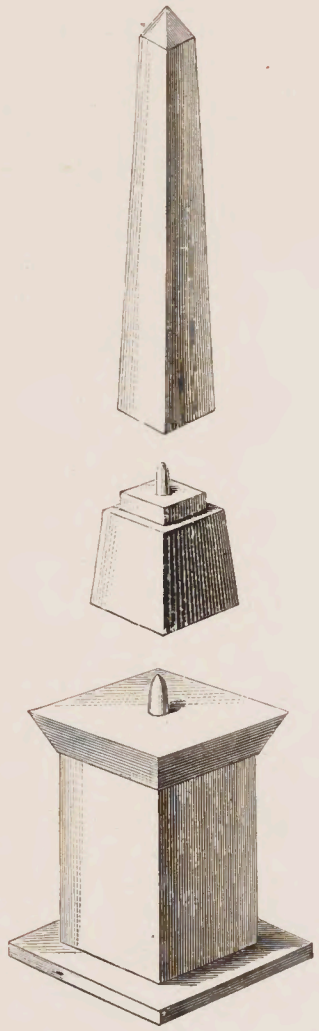


Dessin 308.

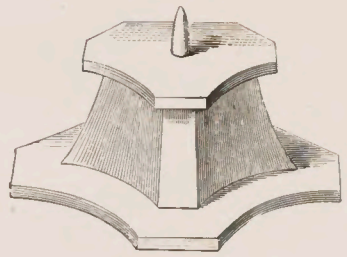
Dessin 309.



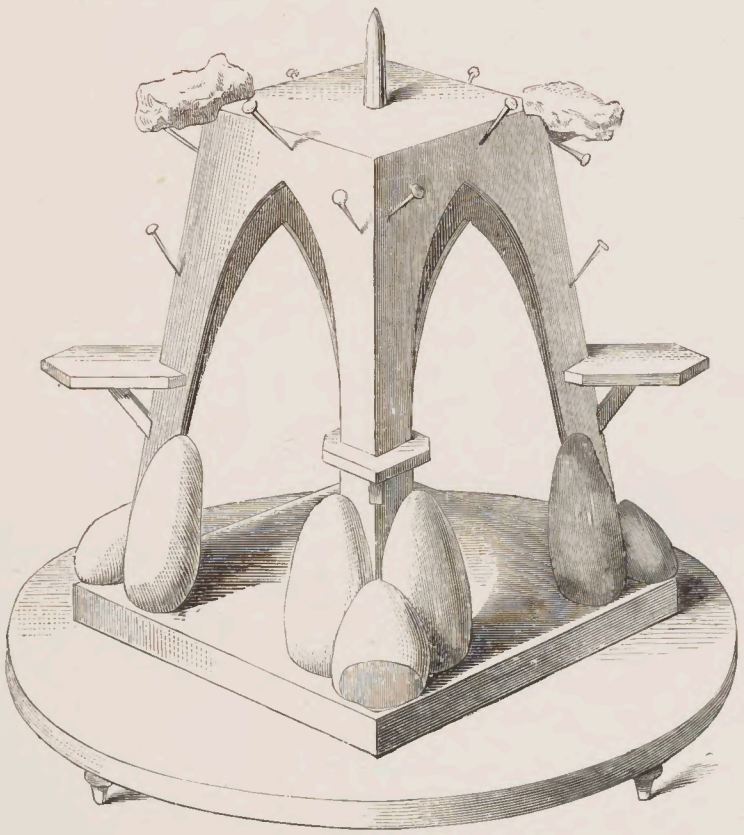
Dessin 310.



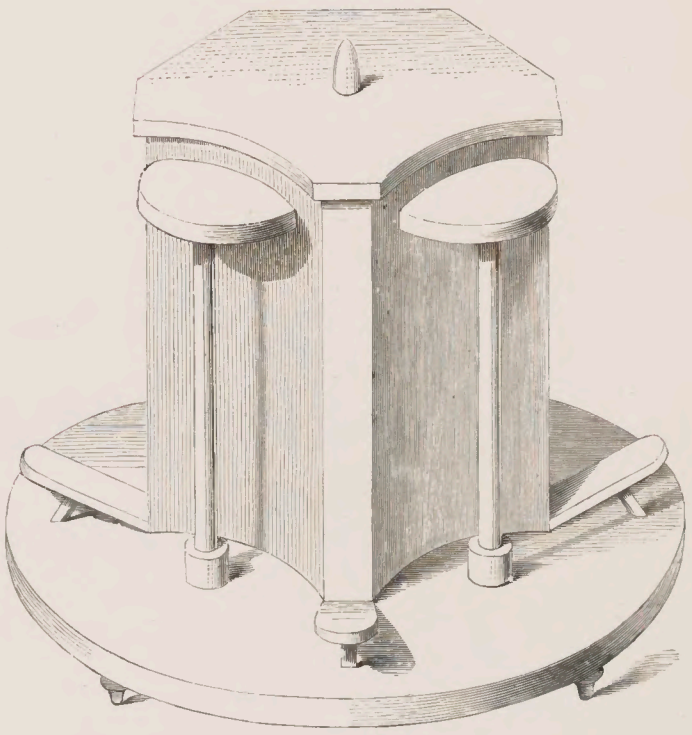
Dessin 311.



Dessin 312.



Dessin 313.



Dessin 314.

froid, le rôle des charpentes est vraiment capital, et qu'il suffit en somme d'en avoir un simple aperçu pour se rendre un compte exact de leur construction.

La première charpente de la planche 102 (dessin 305) est celle du trophée de pêche, reproduit à la planche 64. La deuxième (dessin 306) est celle du trophée d'agriculture dont le sujet figure à la planche 65. La troisième (dessin 307) est celle du grand socle des chasseurs reproduit à la planche 82. Toutes ces charpentes sont en bois.

La charpente de la planche 103, portant le numéro 308, est celle du grand socle des pêcheurs, reproduit à la planche 81. Les charpentes portant les numéros 309, 310, sont celles des deux socles reproduits à la planche 101 ; mais avec quelques modifications, elles peuvent être applicables à la confection du socle portant le numéro 258. Le corps de ces charpentes est en bois, mais les parties qui n'ont pas d'effort à faire sont exécutées en carton blanc, afin d'en diminuer le poids.

La première charpente de la planche 104 (dessins 311, 313) représente celle de la grande fontaine à l'obélisque, reproduite à la planche 72; elle se compose de deux divisions, et chaque division de plusieurs parties.

La deuxième charpente de la même planche, portant les numéros 312, 314, est celle de la grande fontaine à *Christophe-Colomb*, reproduite à la planche 73; elle se compose aussi de deux divisions, et chaque division de différentes parties; chacune de ces parties est construite avec du bois et du carton-blanc.

Pour ces deux charpentes, il est à remarquer que les divisions destinées à être réunies doivent être reliées par une forte cheville en bois, disposée en saillie sur la partie centrale de chacune d'elles, correspondant à une ouverture pratiquée au-dessous des divisions qu'elles doivent supporter. Cette combinaison permet d'exécuter les grandes pièces en plusieurs parties, offrant ainsi plus de garantie de solidité, et devenant aussi plus faciles à transporter.

La première charpente de la planche 105 (dessin 315), est celle de la grande pièce au bateau reproduite à la planche 67. La deuxième, portant le numéro 316, est celle du char du printemps, reproduit à la planche 69. La troisième charpente, portant le numéro 317, est celle du char des cygnes, reproduit à la planche 68.

se concentre dans les qualités exquises des éléments qui les composent. Elles doivent enfin être garnies avec goût, et les garnitures, choisies parmi les plus recherchées, car non seulement elles en relèvent le mérite, mais elles contribuent encore à leur élégance.

Les entrées froides sont, en somme, des mets se prêtant admirablement au luxe de l'ornementation; tous les détails s'y adaptent : les petits socles, les fonds-d'appui, les petits sujets, les bordures, et enfin les hâtelets.

Mais une entrée froide peut fort bien être servie simplement, sans perdre pour cela de sa valeur, sans cesser d'être distinguée; celles reproduites dans les trois planches de ce chapitre en sont une preuve persuasive, car elles brillent, pour la plupart, précisément par leur simplicité, sans préjudice aucun pour leur élégance.

L'importance des entrées froides est tellement bien reconnue, que les gourmets considèrent comme incomplet un dîner où elles ne figurent pas. Par ce motif, on peut comprendre combien il importe à un cuisinier soucieux de sa réputation d'apporter à ces mets l'attention la plus sérieuse, car ils ne sont vraiment supérieurs qu'en raison même des soins intelligents qui président à leur apprêt : ici, pas de médiocrité, pas de demi-moyens; tout doit être parfait, accompli, irréprochable; à ces conditions seules le succès est assuré.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE 106

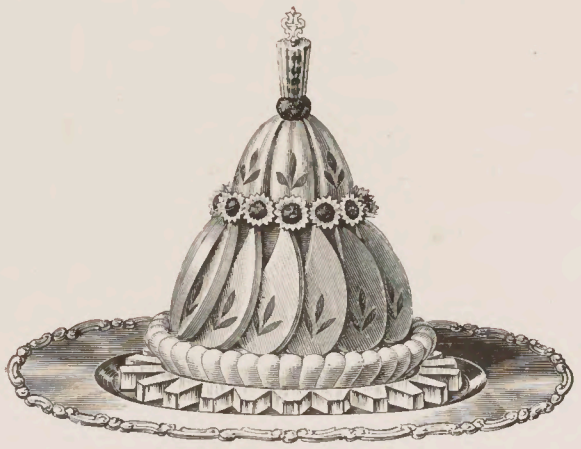
DESSIN 318. — CHAUFROIX DE POULETS.
DESSIN 319. — CHAUFROIX DE FAISAN.
DESSIN 320. — SUPRÊME DE FOIE-GRAS.
DESSIN 321. — FOIE-GRAS ET MAUVIETTES.
DESSIN 322. — TIMBALE DE FOIE-GRAS, AUX TRUFFES.
DESSIN 323. — GALANTINE DE FAISAN.
DESSIN 324. — ASPIC DE FILETS DE SOLE.
DESSIN 325. — ASPIC DE FAISAN.

DESSIN 318. — CHAUFROIX DE POULETS

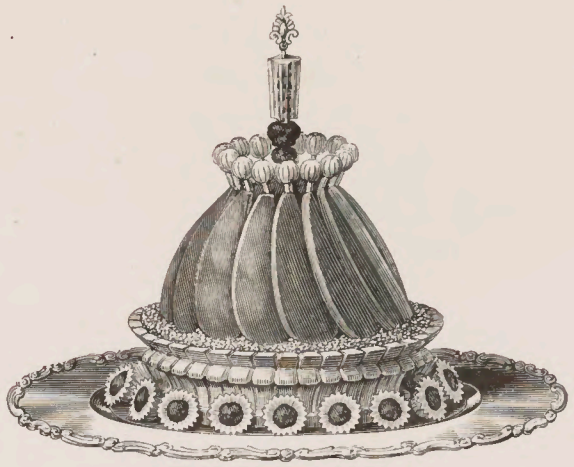
Taillez un fond en riz ou en graisse dans le genre que le dessin représente, collez-le sur plat.

Préparez un support en bois mince ou en carton, légèrement conique, ayant à sa base 12 centimètres de large, 10 en haut. Collez sur son centre un autre petit support forme de pyramide; fixez-les sur le fond en riz.

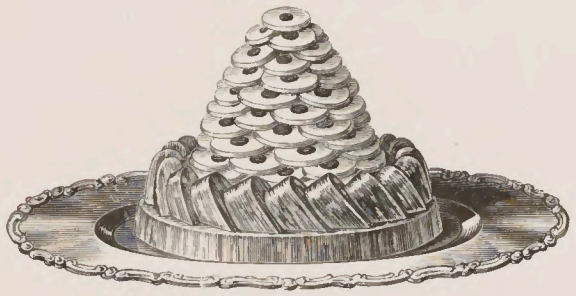
Enveloppez de lard 5 à 6 estomacs de poulet; faites-les poêler, en les tenant *vert-cuits;*



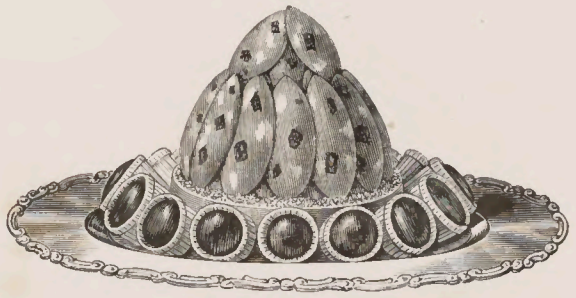
Dessin 318.



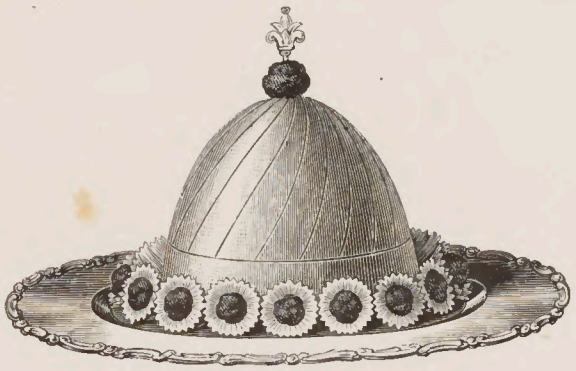
Dessin 319.



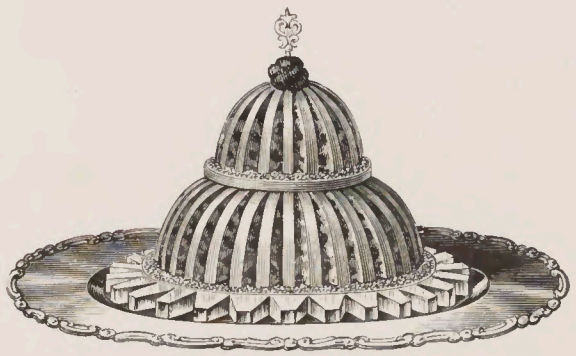
Dessin 320.



Dessin 321.

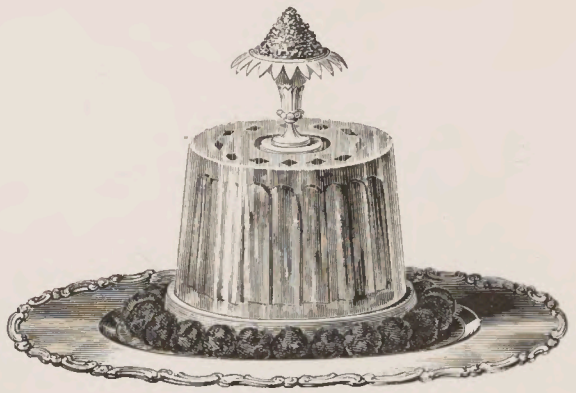


Dessin 322.



Dessin 323.

Dessin 324.



Dessin 325.

trempez-les une à une dans une sauce chaufroix brune, liée au moment sur glace. Rangez-les à mesure sur plaque pour faire refroidir la sauce. Parez-les alors à nouveau; piquez à chacune une petite papillote, et dressez-les presque debout, sur le fond taillé, en les appuyant contre le support central. Entourez-les, à leur base, avec un cordon de gelée hachée. Sur le haut du support, piquez un hâtelet transparent garni de 2 truffes; entourez le fond taillé avec une chaîne de petites caisses de truffes. — Tenez le plat en lieu frais jusqu'au moment de servir.

Dessin 320. — SUPRÊME DE FOIE-GRAS

Avec de la belle gelée, emplissez un moule à bordure; faites-la prendre sur glace. — Préparez un tampon en bois, masqué de papier blanc, pouvant juste fermer le cylindre de la bordure; mais d'un centimètre plus bas que celle-ci.

Quand la gelée est prise, démoulez la bordure sur plat d'entrée, et placez le tampon dans le cylindre.

Prenez 2 foie-gras cuits; coupez-les en tranches d'un tiers de centimètre d'épaisseur. Sur ces tranches, coupez des ronds avec un coupe-pâte de 4 à 5 centimètres : il en faut une trentaine.

Pilez 300 grammes de parures de truffes cuites; ajoutez une égale quantité de parures de foie-gras; passez l'appareil au tamis; mettez-le dans une casserole, travaillez-le 2 minutes pour le lisser, et mêlez-lui moitié de son volume de bonne sauce chaufroix succulente, à peine tiède, puis 150 grammes de beurre fin, divisé en petites parties. Versez l'appareil sur un plafond; lissez-le, en lui donnant la même épaisseur qu'aux tranches de foie-gras; faites-le raffermir une heure sur glace.

Distribuez-le ensuite, en ronds de même diamètre que le foie-gras; masquez ces ronds au pinceau, avec un peu de sauce chaufroix, et posez à mesure sur chacun d'eux un rond de foie-gras : tenez-les un quart d'heure sur glace. Prenez-les alors un à un, et trempez-les entièrement dans une sauce chaufroix blonde, liée à point sur glace. Rangez-les à mesure sur plaque pour faire refroidir la sauce.

Parez-les, et ornez-les chacun avec un rond de truffe coupé à l'emporte-pièce, en les trempant dans de la gelée mi-prise pour les coller.

Dressez ces suprêmes, en pyramide, sur le tampon de la bordure, en ayant soin de les humecter légèrement avec de la gelée mi-prise, afin de les maintenir.

Dessin 321. — FOIE-GRAS ET MAUVIETTES

Tenez sur glace, pendant 4 à 5 heures, une boîte ou une terrine de pâté de foie-gras de Strasbourg, afin de bien faire raffermir l'appareil intérieur : un pâté qui n'est pas bien froid se coupe mal et n'est pas agréable à manger.

Préparez un fond-d'appui en bois, de forme circulaire; humectez-en les surfaces avec de la

dorure, et masquez-les avec de la pâte à nouille abaissée mince; décorez-les. Dorez la pâte à plusieurs reprises, et faites-la sécher à l'air. Collez ensuite ce fond sur plat d'entrée.

Prenez une douzaine de petites caisses en porcelaine ou en papier ayant seulement 3 centimètres de diamètre. Masquez-les au fond avec une couche de gelée hachée, et sur celle-ci, placez une galantine de mauviette, cuite, finie dans les mêmes conditions que celles de grive ou de bécassine (pages 141 et 142), nappées en chaufroix; tenez-les au frais.

Prenez 2 cuillers en acier[1], un peu plus larges et moins creuses que les cuillers à bouche; mettez-les dans une casserole d'eau bouillante. Ouvrez la boîte ou la terrine, retirez-en toute la graisse du haut, et coupez l'appareil intérieur en parties de forme ovale, pas trop minces, aussi égales que possible. Rangez-les à mesure sur une plaque bien froide. Puis, parez-les légèrement, sans trop les toucher.

Avec les débris du pâté, formez un tampon en pyramide; collez-le sur le centre du support préparé, et dressez dessus le foie-gras, en buisson régulier et élevé; entourez-en la base avec un cordon de gelée, et dressez les petites caisses de mauviette autour du fond-d'appui; tenez le plat dans l'armoire à glace ou tout au moins dans un lieu frais, jusqu'au dernier moment.

Dessin 322. — TIMBALE DE FOIE-GRAS, AUX TRUFFES

Préparez un hachis avec 300 grammes de porc frais et 300 grammes de chair crue de volaille, 500 grammes de lard frais, parures crues de foie-gras; mêlez ces viandes dans le mortier; pilez-les, assaisonnez de haut goût; passez-les au tamis; ajoutez quelques cuillerées de truffes crues, hachées.

Prenez 2 bons foies-gras crus, frais, bien fermes. Coupez-les en gros carrés; mettez-les dans une terrine, avec 250 grammes de truffes crues, pelées, coupées : assaisonnez avec sel, épices.

Préparez une pâte à dresser dans les proportions de 500 grammes de farine, 300 grammes moitié beurre, moitié saindoux, 3 jaunes d'œuf, 2 décilitres d'eau, sel. Laissez reposer la pâte une heure.

Beurrez un moule à dôme de forme plus large que haute; foncez-le avec la pâte préparée. Masquez la pâte avec une couche de hachis, et garnissez-en le vide par couches, avec les carrés de foie et de truffe, alternés avec une couche de hachis : emplissez bien le moule. Couvrez la timbale avec la farce, et faites une petite ouverture sur le centre. Dorez la pâte; cuisez une heure et demie, à four modéré, bien atteint.

Une demi-heure après que la timbale est sortie du four, infiltrez-lui à l'intérieur, par l'ouverture, 2 décilitres et demi de bonne sauce madère, réduite, légère. Cinq à six heures après, finissez d'emplir la timbale avec de la gelée grasse clarifiée au vin, sans acide. Bouchez le trou avec du beurre, et tenez en lieu frais, mais pas sur glace : ces timbales ne doivent pas être servies avant 3 à 4 jours.

Un quart d'heure avant de servir, démoulez la timbale, coupez-la droit en dessus, du côté du couvercle; puis, coupez-la transversalement à 3 centimètres de l'ouverture. Enlevez le morceau coupé,

1. J'ai donné le modèle de ces cuillers à deux maisons à Paris, qui tiennent tous les outils de cuisiniers; maison *Aubry* et maison *Glaize*.

et découpez-le en tranches inclinées, pas trop épaisses. Remettez-les en forme, et placez-les sur le fond d'où elles ont été enlevées. Dressez alors la timbale sur une couche de gelée prise sur plat. Piquez sur le haut un hâtelet garni d'une truffe, et entourez-en la base avec de petites caisses de truffe.

Dessin 323. — GALANTINE DE FAISAN

Préparez un fond-d'appui en bois, surmonté d'un support en pâte ou en carton masqué de pâte, formant gradin, de 4 à 5 centimètres plus étroit que le fond-d'appui. Sur ce large support, fixez-en un tout étroit; masquez le fond-d'appui avec du papier blanc, et glacez au pinceau le gradin dans son entier.

Désossez un faisan frais; étalez-le sur un linge; diminuez l'épaisseur des filets, et reportez ces chairs aux endroits dégarnis : assaisonnez avec sel et épices.

Préparez un kilogramme de hachis fin, composé de 250 grammes de chair crue de perdreau ou de faisan, 250 grammes de porc frais, et 500 grammes de lard cru. Assaisonnez de haut goût, ajoutez ensuite 150 grammes de lard cuit et 150 grammes de langue écarlate, l'un et l'autre coupés en petits dés, 150 grammes de truffes et 150 grammes de foie-gras crus, également coupés en dés, assaisonnés.

Garnissez le faisan avec cet appareil; rapprochez la peau, et enveloppez la galantine dans une serviette, en long; nouez-la aux deux bouts et sur le centre; cuisez-la 2 heures dans du bouillon blanc. Égouttez-la, déballez-la pour la remballer dans le même linge rafraîchi, en la serrant fortement; faites-la refroidir ronde.

Déballez-la ensuite; parez-la à vif, en dessous; divisez-la en deux parties sur la longueur, et divisez celles-ci en tranches transversales, pas trop minces; parez-les de façon à les faire tenir debout. Glacez-les sur leur épaisseur, et dressez-les sur les gradins, dans le genre représenté par le dessin. Piquez sur le haut un hâtelet garni d'une truffe; croûtonnez la base du fond-d'appui.

Dessin 324. — ASPIC DE FILETS DE SOLE

Préparez 2 litres d'aspic clair, succulent, collé sans excès, mais pouvant être moulé sans danger (voyez *Cuisine classique*).

Préparez un fond-d'appui en bois, portant sur son centre un support mobile, dans le genre de ceux représentés au chapitre des entremets froids; l'un et l'autre masqués de papier blanc. Collez ce fond sur plat d'entrée. — Préparez une garniture composée d'huîtres blanchies et parées, de grosses têtes de champignon, coupées en deux, les unes et les autres nappées avec une sauce chaufroix blonde. Rangez-les à mesure sur un plafond, et tenez-les sur glace. — Préparez un petit vase en stéarine ou en graisse. — Incrustez sur glace un moule uni, à cylindre.

Prenez 10 filets de sole, sans peau; battez-les, salez-les, faites-les cuire dans un sautoir avec beurre et vin blanc. Égouttez-les, faites-les refroidir sous presse. Parez-les ensuite en forme de carré

long, et décorez-les, sur l'une des surfaces, avec des détails en cornichons et des feuilles d'estragon blanchies, les uns et les autres trempés dans de la gelée mi-prise. Imbibez alors cette surface au pinceau avec de la même gelée, et appliquez-les à mesure, de ce côté, contre les parois du moule, debout, l'un à côté de l'autre. Chemisez-les ensuite à la gelée, afin de les consolider. Décorez aussi le fond du moule avec des détails en cornichon.

Emplissez alors le vide du moule, par couches, avec les huîtres et les champignons nappés à la sauce, en couvrant à mesure chaque couche avec de la gelée froide et liquide; tenez l'entrée une heure sur glace.

Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, et démoulez l'aspic sur le fond-d'appui; entourez-le avec un cordon de gelée hachée, poussée au cornet ou à la poche. Glissez le support dans le cylindre; sur celui-ci, collez le petit vase, et garnissez-le avec des queue de crevettes ou avec de petites boules de truffes. Autour du fond-d'appui, poussez à la poche un épais cordon de gelée hachée, et sur la gelée, rangez symétriquement une chaîne de grosses crevettes rouges. Envoyez en même temps que l'entrée une saucière de mayonnaise.

Dessin 325. — ASPIC DE FOIE-GRAS

Préparez un fond-d'appui dans les mêmes conditions que le précédent avec support mobile orné d'un petit vase coulé; collez-le sur plat d'entrée. — Préparez une garniture de truffes rondes, pelées, d'égale grosseur; glacez-les au pinceau; puis, nappez-les légèrement avec un peu de gelée mi-prise.

Préparez 2 litres de bonne gelée au vin, sans acide. — Faites bien refroidir une grosse terrine de foie-gras de Strasbourg; démoulez l'appareil, c'est-à-dire le pâté de la terrine, sur un plafond; parez-le de sa graisse sur le haut, sur le bas et sur les côtés. Divisez-le ensuite en tranches d'un tiers de centimètre d'épaisseur, sans les briser, à l'aide d'un couteau chauffé à l'eau.

Divisez les tranches en parties de 2 centimètres de large sur 6 de long; glacez-les au pinceau, et tenez-les au froid.

Incrustez sur glace un moule à cylindre, uni, pas trop haut; décorez-en le fond avec quelques détails de truffe; — nappez les morceaux de foie-gras, au pinceau, avec de la gelée mi-prise, et appliquez-les à mesure contre les parois du moule, l'un à côté de l'autre; nappez-les ensuite avec une couche de gelée. Quand celle-ci est bien raffermie, garnissez le vide du moule avec des truffes en lames, des crêtes et rognons, par couches; couvrez chaque couche avec de la gelée; faites-la prendre, et continuez jusqu'à ce que le moule soit plein; laissez raffermir 2 heures sur glace.

Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, essuyez-le, et renversez l'aspic sur le fond-d'appui. Glissez le support dans le cylindre, et garnissez le petit vase avec de la gelée hachée. Entourez la base du fond-d'appui avec la garniture de truffes.

Autour de la pyramide, sur le fond-d'appui, dressez les tranches de langouste, en couronne ; nappez-les au pinceau avec un peu de gelée mi-prise, mêlée avec de l'estragon haché. Croûtonnez la base du fond-d'appui, et tenez l'entrée sur glace jusqu'au dernier moment. Avant de l'envoyer, piquez sur le haut un hâtelet garni de crevettes, et envoyez en même temps une saucière de sauce mayonnaise non collée.

Dessin 327. — BUISSON DE CREVETTES ET HOMARDS, A LA GENTILHOMME

Préparez un fond-d'appui, en bois, de 3 centimètres de haut, portant sur son centre un support fixe, ayant 12 centimètres de haut; masquez-les de papier, et collez le fond-d'appui sur plat d'entrée.

Maniez du beurre dans un linge et masquez-en le support central, en formant 3 gradins légèrement évasés. Tenez le plat une heure dans l'armoire à glace pour raffermir le beurre.

Choisissez 60 belles crevettes, cuites, du *bouquet*, fraîches et grosses, tenez-les sur glace jusqu'au dernier moment.

Faites bouillir de l'eau avec sel, un peu de vinaigre et quelques racines; ajoutez 2 gros homards vivants, dont les queues sont attachées ; couvrez la casserole, et donnez 8 à 10 minutes d'ébullition. Retirez-la alors sur le côté du feu, et faites pocher les homards 20 minutes sans ébullition. Retirez-les hors du feu, et, 10 minutes après, égouttez-les ; faites-les refroidir avec la queue tendue.

Quand ils sont froids, détachez la queue des coffres ; retirez-en les coquilles, et coupez les chairs en tranches de même épaisseur et largeur : Prenez les plus jolies, étalez-les sur un plafond, nappez-les au pinceau avec de la gelée mi-prise, mêlée avec des feuilles d'estragon hachées. Tenez-les au frais. — Ouvrez les pattes, et retirez-en les chairs bien entières.

Entourez le montant du support avec du beurre frais, en formant 3 couronnes à distance de 2 à 3 centimètres. Faites bien refroidir ce beurre sur glace.

Un quart d'heure avant de servir, sortez le plat, et piquez solidement, par la tête, sur chaque gradin en beurre, une couronne de grosses crevettes ; entre chaque couronne, distribuez quelques feuilles fraîches de persil. Sur le haut du buisson, piquez debout 3 queues de homards ; nappez-les, ainsi que les crevettes avec une mince couche de gelée mi-prise.

Entourez la base du buisson avec une couronne de tranches de homard, nappées. Croûtonnez le tour du fond-d'appui, et envoyez, en même temps que l'entrée, une saucière de mayonnaise non collée mêlée avec le surplus des tranches de homard, coupées en dés.

Dessin 328. — HOMARDS A LA GLOWCESTER

Les entrées froides de homard, bien dressées, sont d'un joli effet, et toujours bien accueillies dans tous les dîners ; elles sont d'une grande ressource dans la cuisine, en été surtout, alors que le gibier fait défaut.

Préparez un fond-d'appui composé d'une mince abaisse en bois, du diamètre du cylindre d'un

moule à bordure, portant sur son centre un support de 12 centimètres de haut, flanqué de 3 appuis peu saillants, en beurre ou en pain masqué de beurre, formant un triangle : ces appuis sont destinés à soutenir les queues de homard.

Choisissez 3 gros homards, ayant de belles pattes (*pinces*); cuisez-les au court-bouillon, en procédant comme il est dit dans l'article qui précède; faites-les refroidir avec la queue allongée. Détachez la queue de chaque coffre, et supprimez-en les coquilles; retirez ensuite les chairs des pattes.

Coupez en tranches la chair des queues; étalez-les sur un plafond, et nappez-les légèrement avec de la gelée mi-prise, mêlée avec de l'estragon haché, et un peu de vinaigre : nappez aussi les pattes, et placez-les ensemble dans l'armoire à glace.

Incrustez sur glace un moule à bordure, cannelé; dans chaque cannelure, posez une queue d'écrevisse trempée dans la gelée mi-prise. Emplissez ensuite le moule avec de la belle gelée claire. Faites-la prendre une heure sur glace. Puis, dressez une queue de homard sur chaque appui du triangle, en commençant par le haut et par les plus petites tranches. Entre chaque queue, posez debout une belle patte de homard; entourez-en la base avec de la gelée hachée.

Sur le haut du support, piquez un hâtelet garni d'une grosse truffe, mais dont l'écusson est remplacé par une imitation de corail.

Envoyez en même temps que l'entrée une saucière de sauce de Glowcester. Cette sauce est peu connue en France, mais elle est beaucoup servie en Angleterre; elle n'est pas belle au regard, mais elle a un caractère particulier, plaisant aux amateurs.

Sauce Glowcester : Passez au tamis 7 à 8 jaunes d'œuf, durs; mettez-les dans une terrine; ajoutez 2 cuillerées de moutarde anglaise, broyez-les avec une cuiller, et liez-les avec huile et vinaigre en opérant comme pour la mayonnaise. Finissez-la alors avec 4 cuillerées de bonne crème aigre et 2 cuillerées de fines-herbes crues : estragon, cerfeuil, pimprenelle:

Dessin 329. — FILETS DE SOLE A LA PRINCESSE

Collez sur plat d'entrée un fond-d'appui en bois, masqué de papier.

Levez les filets de 3 grosses soles, sans peau; battez-les, parez-les, cuisez-les dans un sautoir avec beurre et vin blanc. Egouttez-les, faites-les refroidir sous presse légère.

Entourez de glace un moule à pyramide, en fer-blanc[1], à fond plat, ayant 6 centimètres à son ouverture.

Préparez une salade composée de chair cuite de homard ou de langouste, coupée en dés, des truffes et des pointes d'asperges cuites, également coupées. Assaisonnez de haut goût, et liez-la avec de la mayonnaise collée; ajoutez un peu de gelée fortement collée, et tenez-la sur glace en la remuant de temps en temps.

Chemisez le moule à pyramide avec une épaisse couche de gelée; quand elle est prise, emplissez-le avec la salade, et laissez-la raffermir 2 heures.

1. Ces moules sont d'une très grande utilité en cuisine, on doit en avoir au moins quatre à sa disposition.

Parez les filets d'égale forme ; nappez-les un à un avec de la mayonnaise collée ; rangez-les à mesure sur plaque pour faire refroidir la sauce. Parez-les de nouveau, et décorez-les avec des détails de cornichon, dans le genre représenté par le dessin.

Peu avant de servir, démoulez la pyramide sur le fond-d'appui, et dressez les filets autour, en les appuyant contre les surfaces. Dressez sur le haut un petit gradin de crevettes piquées sur un petit support en beurre, et celui-ci soutenu avec un hâtelet. — Croûtonnez le fond du plat, et servez au plus tôt, car la salade prise dans le moule ne résiste pas longtemps, elle s'affaisse promptement sous son propre poids.

Dessin 330. — ASPIC A LA CAMBACÉRÈS

Décorez les parois extérieures d'un moule à dôme incrusté sur glace, avec des détails de cornichon, de truffe, de blanc d'œuf poché, queues de crevette, etc., en ayant soin de les tremper à mesure dans de la gelée mi-prise, afin de les coller ; chemisez ensuite le moule, à plusieurs reprises, d'abord avec de la gelée froide, puis avec une couche de mayonnaise collée. Emplissez alors le vide du moule, par couches, avec des queues de crevettes, pointes d'asperges vertes et truffes coupées de même dimension que les queues de crevettes, assaisonnées en salade, puis égouttées. Couvrez à mesure chaque couche avec de la mayonnaise collée, et masquez celle-ci avec une mince couche de gelée. Continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein. Laissez raffermir l'aspic sur glace, au moins une heure.

Un quart d'heure avant de servir, trempez le moule à l'eau chaude, et renversez l'aspic sur un fond-d'appui en bois, masqué de papier, un peu plus large que le moule. — Coulez au fond du plat une mince couche de gelée, et laissez-la prendre. — Poussez ensuite au cornet, sur la lisière du fond-d'appui, un cordon de beurre, et dressez autour de ce fond-d'appui une couronne de belles crevettes rouges, serrées l'une contre l'autre, en les appuyant sur la couche de gelée prise sur plat, et sur le cordon de beurre, afin de les consolider. Piquez sur le haut de l'aspic un hâtelet garni de truffes, et envoyez en même temps que l'entrée une saucière de mayonnaise au beurre de crevettes.

Dessin 331. — TIMBALE D'ÉCREVISSES A LA MODERNE

Retirez les queues à 160 ou 180 moyennes écrevisses cuites; supprimez-en les coquilles; parez-les, tenez-les à couvert, en lieux frais.

Coupez en dés des filets de sole, cuits, des anchois, des pattes d'écrevisse, des cornichons, pommes de terre, betteraves et racines de céleris, cuites. Mettez-les dans une terrine, assaisonnez-les en salade. Une heure après, égouttez-les et liez-les avec de la mayonnaise collée.

Faites prendre au fond d'un plat une couche de gelée, ayant un demi-centimètre d'épaisseur. Préparez un hâtelet transparent, garni d'une truffe.

Incrustez sur glace un moule à dôme. Prenez les queues d'écrevisses, une à une, avec la pointe d'une lardoire, trempez-les à mesure dans de la gelée, et appliquez-les, sur le côté, contre les parois intérieures du moule, en commençant par le fond.

Quand le moule est garni, nappez vivement les écrevisses au pinceau, avec de la gelée mi-prise, et emplissez aussitôt le vide avec la salade préparée ; lissez-la en dessus, et couvrez-la avec une couche de gelée froide. Tenez 2 heures le moule sur glace.

Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, et renversez la salade sur la couche de gelée prise sur plat. Piquez le hâtelet sur le haut, et entourez la timbale avec de jolis croûtons de gelée. Envoyez, en même temps que l'entrée, une saucière de mayonnaise finie avec les parties crémeuses des coffres d'écrevisse, tout au moins avec une partie.

Dessin 332. — BUISSON DE HOMARDS A LA MARÉCHALE

Préparez un fond-d'appui mince, portant sur son centre un support en bois, ou plutôt une tige ayant la hauteur qu'on veut donner à l'entrée. A ce support, adaptez 3 appuis saillants, en beurre ou en pain frit, masqués de beurre, et disposés de façon à supporter 3 queues de homard. Collez-le sur un plat d'entrée.

Choisissez une cinquantaine de belles crevettes rouges; coupez-en les barbes, et tenez-les à couvert, sur glace

Cuisez 3 gros homards, selon la méthode prescrite page 134. Laissez-les refroidir avec la queue allongée. Détachez-les ensuite des coffres pour en supprimer les coquilles; puis, coupez-les en tranches; remettez-les en forme, et dressez-les chacune sur un appui du support; nappez-les au pinceau avec de la gelée mi-prise, afin de les maintenir entières. Entre les soutiens formant triangle disposez un bouquet de feuilles de persil, et, sur celles-ci, posez debout 2 pattes de homard sans coquille; nappez-les à la gelée.

Avec du beurre épongé dans un linge, masquez le haut du support en forme de 3 petits gradins évasés. Commencez par masquer le gradin inférieur avec les crevettes serrées les unes contre les autres, et piquées de façon à former une couronne en éventail; appuyez-les contre le beurre, afin de les consolider. Distribuez quelques feuilles de persil sur le haut, et montez les 2 autres couronnes de façon que le buisson forme une jolie pyramide. Dressez alors autour des homards en forme de bordure des petits anneaux en beurre, décorés au cornet, en les alternant avec un gros croûton de gelée. Dans chaque anneau, posez debout un œuf de vanneau avec ou sans coquille.

Tenez l'entrée dans l'armoire à glace jusqu'au moment de servir. Envoyez-la alors, en même temps qu'une saucière de mayonnaise finie avec la crème des coffres de homard, passée au tamis.

Dessin 333. — BUISSON DE HOMARDS A LA CHATEAUBRIAND

Pour pouvoir dresser cette entrée dans les conditions représentées par le dessin, il faut avoir 2 entrées à dresser, ou alors avoir à sa disposition assez de homards pour n'employer que les demi-coquilles disposées dans le même sens, car les queues de homards doivent être fendues en deux sur leur longueur, et il n'y a que les moitiés de droite ou de gauche tournant dans le même sens qui peuvent être dressées à cheval, telles que le dessin l'indique.

Préparez un fond-d'appui en bois portant sur son centre un support allongé, en raison de la hauteur qu'on veut donner à l'entrée ; collez-le sur un plat d'entrée ; masquez la surface du fond-d'appui avec une simple couche de beurre ; puis, masquez le support en le grossissant à sa base, de façon que les deux coquilles de homard puissent y trouver un appui certain. Masquez le support avec du beurre épongé dans un linge : le fond-d'appui ne doit être masqué qu'avec du papier blanc, autour et sur sa surface plane.

Choisissez de petits homards d'une égale grosseur ; plongez-les à l'eau bouillante, salée et acidulée ; donnez 10 minutes d'ébullition au liquide, et tenez un quart d'heure la casserole couverte sur le côté du feu, sans ébullition : c'est là la vraie méthode pour obtenir des homards à chairs tendres. Egouttez-les, laissez-les refroidir avec la queue allongée.

Détachez ensuite la queue des coffres, et divisez-les en deux sur la longueur. Retirez aussitôt les chairs de chaque moitié de coquille ; essuyez bien celles-ci, garnissez-en le fond avec de la gelée hachée, et appliquez les chairs d'une demi-queue sur cette gelée, avec le côté rouge en dessus. Mais, pour cela, il faut changer les chairs de coquille, car celle de l'une ne peut pas s'adapter à la coquille de l'autre, par rapport à sa forme et surtout parce qu'elle se trouve renversée : ceci est facile à comprendre.

Nappez légèrement au pinceau la chair rouge des demi-queues avec de la gelée mi-prise, et dressez-les presque debout, en les appuyant, d'une part, sur la couche en beurre du fond-d'appui, et de l'autre, contre l'épaisseur du support central ; elles doivent être posées de côté, et, par conséquent, à cheval ; sinon, on ne pourrait en placer qu'un petit nombre.

Quand les demi-queues sont solidement fixées, garnissez les 2 gradins supérieurs avec 2 couronnes de belles crevettes rouges, serrées les unes contre les autres, en éventail, en les appuyant contre le beurre. Garnissez le vide de la couronne supérieure, d'abord avec quelques feuilles fraîches de persil, puis avec un petit bouquet de truffes rondes, trempées à mesure dans de la glace tiède pour les coller ensemble, et, enfin, nappées à la gelée mi-prise.

Entourez la base des demi-coquilles de homard avec un cordon de gelée hachée, poussée à la poche, et entourez le fond-d'appui avec de jolis croûtons de gelée posés à plats. En même temps que l'entrée, envoyez une saucière de mayonnaise, finie avec la crème des coffres de homard, passée au tamis fin.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE 108

DESSIN 334. — FILETS DE POULET A LA MÉCÈNE.
DESSIN 335. — HURE DE SANGLIER, SAUCE CUMBERLAND.
DESSIN 336. — GALANTINES DE GRIVE.
DESSIN 337. — GALANTINES DE BÉCASSINE A LA GELÉE.
DESSIN 338. — CHAUFROIX DE PERDREAU AUX TRUFFES.
DESSIN 339. — CAILLES EN CHAUFROIX.
DESSIN 340. — CÉLESTINES DE PERDREAU.
DESSIN 341. — FILETS DE COQ DE BRUYÈRE A LA TYROLIENNE.

DESSIN 334. — FILETS DE POULET A LA MÉCÈNE

Préparez un fond-d'appui en bois masqué de papier, portant sur son centre un support également masqué; sur le haut de celui-ci, fixez une petite aiguière en graisse on en stéarine taillée au couteau ou coulée. Entourez le support avec de la gelée hachée, liée avec un peu d'eau tiède, en lui donnant la forme de pyramide; tenez le plat sur glace.

Parez une douzaine de filets de poulet; assaisonnez et faites-les pocher au beurre dans un sautoir; égouttez-les, faites-les refroidir sous presse légère; puis, parez-les de nouveau, et masquez-les d'un côté, tous dans le même sens, avec une couche de pain de foie beurré, en les allongeant un peu. Rangez à mesure ces filets sur plaque, et faites bien refroidir l'appareil sur glace.

Piquez alors à chaque filet, sur le bout pointu, un petit os de volaille. Trempez-les ensuite dans une sauce chaufroix blonde, et rangez-les de nouveau sur la plaque, à petite distance; laissez bien refroidir la sauce.

Parez-les ensuite correctement, et décorez-les sur le bout le plus large avec des détails de truffe, trempés à mesure dans de la gelée mi-prise. Nappez ensuite les filets au pinceau, avec une couche de gelée mi-prise.

Au moment de servir, papillottez-les, et dressez-les debout contre le support. Croûtonnez le plat autour du fond-d'appui.

DESSIN 335. — HURE DE SANGLIER, SAUCE CUMBERLAND

Préparez un fond-d'appui en bois masqué de papier, et portant un support sur son centre; masquez-le aussi de papier, et, une heure avant de servir, collez-le sur le plat. Entourez alors le support avec une épaisse couche de gelée hachée, afin de le grossir en conséquence pour faire appui aux morceaux de hure. Tenez-le en lieu frais.

Choisissez une petite hure de sanglier; faites-en brûler le poil[1], ou échaudez-la; si elle a été échaudée, flambez-la. Faites-la dégorger quelques heures; puis désossez-la et faites-la cuire dans une mirepoix au vinaigre avec beaucoup d'aromates, en même temps qu'une épaule et une poitrine de sanglier. A mesure que l'épaule et la poitrine sont cuites, égouttez-les; tenez-les au chaud en attendant que la hure soit à point, car elle exige une longue cuisson.

Égouttez alors ces viandes sur un plafond, retirez-en tous les os; divisez-la en deux parties; étalez celles-ci chacune sur un linge séparé, avec la couenne en dessous. Diminuez l'épaisseur des chairs et reportez les morceaux coupés sur les endroits dégarnis. Distribuez sur les 2 moitiés de hure les chairs de l'épaule, de la poitrine, des oreilles et de la langue, en égalisant les surfaces. Assaisonnez de haut goût avec sel et épices, puis étalez sur leur surface un émincé d'oignons, blanchis et tombés à glace avec de la cuisson de la hure préalablement réduite en demi-glace; cette addition relève avantageusement la fadeur des viandes de sanglier.

Enroulez alors ces viandes dans le linge, absolument comme une galantine, mais en les tenant plus larges. Nouez-les fortement, et faites-les refroidir sous presse.

Parez une galantine[2]; glacez-la, divisez-la en tranches, et coupez celles-ci en deux, sur leur longueur. Dressez-les symétriquement, presque debout, contre le support; fixez un petit sujet sur le haut de celui-ci, et entourez-le, à sa base, avec une chaîne de petites caisses de truffe, en les collant avec de la glace tiède. Croûtonnez le fond du plat, et envoyez, en même temps que l'entrée, une saucière de sauce Cumberland, ainsi préparée :

Sauce Cumberland : Mettez dans une terrine 500 grammes de belle gelée de groseilles, ferme; broyez-la en lui mêlant demi-verre de *Porto-Wein* ou de madère, 2 cuillerées de vinaigre, le zeste râpé d'une orange amère verte, 2 cuillerées de moutarde anglaise, et enfin le zeste de 6 oranges et 3 citrons émincés en fine julienne, et cuits à l'eau. En Angleterre, on mêle souvent à cette sauce 2 cuillerées d'échalotes finement hachées et cuites dans du suc de citron qu'on fait tomber à glace.

Dessin 336. — GALANTINES DE GRIVE

Préparez un fond-d'appui en bois portant un support également en bois : l'un et l'autre masqués de papier blanc. Collez ce fond sur plat d'entrée.

Préparez une quinzaine de galantines de grive, dans les mêmes conditions que celles de bécassine. Si elles sont grosses, divisez-les chacune en deux parties, et masquez-les en dessous avec une couche d'appareil de pain de foie beurré.

Nappez les galantines avec une sauce chaufroix brune, liée à point sur glace; rangez-les à mesure sur plaque pour faire refroidir la sauce. Parez-les ensuite.

Au dernier moment, dressez un rang de galantines sur le fond-d'appui; soutenez-les avec un cordon de gelée hachée, poussée tout autour à l'aide d'une poche. Poussez aussi de la gelée hachée,

1. En Allemagne, ce sont les forgerons qui font brûler le poil des hures à la forge, après les avoir saupoudrés avec de la résine en poudre. Mais on peut échauder les hures comme on échaude les têtes de porc; seulement, c'est un travail long et difficile.

2. Avec une demi-hure on peut dresser deux ou trois entrées.

entre le support et les galantines, pour donner plus d'aplomb à celles-ci. Sur ce premier rang, montez-en un autre. Soutenez-les à l'intérieur avec de la gelée hachée. Sur le haut, dressez-en 3, si c'est possible, ou une seulement. Entourez la base du fond-d'appui avec une chaîne de petites caisses, en papier, garnies de truffes.

Dessin 337. — GALANTINES DE BÉCASSINE A LA GELÉE

Préparez un hachis composé avec moitié porc frais ou maigre de veau, et moitié lard. Mêlez-lui un tiers de son volume de gratin de foie : assaisonnez de haut goût.

Désossez une quinzaine de bécassines fraîches, en réservant les têtes. Étalez-les sur un linge; assaisonnez et garnissez-les avec le hachis; posez sur le centre un gros morceau de foie-gras cru, assaisonné. Rapprochez les parties en donnant aux galantines la forme ovale; entourez-les avec une bande de papier beurré, et rangez-les à mesure dans un sautoir foncé de débris de lard. Mouillez à hauteur avec un peu de bon fonds non dégraissé; couvrez de papier; faites-les pocher à four doux, à couvert. Laissez-les refroidir dans leur cuisson. Déballez-les ensuite, parez-les : si elles étaient grosses, coupez-les en deux. Si elles sont coupées, masquez chaque moitié avec une couche d'appareil beurré, préparé avec les parures des bécassines, un peu de gratin et de la sauce chaufroix. Cette adjonction augmente le volume des galantines, arrondit leur forme et les rend plus agréables à manger. Prenez-les une à une, avec une fourchette, et trempez-les dans une sauce chaufroix brune, liée à point sur glace. Rangez-les à mesure sur un plafond pour faire refroidir la sauce.

Faites prendre de la belle gelée dans un moule à bordure. Un quart d'heure avant de servir, démoulez-la sur un plat; emplissez le vide de cette bordure avec un tampon en bois, masqué de papier blanc, juste de largeur et hauteur de la bordure. Sur ce tampon, collez un support en bois, également masqué de papier. Dressez d'abord un rang de galantines, en les appuyant contre le support; garnissez les vides avec de la gelée pour les consolider; puis dressez un autre rang en les alternant avec les têtes de bécassine. Dressez seulement 3 bécassines sur le haut; nappez-les légèrement avec de la gelée mi-prise.

Dessin 338. — CHAUFROIX DE PERDREAU AUX TRUFFES

Parez 14 filets de perdreau; battez-les légèrement; assaisonnez et faites-les pocher au beurre des deux côtés, en les retournant. Égouttez-les, faites-les refroidir sous presse légère.

Préparez un fond-d'appui en bois portant sur son centre un support plat de 3 à 4 centimètres de haut; l'un et l'autre masqués de papier blanc. Préparez une garniture de truffes cuites, pelées, rondes; glacez-les au pinceau, tenez-les au frais.

Parez de nouveau les filets de perdeau; puis, prenez-les un à un avec une fourchette, trempez-les dans une sauce chaufroix brune, liée à point sur glace. Quand la sauce est froide, supprimez-en le surplus; puis, décorez les filets avec des détails de truffe, trempés à mesure dans de la gelée

mi-prise. Un quart d'heure avant de servir, dressez les filets de perdreau à cheval, presque debout, en les appuyant contre le support, et les entourant à leur base, avec un cordon de gelée hachée. Garnissez le centre avec les truffes, et croûtonnez le fond du plat.

Dessin 339. — CAILLES EN CHAUFROIX

Taillez un fond en riz ou en graisse, dans le genre représenté par le dessin, ayant tout au plus 5 centimètres de haut. Collez-le sur plat, et fixez sur son centre un support plat ayant 6 centimètres de large sur 4 de haut, formant légèrement talus. Glochez le socle, et tenez au frais.

Désossez 8 à 10 cailles en laissant l'os des cuisses; coupez les pattes, écourtez-en les griffes, et tenez-les de côté. Étalez les cailles sur une serviette; assaisonnez et garnissez-les avec une farce composée simplement de volaille et de lard frais ou de la panne de porc; sur chaque caille, posez un gros morceau de foie-gras cru, assaisonné, clouté d'un filet de truffe. Cousez alors les cailles avec du gros fils, et bridez-en les cuisses en leur donnant, autant que possible, leur forme première. Entourez-les avec une bande de papier beurré, et faites-les pocher comme les galantines de bécassine ou de grive dans un bon fonds blanc, non dégraissé. Laissez-les refroidir dans leur cuisson. Échaudez simplement les pattes des cailles tenues en réserve.

Déballez et débridez les cailles; parez-les uniformes. Trempez-les une à une dans une sauce chaufroix brune, liée à point, et rangez-les à mesure sur une plaque pour faire refroidir la sauce. Parez-les ensuite; coupez-les chacune en deux parties sur leur longueur, sans les séparer; piquez-leur les pattes, et dressez-les, presque debout, sur le fond en riz découpé, en les appuyant contre le support en talus, et les soutenant, en dessous, avec de la gelée hachée, poussée à la poche. Garnissez alors le centre avec de belles crêtes blanches, pas trop cuites, nappées avec une sauce chaufroix blonde. Nappez légèrement les cailles et les crêtes avec de la gelée mi-prise. — Si les cailles étaient déformées, réparez-les, avant de les napper, avec du bon gratin de foie-gras passé au tamis, lié avec un peu de sauce chaufroix.

Dessin 340. — CÉLESTINES DE PERDREAU

Préparez un fond-d'appui en bois masqué de papier blanc, portant sur son centre un support orné d'une petite coupe coulée en stéarine; collez-le sur le plat d'entrée.

Prenez un bon foie-gras, cuit, bien froid; coupez-le en tranches d'un quart de centimètre d'épaisseur sur 6 de long et 4 et demi de large. Si une tranche ne suffisait pas, assemblez-en deux, en les masquant en dessus et en dessous d'une couche d'appareil de perdreau, beurré, fini dans les mêmes conditions que celui décrit à l'article 345. Rangez-les à mesure sur un plafond, et faites raffermir l'appareil sur glace.

Coupez ensuite les célestines l'une après l'autre avec un coupe-pâte ovale de 7 centimètres de long sur 5 de large, en ayant soin de le tremper chaque fois à l'eau chaude, afin que la coupure soit

SOMMAIRE DES PLANCHES 109, 110, 111, 112

DESSINS 342 A 357. — GRADINS A SUPPORT POUR ENTRÉES FROIDES

PLANCHES 109, 110, 111, 112.

Les divers gradins à support reproduits dans ces 4 planches sont destinés au dressage des entrées froides historiées qu'on sert dans les dîners luxueux, et même sur la table des soupers de bal. Ces gradins sont tous construits dans le même ordre; seuls, les sujets d'ornement sont différents.

La base des gradins et les colonnes de support, fixées sur leur centre, sont en bois; les uns et les autres sont masqués avec de la graisse ou du papier blanc; mais la base des gradins doit toujours être ornée, sur le haut, d'un liseron ou d'une petite bordure saillante, afin de maintenir l'entrée froide en équilibre.

Les sujets disposés sur le haut du support sont ou modelés ou coulés, selon leur nature; mais alors même qu'ils sont coulés, une certaine retouche est toujours indispensable pour les rendre plus gracieux et leur donner un plus grand relief.

Le plus ordinairement, le support central est adhérent au gradin; mais, dans bien des cas, il est mobile. S'il est mobile, la base et le support doivent être construits dans les mêmes conditions des gradins pour entremets, dont je reproduirai plus loin différents modèles. Dans les deux cas, il est un point qui ne doit pas être perdu de vue, car il est très important : je veux dire la solidité du sujet sur le support. Ce sujet, en effet, doit non seulement être solidement construit, mais encore assujetti au support, de telle façon qu'il puisse défier tous les accidents auxquels le maniement et le transport obligé du gradin l'exposent.

Les dimensions normales des gradins à support, pour entrées froides, sont forcément limitées; car ces gradins sont destinés à être servis sur des plats d'entrée dont le calibre est à peu près le même partout. La base de ces gradins ne doit donc pas être plus large que la cuvette du plat, dont le diamètre est de 16 centimètres.

Le support central est plus ou moins élevé, selon la nature de l'entrée; sa hauteur peut varier de 10 à 14 centimètres.

La hauteur des sujets adaptés au support est aussi variable. Par exemple, les enfants reproduits aux planches 110 et 111 ne dépassent pas la hauteur de 12 centimètres. Les sujets mythologiques de la planche 112, tous ceux enfin dont le corps est entier et posé debout sur le support peuvent avoir jusqu'à 18 centimètres de hauteur; il faut éviter de leur donner une plus grande élévation.

Les 4 gradins à support reproduits à la planche 112 sont construits dans les mêmes conditions que les précédents, c'est-à-dire en bois, entièrement masqués de papier blanc. Ils sont bordés avec des détails en beurre ou en pâte cuite (page 101), qu'on dore et qu'on fait sécher à l'air de la cuisine. Avec de minces cordons de cette pâte, roulés sur la table farinée, on obtient de jolies torsades pouvant facilement être appliquées comme bordure de la base.

Ces gradins à support, avant d'être garnis, doivent être collés sur plat froid, à l'aide d'un peu de repère léger ou simplement de la pâte molle : alors seulement ils sont garnis. Les garnitures les mieux applicables à ces gradins à support, celles qui s'y adaptent le plus convenablement, ce sont : les côtelettes de gibier ou de foie-gras, les grands filets masqués en chaufroix, c'est-à-dire, ceux de dinde, de chevreuil, de levraut, de coq de bruyère, et, enfin, ceux de sole.

Les sujets figurant sur le haut des supports sont des sujets mythologiques posés debout. Ils sont coulés en graisse ou en stéarine. Si l'on dispose de moules parfaitement faits, la stéarine bien blanche est préférable à la graisse ; mais ces moules étant très compliqués, ils ne peuvent être exécutés convenablement que par des mouleurs de profession. On peut, d'ailleurs, acheter ces moules dans tous les grands centres. A défaut de moule, il faut choisir un sujet convenable, pas trop surchargé de détails, en prendre la forme à l'aide de la gélatine, et couler de la graisse dans cette matrice : on obtiendra ainsi un sujet à peu près convenable ; mais pour le fini du modelé, on retouchera, au besoin, les parties qui n'auront pas été de bonne dépouille. D'ailleurs, j'ai eu souvent l'occasion de faire remarquer que des sujets de cette nature n'exigent pas une exécution parfaite; il suffit qu'ils soient corrects, proportionnés, largement esquissés, et, enfin, qu'ils aient une pose fermement accusée. Quant aux détails minutieux, s'ils ne sont pas d'un fini achevé, ce n'est ni dans la cuisine ni même dans la salle à manger qu'on peut s'en rendre compte. Une fois les entrées dressées, on voit bien le sujet, mais sans le distinguer exactement; on juge de l'ensemble, mais c'est tout : on s'arrête à la première impression ; les détails échappant, les petits défauts disparaissent.

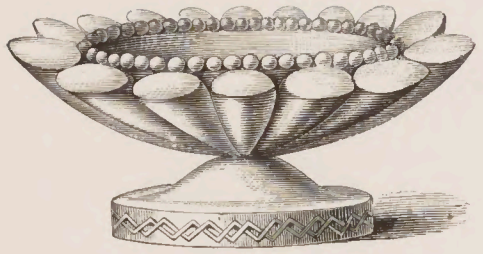
Aux sujets en stéarine, il est difficile de faire des retouches considérables; on peut cependant rajuster des membres, changer divers petits détails qui seraient mal venus, et, enfin, les orner avec les petits attributs qu'ils comportent. Pour opérer ces retouches, il faut absolument avoir de la bonne graisse à modeler bien blanche; il faut, en outre, porter à ce travail l'attention la plus vigilante.

SOMMAIRE DES PLANCHES 113, 114

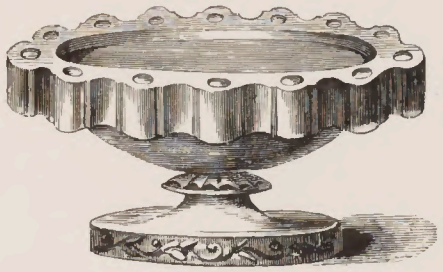
Dessins 358 a 373. — MODÈLES DE PETITS SOCLES DÉCOUPÉS

PLANCHES 113, 114.

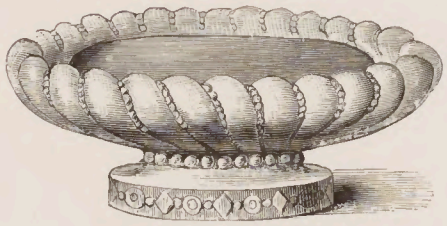
Les petits socles d'entrée froide sont en graisse ou en stéarine, coulés ou découpés au couteau. Dans les deux cas, ils doivent être collés sur plat avec de la graisse ramollie. Avant de les garnir on masque la plate-forme avec du papier blanc. Quand ils sont garnis, on les entoure avec de petites caisses ou des croûtons de gelée.



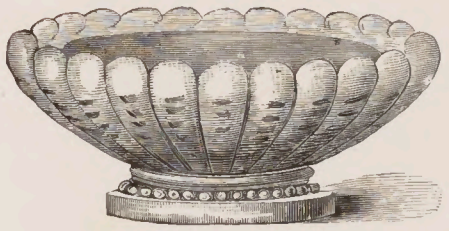
Dessin 366.



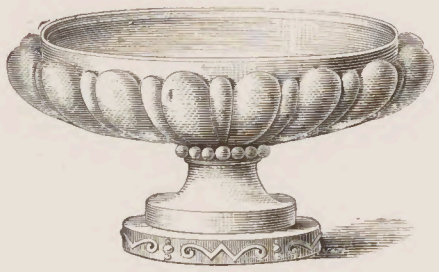
Dessin 367.



Dessin 368.

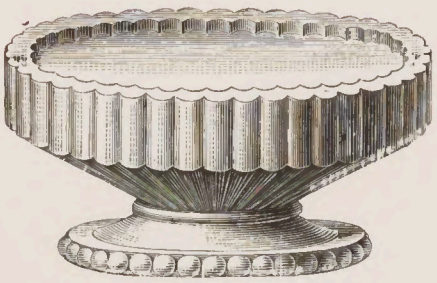


Dessin 369.

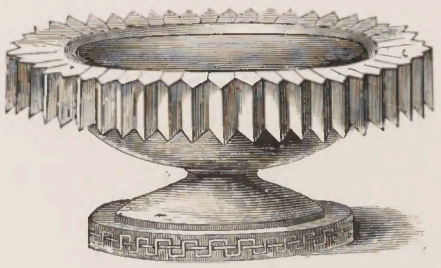


Dessin 370.

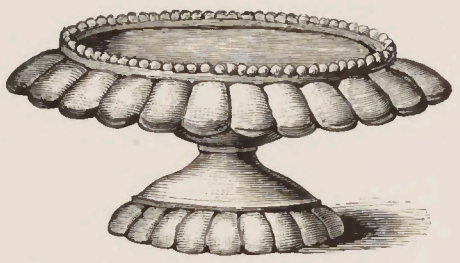
Dessin 371.



Dessin 372.

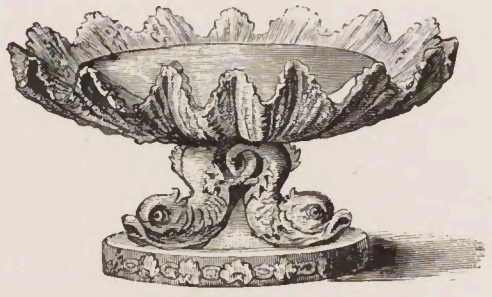


Dessin 373.

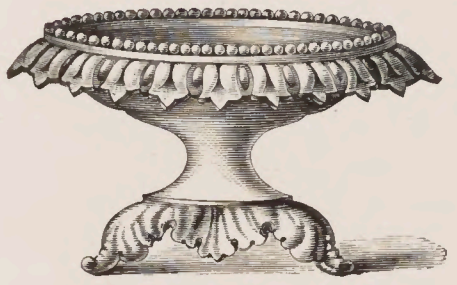


DESSIN 374.

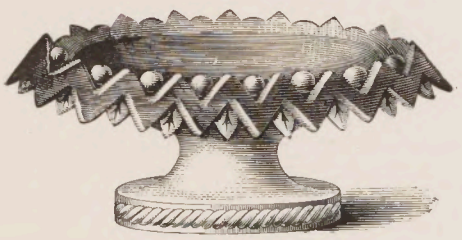
DESSIN 375.



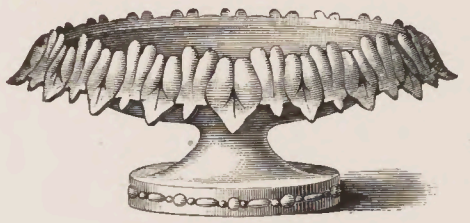
DESSIN 376.



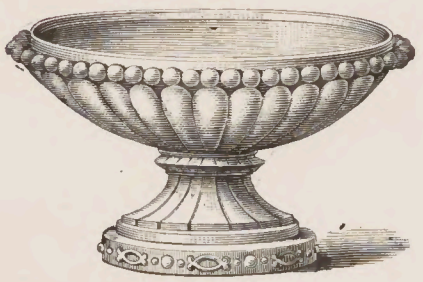
DESSIN 377.



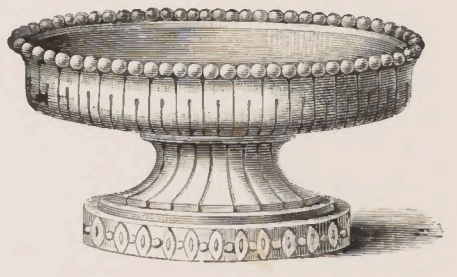
DESSIN 378.



DESSIN 379.



DESSIN 380.



DESSIN 381.

tion ; mais on lui mêle souvent quelques parties de blanc de baleine : un cinquième ou sixième de son volume.

Pour couler les socles, les moules en plâtre sont préférables à ceux en cuivre, parce qu'ils permettent un plus grand relief, et fournissent des socles complets. Ces moules sont cependant exécutés en plusieurs pièces.

Si l'on veut faire le moule soi-même, il faut d'abord modeler le socle tel qu'on veut l'obtenir, avec de la cire ou de l'argile, puis faire un premier moule sur ce sujet, mais un moule peu compliqué, ne devant servir qu'à obtenir une seconde épreuve en plâtre; c'est sur cette épreuve retouchée et bien finie qu'on procède à la confection du vrai moule en plusieurs pièces. Cette opération n'a rien de bien difficile; cependant, si le façonné des sujets demande des soins délicats et minutieux, mieux vaut en charger un mouleur : les hommes du métier ont plus de facilités que nous, et ils opèrent avec des matières supérieures, et que nous ne pouvons facilement nous procurer nous-mêmes.

Avant de couler dans les moules en plâtre, ceux-ci doivent être entièrement trempés à l'eau froide, bien égouttés et bien serrés. Dans ces conditions, on verse le liquide à l'intérieur par le côté le plus étroit, en remplissant tout à fait les vides; quelques secondes après, on égoutte le liquide qui n'est pas figé, car les sujets doivent rester vides; on démonte le moule aussitôt que la stéarine est froide, pour enlever délicatement le sujet. Il est bon d'observer que la stéarine ne doit pas être versée trop chaude dans le moule.

Dans les moules en plâtre, on peut aussi couler des socles en graisse, avec cette différence que la graisse doit être liée au lieu d'être tout à fait liquide, et que les socles doivent être coulés pleins, au lieu d'être vides comme ceux en stéarine. Si les socles sont coulés en graisse, il est préférable de les couler en deux parties, — le pied et la coupe. Les deux divisions sont ensuite assemblées et soutenues à l'intérieur à l'aide d'une baguette en bois.

ROTS DE VOLAILLE ET DE GIBIER

Les rôts appartiennent à ce genre de mets simples, d'un apprêt facile, mais qui jouent cependant un rôle important dans nos dîners. Ce sont des mets qui ne supportent ni dans leur nature première, ni dans leur apprêt, aucune infériorité. Plus le dîner est luxueux, plus les rôts doivent être choisis délicats et recherchés; et plus aussi ils réclament les soins du praticien.

Un rôt de nature inférieure ne doit jamais figurer dans un grand dîner; et le plus splendide des rôts, s'il est mal préparé, mal servi, non seulement offusque l'œil et le goût des convives, mais encore ne fait que peu d'honneur à celui qui l'a préparé ou servi.

Dans les dîners de premier ordre, on sert indifféremment des rôts de volaille ou de gibier; quand ils sont doubles, on sert ordinairement l'une et l'autre espèce; mais il convient toujours de n'admettre que les plus estimées.

Comme rôt de volaille, les chapons, les poulardes, les dindonneaux ou dindons, les bonnes pintades, les beaux canetons, sont les seuls admissibles; les oies, les pigeons, les canards, ne peuvent être acceptés que dans des cas de nécessité absolue.

En gros gibier, le chevreuil, le daim, le marcassin, peuvent être admis; mais il est à remarquer que, de ces derniers, toutes les parties ne conviennent pas; on ne peut employer que les selles et les quartiers. Dans la première saison, les levrauts sont acceptés.

Parmi le gibier à plume, les faisans, les coqs de bruyère, les bécasses et les bécassines, les grouses, les perdreaux, les gelinottes, les vanneaux, les cailles et les ortolans, sont assurément les plus recherchés.

Viennent ensuite les grives, les mauviettes et les becfigues; mais les petits gibiers, les grives et mauviettes entre autres, ne peuvent guère être servis qu'en compagnie d'un autre rôt, ou alors comme garniture de rôt.

Quelle que soit la nature des rôts, — volaille ou gibier, — ils doivent être tendres;

c'est là une nécessité absolue; car l'écueil le plus dangereux pour un cuisinier, le plus affligeant et en somme le moins excusable, c'est de servir un rôt dur dans un dîner choisi. Aucun prétexte ne peut amoindrir cette faute; car, avec un peu de prévoyance, il est toujours possible de l'éviter ou de la prévenir.

La cuisson des rôts exige les soins les plus attentifs; car une pièce de premier choix perd toute sa valeur si elle est mal cuite, mal soignée, mal servie.

Les pièces de volaille qu'on sert pour rôt n'exigent pas une mortification si accentuée que celles de gibier; cependant, rôties trop fraîches, elles sont par ce fait coriaces, quoique jeunes et tendres. Il faut donc que le cuisinier s'attache à choisir des pièces, sinon mortifiées, du moins assez rassies pour que leurs qualités distinctives ressortent avec avantage.

Le gibier, en général, exige une certaine mortification : pour quelques pièces, elle doit même être très prononcée, sans cependant dépasser les limites raisonnables. D'ailleurs, la mortification plus ou moins accentuée du gibier est une affaire de goût, sur la mesure de laquelle tous les gourmets ne sont pas du même avis.

Le cuisinier, sans tenir compte de ses préférences personnelles, doit avant tout se conformer à celles des amphitryons qu'il est chargé de faire manger.

Cependant, la mortification est indispensable à beaucoup d'espèces; telles sont, pour le gros gibier : le chevreuil, le daim, le sanglier; à l'égard de ce dernier, il est même nécessaire, pour donner aux chairs un ton plus relevé, et souvent pour neutraliser le goût trop accentué de venaison, de faire macérer ces pièces plus ou moins longtemps dans une marinade cuite. Cette mesure n'est jamais nécessaire au gibier de plume.

Mais les faisans, bécasses et bécassines, l'espèce Tétras en général : grouses et coqs de bruyère, exigent une mortification prolongée, à l'aide de laquelle le haut ton des chairs se développe dans toute son étendue.

Les perdreaux, les grives, les cailles, les ortolans, les mauviettes, ne supportent de mortification que juste le temps nécessaire pour éviter que les chairs soient coriaces; en tous cas, ce sont l'expérience et la pratique qui font du cuisinier intelligent le meilleur juge.

Les différents rôts de la première planche sont couchés sur broche, c'est-à-dire prêts à être cuits; mais ils ne sont pas tous embrochés de la même façon. Cette différence résulte de la nature même des rôts.

La forme des grosses pièces de volaille ou de gibier de plume : dindes, chapons, faisans, canards, se prêtent fort bien à être traversés avec la broche sur leur longueur. Avec le simple soutien d'une brochette, on peut leur donner l'aplomb nécessaire pour les faire tourner régulièrement; mais les petits poulets, les pigeons, les pluviers et les vanneaux,

les grives et les mauviettes, enfin tous les petits gibiers exigent d'être enfilés d'abord à une brochette en fer, et celle-ci, fixée à la broche par les deux bouts.

Cependant en Angleterre on emploie, pour les petites pièces de volaille ou de gibier qu'on veut faire rôtir, une *broche-multiple* dont j'ai tenu à reproduire le modèle, car elle est remarquable par sa construction, et précieuse par son utilité pratique. Elle se compose de trois doubles broches tournant sur un seul axe et divisées en deux sections.

Le grand mérite de cette combinaison consiste en ce qu'on peut embrocher différents rôts en même temps, et qu'on peut les débrocher sans qu'il soit nécessaire d'arrêter le mouvement de rotation, car les broches sont assez éloignées l'une de l'autre pour donner toute la latitude nécessaire; de plus, comme elles sont de dimensions différentes, rondes ou plates, les pièces peuvent être, selon les besoins, enfilées sur leur longueur, sur leur travers, ou en biais.

Par ces dispositions, cette broche peut faire tourner en même temps des rôts de nature différente : de la volaille et du gibier, sans offrir aucun inconvénient, puisque les pièces sont éloignées les unes des autres et enfilées à des broches séparées. Elle économise ainsi tout à la fois du temps et de la fatigue, et sous un volume restreint, faisant l'office de plusieurs broches, elle emploie aussi moins d'espace et use moins de combustible.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE 116

DESSIN 382. — GRIVES ROTIES.
DESSIN 383. — QUEUES-DE-SOIES ROTIS.
DESSIN 384. — CAILLES ROTIES.
DESSIN 385. — CANARDS SAUVAGES ROTIS
DESSIN 386. — ORTOLANS ROTIS.
DESSIN 387. — PLUVIERS ROTIS.
DESSIN 388. — MERLES DE CORSE ROTIS.
DESSIN 389. — CHAPONS TRUFFÉS, ROTIS.

DESSIN 382. — GRIVES ROTIES

Les Naturalistes comptent quatre espèces de grives : la *commune*, la *draine*, la *litorne* et le *mauvis*. En fait, ces espèces ne sont que des variétés répandues dans toute l'Europe ; car les grives sont, comme les vanneaux, les canards et les bécasses, des oiseaux voyageurs qui changent de climat deux fois par an, pour se soustraire aux froids rigoureux et aux grandes chaleurs.

Tout le monde connaît la grive, chacun a pu distinguer les qualités de sa chair ; mais elle n'a pas la même valeur partout, il s'en faut. La chair de ces oiseaux s'améliore ou perd de ses qualités selon la nourriture que lui fournissent la saison et les contrées qu'ils habitent, selon que le climat est tempéré ou rigoureux. Les grives sont bonnes partout où il se trouve des forêts produisant des grains de genièvre et des vignes donnant du raisin : En Provence, en Bourgogne, dans la Gironde et même sur les bords du Rhin, elles sont grasses, et leur chair est d'un goût exquis, en automne surtout.

Mais ces mêmes oiseaux perdent de leurs qualités en changeant de climat ; dès qu'ils gagnent le nord de l'Europe, où ils ne trouvent ni dans les champs, ni dans les bois, des fruits et des graines de leur goût, n'ayant souvent pour toute nourriture que les baies âpres de sorbier rouge, ils deviennent maigres et leur chair perd son arome. C'est à cette cause qu'il faut attribuer le peu de valeur que les grives ont en Allemagne, en Pologne, en Russie, et, enfin, dans tout le nord de l'Europe, en automne même, alors qu'elles vont vers les contrées méridionales. Mais les grives ne sont vraiment bonnes à manger qu'alors qu'elles ont séjourné quelque temps dans des contrées où la nourriture abonde.

Pour être mangées dans leur plus parfait état, les grives qu'on veut faire rôtir doivent être grasses, c'est la première des conditions ; car les grives maigres ne peuvent pas rôtir sans durcir et sécher. Elles ne doivent être ni trop fraîches, ni trop mortifiées : ce gibier est comme la caille, il perd en se mortifiant avec excès.

Les grives doivent être rôties à la broche, bardées, mais sans qu'elles soient vidées, sinon du gésier. Elles doivent rôtir avec des tranches de pain de cuisine, coupées d'égale forme, placées au-dessous d'elles, afin que les intestins, en s'échappant de l'intérieur, tombent sur le pain coupé. Cette

383

384

385

386. 387. 388

389

SOMMAIRE DE LA PLANCHE 116

Dessin 382. — GRIVES ROTIES.
Dessin 383. — GUEULE-DE-LOUP ROTIS.
Dessin 384. — CAILLES ROTIES.
Dessin 385. — CANARDS SAUVAGES ROTIS.
Dessin 386. — ORTOLANS ROTIS.
Dessin 387. — PLUVIERS ROTIS.
Dessin 388. — MERLES DE CORSE ROTIS.
Dessin 389. — CHAPONS TRUFFÉS, ROTIS.

Dessin 382. — GRIVES ROTIES

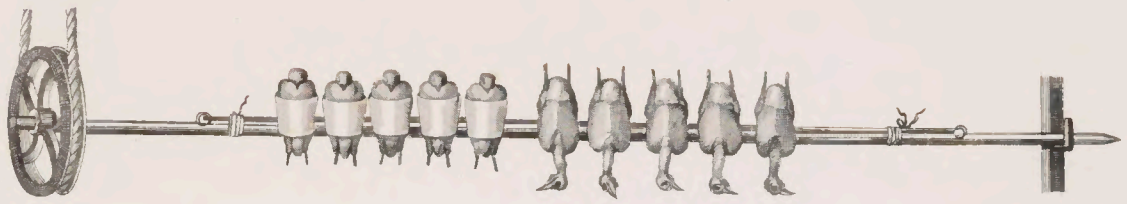
Les Naturalistes comptent quatre espèces de grives : la *commune*, la *draine*, la *litorne* et le *mauvis*. En fait, ces espèces ne sont que des variétés répandues dans toute l'Europe ; car les grives sont, comme les vanneaux, les canards et les bécasses, des oiseaux voyageurs qui changent de climat deux fois par an, pour se soustraire aux froids rigoureux et aux grandes chaleurs.

Tout le monde connaît la grive, chacun a pu distinguer les qualités de sa chair ; mais elle n'a pas le même goût partout, il s'en faut. La chair de ces oiseaux s'améliore ou perd de ses qualités, selon la nourriture que lui fournissent la saison et les contrées qu'ils habitent, selon que le climat est tempéré ou rigoureux. Les grives sont bonnes partout où il se trouve des forêts produisant des grains de genièvre et des vignes donnant du raisin : En Provence, en Bourgogne, dans la Gironde et même sur les bords du Rhin, elles sont grasses, et leur chair est d'un goût exquis, en automne surtout.

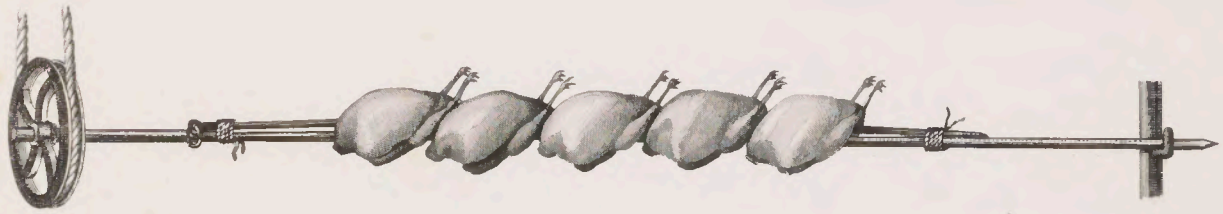
Mais ces mêmes oiseaux perdent de leurs qualités en changeant de climat ; dès qu'ils gagnent le nord de l'Europe, où ils ne trouvent ni dans les champs, ni dans les bois, des fruits et des graines de leur goût, n'ayant souvent pour toute nourriture que les baies âpres de sorbier rouge, ils deviennent maigres et leur chair perd son arome. C'est à cette cause qu'il faut attribuer le peu de valeur que les grives ont en Allemagne, en Pologne, en Russie, et, enfin, dans tout le nord de l'Europe, en automne même, alors qu'elles vont vers les contrées méridionales. Mais les grives ne sont vraiment bonnes à manger qu'alors qu'elles ont séjourné quelque temps dans des contrées où la nourriture abonde.

Pour être mangées dans leur plus parfait état, les grives qu'on veut faire rôtir doivent être grasses, c'est la première des conditions ; car les grives maigres ne peuvent pas rôtir sans durcir et sécher. Elles ne doivent être ni trop fraîches, ni trop mortifiées : ce gibier est comme la caille, il perd en se mortifiant trop excès.

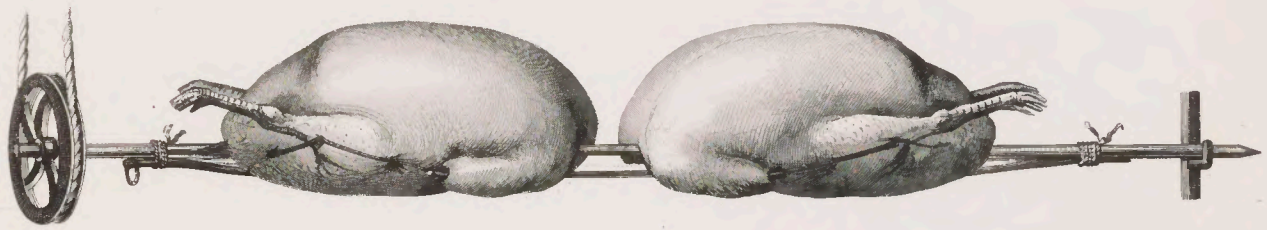
Les grives doivent être rôties à la broche, bardées, mais sans qu'elles soient vidées, sinon du gésier. Elles doivent être servies sur des tranches de pain de cuisine, coupées d'égale forme, placées au-dessous d'elles, afin que les intestins, en s'échappant de l'intérieur, tombent sur le pain coupé. Cette



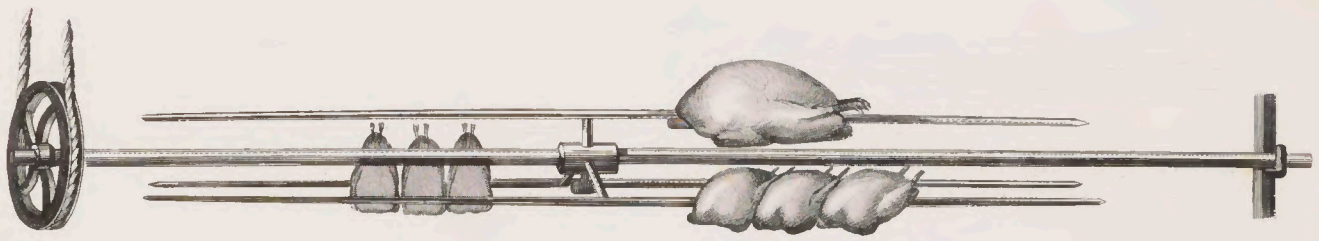
383 382



384



385



386, 387, 388

389

méthode, pour être vulgaire, n'en est pas moins la meilleure. Elles doivent cuire à feu vif, sans être arrosées, sinon avec du beurre : 10 à 12 minutes suffisent, car les chairs doivent rester vert-cuites : sèches par leur nature, elles deviendraient dures en prolongeant leur cuisson.

Une méthode peu connue, peu pratiquée, pour manger des grives excellentes, consiste à les saupoudrer, 2 minutes avant de les retirer de la broche, avec des grains de genièvre pulvérisés, mêlés avec de la panure sèche et fine. Je la recommande aux gourmets.

Les grives doivent être servies avec leur lard, sur les tranches de pain (*les croûtes*), mais sans jus, tout au moins dans le plat où elles sont servies.

Les grives représentées par le dessin sont enfilées sur le travers à une petite brochette en fer; celle-ci est fixée à la broche par les deux bouts.

Dessin 383. — QUEUES-DE-SOIE ROTIS

Cet oiseau, qu'on trouve quelquefois en Allemagne, n'en est cependant pas originaire : selon la légende, il traverse ces pays tous les sept ans, allant de l'extrême nord vers l'orient. C'est pendant cette migration qu'on le prend en grande quantité, en Silésie surtout.

Le queue-de-soie est plus gros qu'une mauviette, mais plus petit qu'une grive; son plumage est de couleur cendrée; cependant le haut du corps, entre les ailes et le cou, est de teinte plus foncée. Les plumes adhérant au-dessous de la queue sont d'un beau roux; sa tête est aussi rousse, mais à la naissance du bec seulement, — elle est huppée; son bec est court, droit, pointu; le haut de la gorge est noir. Les plumes de la queue sont noires, tachetées de jaune à l'extrémité; celles des ailes, les plus longues, sont aussi noires, tachetées de jaune et de blanc à leur extrémité; celles de la partie inférieure des ailes correspondant à la deuxième phalange sont blanches vers le bout, et ont la pointe ornée d'une ligne saillante d'un beau rouge vif.

Le queue-de-soie est un très joli oiseau; je ne l'ai vu qu'en Allemagne, jamais en Italie, bien que, selon l'opinion des chasseurs, il traverse la péninsule chaque fois qu'il émigre ou qu'il revient de l'Orient. Ces oiseaux sont ordinairement gras; leur chair cuite est tendre, de bon goût, mais sans aucune distinction particulière.

Le dessin représente ces oiseaux enfilés à une brochette en fer, et celle-ci fixée à la broche par les 2 bouts.

Dessin 384. — CAILLES ROTIES

La caille est originaire des pays chauds, et, comme l'hirondelle, elle traverse les mers deux fois par an, soit pour chercher une température plus convenable à sa nature, soit pour trouver une nourriture plus abondante.

Les cailles arrivent en Europe au mois d'avril; elles quittent nos pays en octobre pour retourner sur le continent africain. A leur arrivée, elles abordent à la fois les côtes orientales de la Turquie, de la Crimée, de la Grèce, de l'Italie, de la France méridionale, et de l'Espagne. C'est de ces contrées diverses qu'elles se dispersent sur le continent : d'une part, en Roumanie, en Russie,

en Pologne; de l'autre, dans l'intérieur de l'Italie jusqu'en Autriche et en Tyrol. Des côtes d'Espagne et de France, elles se dirigent en Portugal, en Belgique et en Hollande; elles n'arrivent pas jusqu'en Angleterre et elles sont rares au delà du Rhin.

Les cailles qui arrivent en Turquie au printemps, on les appelle *cailles vertes;* elles viennent du Don et de la Crimée, en traversant la mer Noire.

Moins heureuses que les hirondelles, qui font le tour du globe, sans autre danger que celui de la traversée maritime, les cailles, sans être moins exposées qu'elles aux tempêtes de la mer, qui les noie, ne rencontrent dans leur voyage, soit à l'aller, soit au retour, à l'arrivée comme au départ, qu'une longue traînée d'embûches et des ennemis nombreux méditant leur perte, les poursuivant et les chassant sans relâche. Quelle triste destinée pour ces jolies petites bêtes dont le seul tort est d'être si bonnes à manger.

Les cailles voyagent surtout la nuit, et font de longues courses; elles attendent, pour partir, un vent favorable au vol qu'elles ont projeté. Elles s'échappent de l'Afrique aussitôt que la chaleur et la sécheresse se font sentir; et, en automne, elles laissent notre continent dès que la bise et l'humidité commencent à régner : elles se rapprochent alors des contrées méridionales pour traverser la mer. Elles n'abandonnent successivement les deux continents que pour se transporter de celui où la récolte est terminée dans celui où elle est encore à faire, de sorte que, tout en changeant de demeure et de climat, elles sont cependant sûres de trouver toujours une nourriture abondante pour elles et pour leur couvée. L'instinct de ces frêles créatures n'est-il pas prodigieux et vraiment digne d'admiration?

Il est à remarquer que les cailles, sur notre continent, deviennent chaque jour plus rares. Soit qu'on en détruise plus qu'autrefois à leur arrivée, soit qu'elles ne trouvent plus maintenant dans nos contrées la même sécurité ou la même abondance de nourriture, le nombre en est sensiblement diminué partout. Il est évident qu'on en détruit beaucoup, beaucoup trop sans doute, en Italie surtout; mais il faut espérer qu'un jour viendra où l'on mettra un frein à cette chasse désordonnée qui s'opère sur les côtes napolitaines. Quand ces oiseaux abordent ces parages inhospitaliers, ce n'est pas par centaines qu'on les prend, c'est par millions qu'il faut compter les victimes de ces hécatombes. Comment s'étonner, dès lors, qu'ils deviennent rares? Ces chasses furibondes sont véritablement intolérables, car elles ne se font qu'au profit de quelques-uns et au détriment du plus grand nombre; dans ces conditions dévastatrices, elles n'ont pas seulement pour résultat de nuire à l'espèce, elles ont aussi celui de priver de précieuses ressources une partie du continent.

Sur les côtes d'Italie, à l'île de Capri et en Sicile, les cailles sont prises vivantes, puis entassées dans des cages et expédiées en France, en Belgique, en Angleterre, en Allemagne. Mais ces oiseaux, privés de liberté et de mouvement, transportés à de longues distances, sans une nourriture à leur gré, meurent en grand nombre avant d'arriver à destination, et celles qui résistent au voyage perdent complètement leurs qualités primitives, même après qu'elles ont été engraissées.

En fait, la caille ne possède de valeur gastronomique qu'alors qu'elle est le produit des couvées ayant reçu le jour sur le continent, ou alors qu'elle y arrive jeune, qu'elle a déjà vécu dans les champs, et, qu'après avoir glané le grain dans les sillons, elle a pu trouver du raisin dans les vignes. Voilà pourquoi les cailles tuées en septembre et en octobre dans le midi de la France, en Italie, en Grèce et en Turquie, sont si estimées et si parfaites.

Les cailles qu'on veut faire rôtir doivent être vidées et bridées; si elles sont grasses, il n'est pas nécessaire de les barder : il suffit de les beurrer à l'aide d'un pinceau; si elles sont maigres, on peut alors en masquer l'estomac avec une tranche mince de lard.

On barde quelquefois les cailles avec une feuille de vigne verte avant de les barder avec le lard; cette méthode semble tenir plutôt de la routine que de la science pratique, car une feuille de vigne ne peut rien ajouter à la valeur du gibier, ni par rapport à sa tendreté, ni par rapport au fumet et à l'arome de sa chair. D'ailleurs, si l'on part de ce principe que les menus gibiers doivent cuire en moins de temps possible et à feu violent, afin que leur chair reste juteuse et tendre, il est évident que la feuille de vigne, et même la barde de lard, vont à l'encontre du résultat recherché.

A mon avis, les petits gibiers gras, tels que les cailles, les ortolans et les becfigues, ne devraient jamais être bardés; il convient tout au plus de les alterner avec un carré de lard, en les embrochant. Les gibiers à chair sèche, tels que les grives et les mauviettes, comportent plutôt une mince barde sur l'estomac; quant aux premiers, il suffit de les beurrer.

Le dessin de la planche représente les cailles enfilées en biais, sur le travers, à une brochette en fer, fixée à la broche par les deux bouts.

Dessin 385. — CANARDS SAUVAGES ROTIS

Il n'est pas de pays, pas de contrées sur l'ancien continent, ni dans le nouveau monde, sur la surface de la terre en un mot, où les canards sauvages soient inconnus. Aucun gibier n'est aussi nombreux, aussi multiplié que celui-là. Mais le point de l'univers où il se rencontre en plus grand nombre, c'est vers le pôle Nord, en Sibérie, en Laponie, sur les côtes du Spitzberg, de Suède, de Norwège; c'est là en quelque sorte le foyer de la race. C'est dans ces lieux éloignés que ces oiseaux passent toute la saison d'été en nombre incommensurable; c'est là aussi où ils vont faire leur ponte. Ils ne quittent ces contrées, la plupart désertes et solitaires, que vers le mois de septembre pour se répandre dans les pays tempérés. Au mois de mars, ils s'envolent de nouveau vers le Nord, leur séjour favori.

Cependant, tous les sujets de l'espèce n'émigrent pas chaque année vers ces parages lointains : beaucoup d'entre eux se fixent dans nos contrées, sur les rivières, les lacs et les étangs où la rigueur du climat n'est pas un obstacle à leurs besoins, à leur instinct. Ce sont surtout les canards-francs et les cols-verts qui restent dans nos pays, et qui s'y reproduisent.

Si la grande famille des canards est peuplée à l'infini, les variétés sont aussi très diverses dans l'espèce; mais beaucoup d'entre elles ne fréquentent pas nos climats, et sont dispersées dans les contrées de l'extrême Orient, au détroit de Magellan, dans le Mississipi, dans les lacs intérieurs de l'Afrique australe, et, enfin, dans toutes les contrées du nouveau monde.

Dans nos pays, les variétés les plus connues sont : le rouget ou millouin, le canard-franc et le col-vert, le pilet, le siffleur, le garrot, le morillon, le miclon, le huppé, le souchet, le chipeau et le millouinan.

De toutes ces variétés, le pilet, le rouget, le siffleur, le canard-franc et le col-vert, sont les plus connues et les plus estimées. D'ailleurs, toutes les espèces de canards sauvages, à peu d'exception

près, présentant les mêmes qualités gastronomiques, sont indistinctement adoptées. Mais c'est l'Amérique qui, au dire des hommes compétents, possède l'espèce la plus précieuse, celle du *canvass duck*. La chair cuite de ce canard est d'une finesse sans égale, d'un goût parfait; et il faut bien qu'il en soit ainsi, puisqu'on voit les *canvass ducks* figurer comme rôt sur la plupart des menus de New-York provenant des maisons remarquables et distinguées du pays.

Les canards sauvages qu'on veut servir comme rôt ne doivent être ni mortifiés, ni trop frais. Ils doivent être lavés à l'intérieur, puis bien essuyés, et le vide du corps garni avec un bouquet d'aromates. Ils doivent de préférence être rôtis à la broche, mais sans être piqués ni même bardés avec du lard : ils sont simplement enveloppés dans du papier beurré, et, pendant leur cuisson, arrosés avec du beurre fondu. Ils sont servis avec des citrons coupés, et un bon jus ou une légère sauce piquante envoyée séparément dans une saucière.

Les deux canards que le dessin représente sont traversés par la broche sur leur longueur, et soutenus sur le dos par une brochette en fer, fixée à la broche par les deux bouts.

Dessin 386. — ORTOLANS ROTIS

L'ortolan est très commun dans le midi de l'Europe; il est moins abondant dans les pays du Nord; cependant, en été, on le trouve en Allemagne, en Pologne et même en Russie; mais il ne fait pas un long séjour dans ces contrées; dès la fin août, il disparaît.

L'ortolan est un joli oiseau plus gros que la mauviette; son plumage est de nuance olivâtre, à reflets dorés sur la gorge et le cou. Sa tête est fine, son bec court.

Les qualités gastronomiques de ce gibier étant bien connues, il serait oiseux de chercher à les faire ressortir par une dissertation superflue. Le seul oiseau qui, dans l'espèce, peut lui être comparé, c'est le *cul-blanc;* il est de même grosseur, sa chair est certainement aussi grasse et aussi délicate que celle de l'ortolan. Cet oiseau est migrateur; il abonde en automne dans le midi de la France, au retour du Nord, où il passe la saison des grandes chaleur. Je l'ai rencontré en Allemagne, en Pologne et en Russie pendant l'été; mais jamais en grand nombre.

Dans le midi de la France et en Italie, à Florence notamment, les oiseleurs prennent les ortolans en vie, pendant tout l'été, pour les engraisser; mais l'époque où ils sont les meilleurs, c'est en septembre : ils sont alors très gras, leur chair est délicate, d'un goût fin.

Dans quelques contrées, à Bruxelles, à Toulouse, à Bordeaux, on trouve pendant toute l'année à acheter des ortolans gras, c'est-à-dire engraissés. La Belgique et la Hollande font de ces oiseaux, avec l'Angleterre, un commerce considérable. De sorte qu'en été les ortolans deviennent pour ainsi dire communs à Londres. Chose remarquable, à Paris personne ne s'est encore occupé de l'élevage ou plutôt de l'engraissage de ces oiseaux; c'est par ce fait qu'ils y sont si rares, car on ne les expédie du dehors que tués et enfermés dans de petites caisses, avec des grains de millet, afin de pouvoir les conserver plus longtemps; mais, même dans ces conditions, on ne peut les expédier qu'en hiver. On pourrait donc supposer que l'ortolan n'existe pas à Paris; cependant cela ne paraît pas probable, puisqu'il existe en Belgique et qu'il s'en fait à Bruxelles un commerce considérable. Or, le climat de la Belgique étant à peu de chose près le même que celui du nord de la France, ces oiseaux doivent

se trouver dans les deux pays. Toute la question se résume donc en ceci : c'est qu'en Belgique on leur fait la chasse pour les prendre vivants, et que dans le nord de la France personne ne s'est encore occupé de ce commerce lucratif.

Quant à l'engraissage de ces oiseaux, rien n'est plus simple : il suffit de les enfermer dans un lieu obscur où toutes les ouvertures sont voilées, de façon que le jour n'y pénètre pas, mais où l'air peut cependant circuler et se renouveler. Le sol doit être couvert d'une couche de sable et un petit cours d'eau doit le traverser; cette eau doit être pure et fraîche, sans cesse renouvelée; c'est là une condition très essentielle, indispensable à la vie de ces oiseaux.

La nourriture doit être abondante : elle consiste simplement en grains de millet du Midi. Le long des murs sont disposés des perchoirs sur lesquels les oiseaux vont se reposer et dormir. Il est évident que la pièce renfermant les ortolans doit être d'une grande propreté, entretenue avec soin.

Des oiseaux condamnés ainsi à l'inaction, n'ayant d'autre préoccupation que de manger, boire et dormir, doivent forcément s'engraisser.

Quand on veut prendre les ortolans entretenus dans ces grandes volières obscures, il suffit de démasquer le coin d'une fenêtre à laquelle est adapté un filet : en voyant le jour, les oiseaux accourent vers cet endroit, et on peut les prendre un à un pour choisir les plus gras.

En pleine saison, un rôt d'ortolans gras est un mets toujours bien accueilli à table.

Pour faire rôtir les ortolans, il faut les choisir frais, c'est-à-dire sans mortification prononcée, les vider par le côté, les brider, couper les pattes et le cou, les enfiler par le travers, soit à une brochette en fer, soit à un rayon de la broche-multiple, tels qu'ils sont représentés par le dessin. Les arroser avec du beurre, et les cuire à feu vif : 7 à 8 minutes suffisent. Deux minutes avant de les retirer, les saupoudrer avec de la panure, et les saler au moment même de les retirer du feu.

On ne barde pas les ortolans, mais on peut sans inconvénient, en les embrochant, les alterner avec un carré mince de jambon cru ou de lard salé.

On sert les ortolans sur un plat bien chaud, sans croûtes de pain et sans jus, mais avec leur graisse; ils doivent être mangés sans aucune addition : la délicatesse de leur chair les dispense de tout autre auxiliaire.

Dessin 387. — PLUVIERS ROTIS

Cet oiseau appartient à la famille des échassiers; il diffère du vanneau en ce qu'il n'a que 3 doigts à chaque patte.

Il existe 5 variétés de pluviers, mais les plus connus sont les pluviers à collier noir et les pluviers dorés; cette dernière espèce est commune en Europe et en Amérique.

Les pluviers sont les compagnons des vanneaux, avec lesquels ils ont beaucoup d'analogie par la forme, comme aussi par leurs habitudes et leurs mœurs, sinon par le plumage. De même que les vanneaux, ils se transportent d'une contrée à l'autre deux fois par an, et font le voyage d'Europe en Afrique. En automne, ils descendent de l'extrême nord, la Sibérie et la Laponie, les uns traversant l'Allemagne, les autres la mer, pour prendre pied en Hollande où la nature du pays les attire. Aux premiers froids, ils gagnent les contrées méridionales par étapes, et traversent enfin la mer pour

se rendre sur le continent africain. Ils reviennent au printemps, en suivant le même chemin, ne s'arrêtant que pour faire leur ponte. On croit que ces oiseaux pondent deux fois par an. D'ailleurs, il est probable que tous les oiseaux voyageurs, qui, aux approches de l'hiver, émigrent vers l'Orient, sont dans le même cas.

Les pluviers voyagent en troupes nombreuses, volant de front, en une seule ligne, et avec la plus grande rapidité. Le mobile de leur migration paraît être la grande abondance de nourriture qui leur est nécessaire. Ils ne fréquentent que les terrains humides, marécageux, où les petits insectes et les vermisseaux sont nombreux, car ils en sont très friands.

Le pluvier a la forme et la taille du vanneau, c'est-à-dire est plus gros qu'une grive, mais plus petit qu'une bécasse. Son corps est plus allongé, et il a l'estomac moins charnu que celui de la bécasse. Le pluvier à collier noir et le pluvier doré sont les deux variétés les plus nombreuses, les plus connues; mais, comme valeur, c'est le pluvier doré qui l'emporte.

Le plumage du pluvier doré est brun sur le dos, taché de jaune et de gris, mais à reflets; la gorge et le poitrail sont de nuance plus claire; le ventre est blanc. Les ailes sont comme celles du vanneau, très longues et coupées en pointes.

Pour être rôtis à la broche, les pluviers doivent être d'abord vidés, bridés et bardés, puis rôtis à bon feu en les tenant vert-cuits; leur chair est ainsi plus tendre et moins sèche. Ils doivent être servis avec leur lard et aussi avec un peu de bon jus.

Le pluvier constitue un excellent rôt s'il est mortifié à point, sans excès. Il est très estimé dans le midi de la France, où ce gibier trouve une nourriture plus délicate que dans les marécages du nord de l'Europe. Dans ces contrées humides, sa chair, de même que celle de la bécassine, contracte toujours un goût poissonneux. Mais, dès que ces oiseaux vivent quelque temps dans un climat sec, leur chair s'améliore.

Le dessin représente un seul pluvier enfilé sur sa longueur à la broche-multiple.

Dessin 388. — MERLES DE CORSE

Le merle existe dans le nord et le midi de l'Europe; il se distingue de la grive par un plumage d'un noir de jais, un bec jaune : j'entends le merle commun, car les naturalistes en comptent plusieurs variétés, savoir : le merle de roche, le merle à collier, le merle bleu et le merle vert; ces derniers sont fort peu connus, non seulement parce que l'espèce n'est pas répandue, mais parce que les merles, en général, n'émigrent pas.

Le plumage du merle commun est noir foncé, sans reflets.

Le merle de Corse n'a rien d'extraordinaire ni dans sa forme, ni dans son plumage; ce qui le caractérise, ce sont ses qualités gastronomiques; car elles le mettent au premier rang parmi ses semblables. Mais ces merles sont peu répandus au dehors de l'île; Marseille, Nice, Gênes, sont les seuls pays où on les transporte : on les trouve rarement sur les marchés de Paris, j'entends les vrais. Aux approches de l'hiver, on les prend en si grande abondance en Corse, que les steamers faisant les traversées régulières entre les deux côtes, partent souvent des ports de cette île avec des chargements complets de ces oiseaux à l'état de nature, mais tués.

Depuis quelques années, on fabrique en Corse des terrines et des pâtés de merle, dans le genre de ceux de Toulouse et de Strasbourg, pour les expédier sur le continent; j'ai goûté ces produits : ils m'ont paru bons par le fond, mais pêchant par l'imperfection de l'apprêt; sans doute qu'avec le temps, ce défaut disparaîtra; il est à désirer qu'il en soit ainsi, car préparés dans des conditions plus parfaites, ces produits peuvent devenir plus recherchés et précieux aux gourmets.

Ces oiseaux sont meilleurs en Corse que partout ailleurs; dans aucune contrée on ne les trouve aussi beaux, aussi bons. Crus, ils sont blancs, gras et pleins comme des cailles engraissées; cuits, ils sont tendres et délicats comme des becfigues : leur chair est d'un goût exquis, sans aucune comparaison avec celles des grives et des autres espèces de merle.

Le merle de Corse doit sa supériorité aux produits des forêts de ce pays, aux fruits sauvages de la vigne, du figuier, du châtaignier et du genévrier, qui, dès le mois de novembre, leur servent de nourriture : les châtaignes et les figues les engraissent, les grains de genièvre aromatisent leur chair; voilà pourquoi ce gibier acquiert des qualités si manifestes.

Les merles de Corse ne doivent être vidés que du gésier; ils ne doivent être rôtis qu'à la broche, sans être bardés, mais simplement arrosés avec du beurre; ils doivent cuire 10 à 12 minutes à feu vif, avec des tranches de pain au-dessous, dans la lèchefrite; on les sert sans jus.

Dessin 389. — CHAPONS DU MANS TRUFFÉS

Les chapons sont des poulets mâles qui, dès leur jeune âge, ont subi la castration pour être engraissés.

Dans aucune contrée de l'Europe les chapons ne sont mieux réussis qu'en France; dans aucun pays ils ne sont plus beaux ni meilleurs qu'au Mans et à la Flèche.

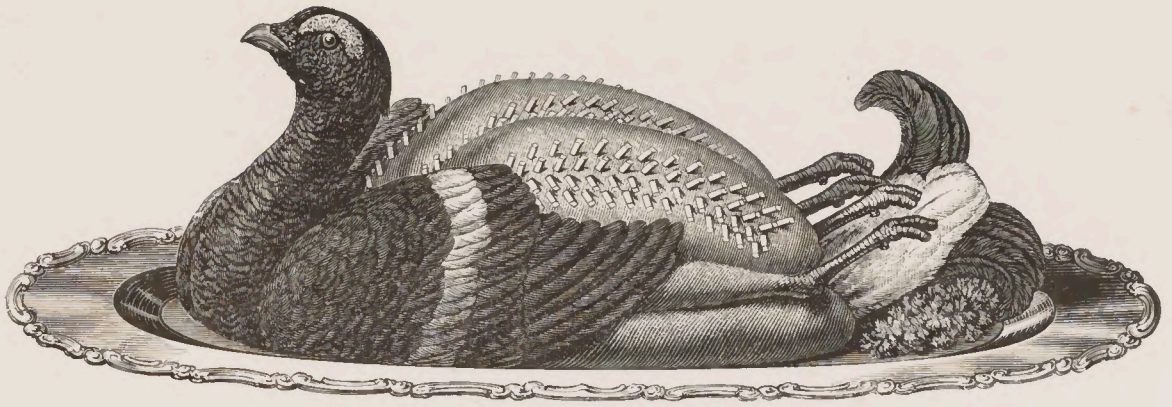
Pour obtenir de beaux chapons, il est indispensable de choisir des poulets mâles, de bonne race. C'est à l'âge de deux à trois mois qu'on les castre; cette opération est bien simple et facile à chacun; ne l'ayant jamais trouvée décrite nulle part, je crois utile d'en donner ici une description succincte : il s'agit simplement, à l'aide d'un seul doigt, de détacher et retirer les rognons du poulet adhérant aux reins, c'est-à-dire à l'intérieur de la carcasse, à peu près à mi-hauteur; ils sont détachés par une ouverture délicatement pratiquée sur la peau, avec la lame d'un canif, à une égale distance du croupion et la partie extrême de la poitrine.

Cette ouverture est immédiatement cousue avec du fil huilé ou de la soie; la coupure est alors tout simplement frottée avec une pincée de cendres.

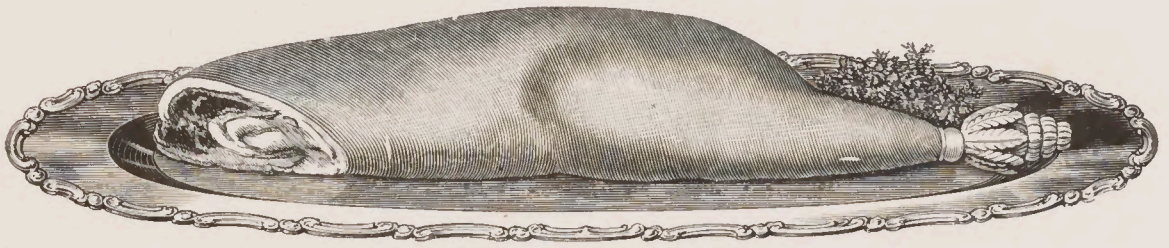
Le poulet ne souffre pas de cette opération; si elle est bien réussie, on peut commencer à l'engraisser peu après; si elle est mal réussie, c'est-à-dire si les rognons ne sont pas saisissables, ou si, au lieu de les retirer, on les écrase, le poulet ne perd aucune de ses facultés, et reste ce qu'il était auparavant, voilà tout.

Les chapons doivent être vidés avec le plus grand soin, et vidés par une incision faite sur le côté du ventre et non à l'extrémité, ainsi qu'on opère pour les poulets.

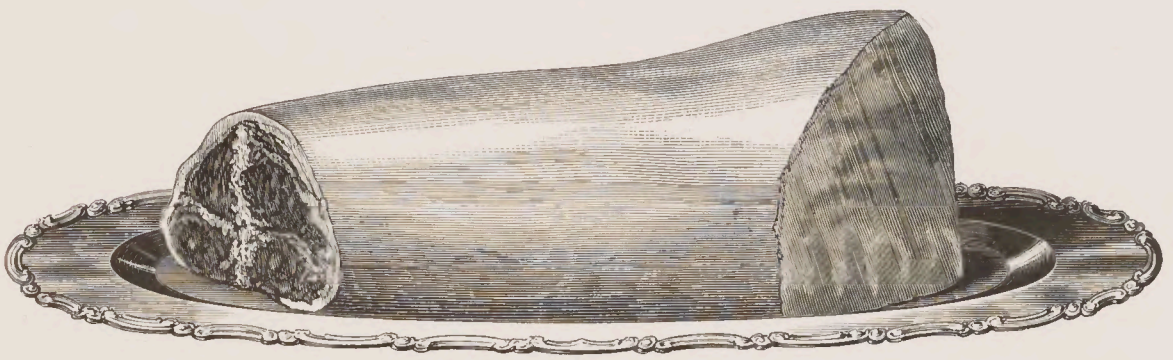
Les chapons les plus fins sont ceux qui arrivent à un embonpoint parfait à l'âge de 7 à 8 mois; plus vieux, ils sont beaux et gras, mais leur chair est moins délicate.



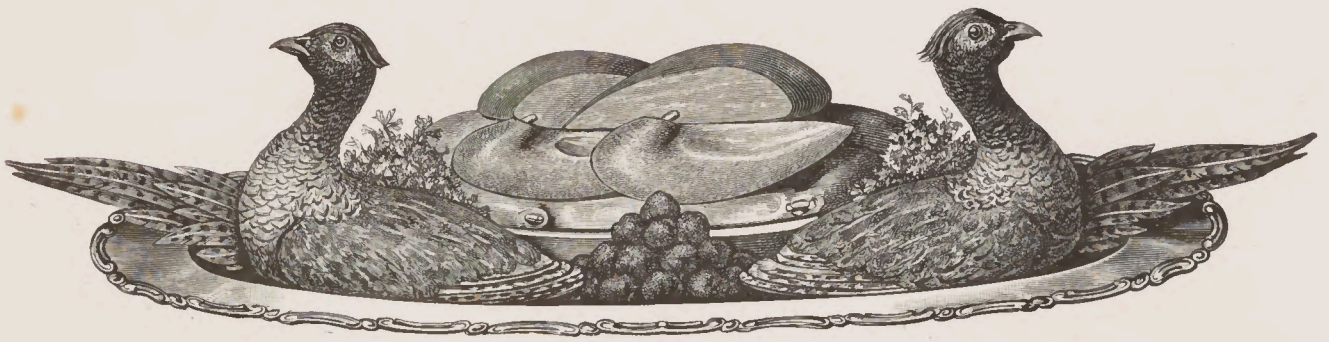
Dessin 390.



Dessin 391.



Dessin 392.



Dessin 393.

Cependant, si dans le Nord ils sont plus nombreux et plus abondants, les meilleurs, les plus estimables, sont ceux que fournissent le Tyrol et la Suisse. Vivant sous un climat plus clément, où les hivers sont plus courts qu'en Russie et en Norwège, trouvant d'ailleurs dans ces hautes montagnes la solitude et l'isolement qu'ils recherchent, ainsi qu'une nourriture meilleure, plus abondante et plus variée, ces oiseaux acquièrent une plus grande valeur : leur chair est plus délicate et possède un arome plus parfait.

Le grand tétras mâle, ou plutôt le grand coq des bois, est un oiseau de la taille d'un dindon domestique; il est aussi remarquable par la beauté de ses formes que par celle de son plumage varié. Sa tête est allongée, large, aplatie sur le haut, creuse sur le milieu; le bec est blanc chez les adultes; il est grisâtre chez les jeunes, mais crochu comme celui de l'aigle. Les yeux sont grands, bordés de blanc en dessous, et ornés au-dessus d'une large papille rouge.

Les plumes de la tête sont d'un beau noir, et celles du haut du cou sont de couleur cendrée donnant sur le violet; la gorge est vert foncé, à reflets changeants; sur la poitrine, sur le ventre et jusque sur le revers de la queue, les plumes sont grises entremêlées de blanc. Les ailes sont blanches sur le revers et roux foncé sur le dessus; mais de ce côté, elles sont dessinées en tissu fin, nuancé. Les plumes du dos sont cendrées comme celles du cou.

La queue est longue, les plumes sont droites, noires, tachetées de blanc. Les pattes sont courtes, velues jusqu'à la naissance des doigts; ceux-ci sont couverts, au-dessus seulement, d'une enveloppe à écailles, rayée sur le travers, et bordée, sur les deux côtés du doigt, par une chaîne régulière de petites pointes lui donnant exactement l'apparence d'une chenille aux mille pattes. Les ongles sont courts, peu aigus, peu crochus. La partie antérieure des pattes est seule couverte de plumes laineuses, touffues; elles sont nues sur le derrière.

La chair des grands tétras possède bien moins de qualités gastronomiques que celle des tétras à queue fourchue; on dirait qu'elle se rapproche plutôt de la venaison que du gibier de plume; elle n'est cependant pas très noire : agréable à manger quand l'oiseau est très jeune, elle devient sèche et ferme quand il est adulte, et son fumet n'est ni fin ni délicat. En Allemagne et en Russie, cette chair est peu estimée; cependant, on l'utilise souvent en cuisine, soit dans les farces, quand elle est crue, soit comme purée, quand elle est cuite. En Russie et en Allemagne on cuit les grands tétras comme les lièvres, c'est-à-dire rôtis au four à moitié, puis arrosés avec de la crème aigre.

Le tétras à queue fourchue, c'est-à-dire le petit coq de bruyère, est un oiseau un peu plus gros que le faisan; sa forme, d'ailleurs, en diffère en ce qu'il a l'estomac très développé, plus arrondi, plus charnu. Son plumage est d'un joli noir, à reflets bleuâtres sur la gorge et le cou. Les ailes sont fortes, blanches au revers, excepté sur la lisière, où les plumes sont d'un gris soyeux, bordées de blanc. Sur le dessus, elles sont noires, mais coupées sur le centre par une large ligne blanche. La queue est volumineuse; en s'élargissant, elle forme une espèce d'éventail; dans son état normal, elle a la forme d'une lyre dont les côtés sont recourbés; elle est d'un blanc soyeux au revers; seules les longues plumes courbes sont d'un beau noir sur le dessus, aussi bien qu'au revers; elles sont bordées d'un étroit liseron clair, peu visible; seuls les bouts blancs de quelques plumes de la queue inférieure se montrent au-dessus de la partie centrale de la lyre, entre les deux rangées de plumes courbes et noires. Cet arrangement de la nature est vraiment remarquable.

Les plumes du corps sont touffues, laineuses. La tête est magnifique, vigoureuse, bien coupée, bien proportionnée avec le corps; les deux larges papilles en forme de croissant qu'elle porte en relief, au-dessus des yeux, lui donnent un aspect d'autant plus frappant que leur rouge incarnat ressort davantage sur le noir bleuâtre des plumes de la tête. Le bec est très fort, crochu, noir. Les pattes sont fortes, peu allongées, velues jusqu'à la naissance des doigts; elles sont couvertes sur l'avant et sur l'arrière, différant en ceci de celles du grand tétras. Quand je dis velues, c'est que l'enveloppe ressemble plutôt à du crin qu'à de la plume; celles surtout descendant du genou à la naissance des doigts. Les ongles sont noirs, longs et crochus.

C'est de février à mai que ces oiseaux s'accouplent; à cette époque, les papilles, que les mâles portent au-dessus des yeux deviennent d'un rouge plus éclatant et beaucoup plus larges, en raison des petites aspérités charnues dont leur surface se couvre.

Chose remarquable, la femelle du tétras à queue fourchue n'est pas du tout noire : elle est grise sous le ventre, rousse et blanche sur le haut de la gorge; mais les plumes sont zébrées par des raies noires; la queue est courte, l'œil n'est pas bordé de papille rouge; cependant, les pattes sont velues comme celles du mâle. A voir ces deux oiseaux, le mâle et la femelle, on pourrait croire qu'ils appartiennent à une espèce différente, tant ils se ressemblent peu physiquement.

En gastronomie, le tétras à queue fourchue est bien plus estimé, plus précieux que le grand tétras; sa chair est d'un goût fin et délicat, sans arome très prononcé, excepté sur les cuisses, où le goût de sapin domine légèrement; elle est noirâtre, mais avec une nuance sensible entre celle des gros filets et des filets-mignons. C'est là, d'ailleurs, le caractère particulier à toutes les espèces de tétras d'Europe, depuis la grouse jusqu'au coq de bruyère. Cet oiseau a cela de particulier avec la gelinotte, que sa chair est tendre en toute saison. Pour ma part, ni en Russie, ni en Allemagne, je n'en ai jamais trouvé de durs. C'est là une qualité d'autant plus précieuse et plus estimable en cuisine, qu'on peut servir ce gibier en toute assurance, et qu'un tel avantage lui acquiert d'avance l'estime des gourmets, car tout le mérite d'un rôt est dans sa tendreté. Aussi un rôt de tétras à queue fourchue est-il généralement estimé. — Pour faire rôtir les tétras, il faut retirer la peau de l'estomac et le piquer avec du lard fin; le faire rôtir à la broche en l'arrosant avec du beurre.

Il est à remarquer que les tétras à queue fourchue se conservent longtemps en parfait état; la plupart de ceux qu'on trouve sur les marchés d'Allemagne proviennent de la Russie ou de la Norwège; ils arrivent non seulement bien frais, mais ils peuvent se conserver encore 8 à 10 jours et souvent davantage, sans que leur chair en souffre aucunement; d'ailleurs, cette chair comporte une certaine mortification, afin que son fumet puisse se développer convenablement; mais cette mortification doit être limitée.

En Russie, on mange beaucoup de jeunes tétras au mois de septembre, quand ils ont atteint la grosseur d'une gelinotte; on les appelle alors *griano*, ou même *briano*. Dans ces conditions, ils sont véritablement délicats et sans comparaison avec les sujets ayant atteint leur complet développement. On les cuit à la casserole avec du beurre, et on fait réduire le jus avec un peu de glace et de crème.

Un rôt dressé dans les conditions représentées par le dessin est certainement d'un joli effet si le plumage des tétras est bien conservé. Néanmoins, c'est un genre dont il ne faut pas abuser : il convient comme motif de diversion, voilà tout.

Les deux tétras sont piqués, dressés entiers sur un plat; entre les deux oiseaux est placé, comme ornement, un avant-corps emplumé, c'est-à-dire la tête et le poitrail coupés sur l'oiseau avec les plumes et la peau. L'os du cou doit rester à peu près entier, afin de pouvoir le traverser sur sa longueur avec un gros fil de fer ou une tige de bois, laquelle est piquée sur un croûton de pain frit collé sur le plat du rôt. Les ailes sont disposées de chaque côté de l'avant-corps; on peut aussi les fixer sur le pain frit; la queue de l'oiseau est placée sur l'arrière, mais renversée.

Ce rôt, ainsi dressé, convient pour les dîners à la française où les mets sont posés sur table. Si on voulait le servir dans un dîner à la russe, il faudrait découper les tétras et les dresser sur un fond-d'appui masqué en pâte. Dans les deux cas, le jus accompagnant le rôt doit être servi séparément.

Dessin 391. — QUARTIER DE DAIM, ROTI A L'ANGLAISE

Les gourmets anglais ont une prédilection marquée pour ce gibier : le quartier de daim et la soupe tortue sont, en effet, les deux mets indispensables aux dîners luxueux.

Le daim est connu en France, en Espagne, en Italie, mais il est rare dans ces pays. En France, il n'existe pas à l'état sauvage; on ne le trouve que dans quelques forêts privilégiées. L'Angleterre, l'Allemagne et l'Espagne sont les pays où on le trouve en plus grande abondance à l'état sauvage ou parqués : mais les espèces sont diverses. Le daim tacheté est le plus estimé, celui dont les chairs sont plus délicates : c'est l'espèce dominante en Angleterre. L'espèce à pelage brun, importé de Norwège, est celle qui domine en Allemagne. Les daims d'Espagne sont à pelage foncé et à queue noire. Mais les nuances du pelage changent souvent avec les saisons; en hiver, elles brunissent.

Dans toutes les contrées où ce gibier existe, la chair de ceux qui vivent à l'état libre dans les vastes forêts possède incontestablement des qualités gastronomiques de premier ordre, sans comparaison avec celle des daims qui vivent parqués : les daims libres sont moins beaux, moins gras, mais ils sont meilleurs. Les daims parqués, soit en Angleterre, soit sur le continent, s'engraissent plus facilement que ceux vivant à l'état sauvage, puisqu'ils ont à souhait une abondante nourriture; mais, par ce fait même, leur chair est moins succulente et d'un fumet inférieur.

Sur les marchés de Paris on ne trouve guère que le daim de provenance allemande; néanmoins, il y est fort rare, et, disons-le, peu recherché, car on le confond trop souvent avec le cerf, dont la chair lui est cependant beaucoup inférieure.

Autrefois, on trouvait les daims en toutes saisons sur les marchés de l'Allemagne, car la chasse était libre; aujourd'hui, elle est réglementée : on ne les chasse plus de février à mai. Mais en pleine saison on peut toujours se procurer la selle ou le quartier d'un daim : la selle est certainement la partie la plus tendre de l'animal, et cependant les Anglais donnent la préférence au quartier, auquel, il est vrai, ils laissent toujours adhérer la longe, tandis qu'en Allemagne ils sont coupés ronds.

En Allemagne, la Silésie et la Bohême fournissent les daims les plus estimés : ils y sont en abondance et souvent fort beaux.

Le quartier de daim, en Angleterre (*haunch of venison*), est toujours servi rôti, soit qu'on le

serve pour relevé, soit qu'on le serve comme rôt. L'apprêt favori des Anglais, l'unique qu'on applique à cette pièce, consiste à l'emballer d'abord avec du papier beurré, puis avec une enveloppe de pâte à l'eau, ferme : c'est dans ces conditions qu'elle est rôtie 3 à 4 heures, selon sa grosseur; elle est déballée 20 minutes avant de la servir, afin de la saler et lui faire prendre une légère couleur. Cette pièce est ordinairement servie simplement avec du jus et une saucière de gelée de groseilles ou de sauce brune, légère de ton, réduite avec du Porto-wine, finie avec de la gelée de groseilles.

Le rôt que le dessin représente a été dessiné sur un quartier de venaison de provenance anglaise.

Avec les filets de selle de daim, on prépare, en Angleterre, d'excellents pâtés.

Dessin 392. — SELLE DE MARCASSIN ROTIE

On donne le nom de marcassin aux jeunes sangliers n'ayant pas plus de 6 mois; à cet âge, ils sont ordinairement gras et toujours tendres. La selle et le quartier de derrière sont les seules parties du marcassin qu'on puisse servir pour rôt.

La chair des gros sangliers étant souvent dure, on ne doit jamais se risquer à servir pour rôt ni la selle ni les quartiers de cet animal; il convient plutôt de les faire braiser.

Les sangliers habitent toutes les contrées de l'Europe où il existe de grandes forêts. En France, ils sont peu communs; mais en Italie et en Allemagne on les trouve sur les marchés pendant toute la saison d'hiver, et même en été.

Si un rôt de marcassin peut être considéré comme un mets de premier ordre, surtout dans les pays où ce gibier n'est pas abondant, il ne convient cependant pas de l'introduire seul dans un dîner recherché; car il peut ne pas être du goût de tout le monde.

Pour faire rôtir une selle de marcassin, il est évident qu'elle doit être choisie grasse; il faut en supprimer la couenne, la faire macérer 2 ou 3 jours, en hiver, dans une marinade cuite, fortement acidulée et aromatisée. L'éponger alors, la fixer sur broche, l'envelopper avec du papier beurré, et la faire rôtir à la broche ou au four, en l'arrosant avec du beurre.

Les rôts de gros gibier, ceux de marcassin surtout, peuvent sans inconvénient être servis avec une sauce brune, légère, mais relevée de ton; elle peut être finie avec une partie de la marinade dans laquelle le gibier a macéré.

Dessin 393. — FAISANS TRUFFÉS ROTIS, DÉCOUPÉS

Il existe un grand nombre de variétés dans la famille des faisans; les plus connues sont celles du *Faisan commun*, du *Faisan doré* et du *Faisan argenté;* mais seul le faisan commun est mis au service de la table.

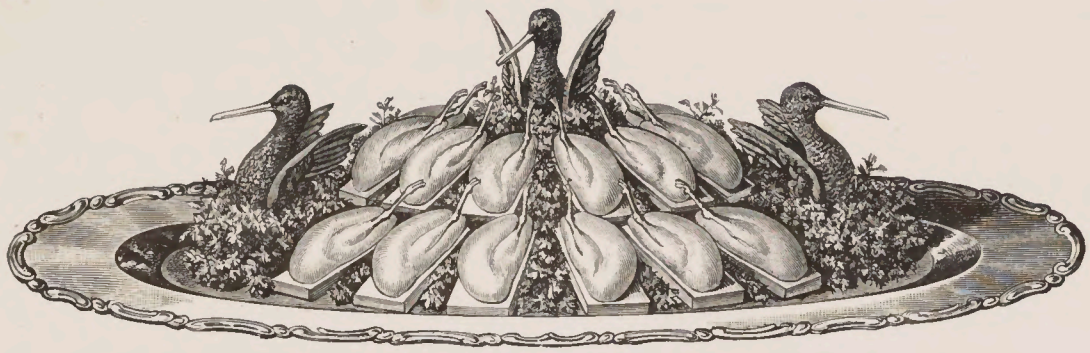
Le faisan habite toutes les contrées de l'Europe centrale; il est très abondant en Angleterre et en Allemagne; il l'est bien moins en Russie et en Italie : il semble préférer les climats tempérés.

faisan, mais pas davantage; car les truffes renfermées trop longtemps dans le gibier finissent par prendre un goût aigre neutralisant leur arome.

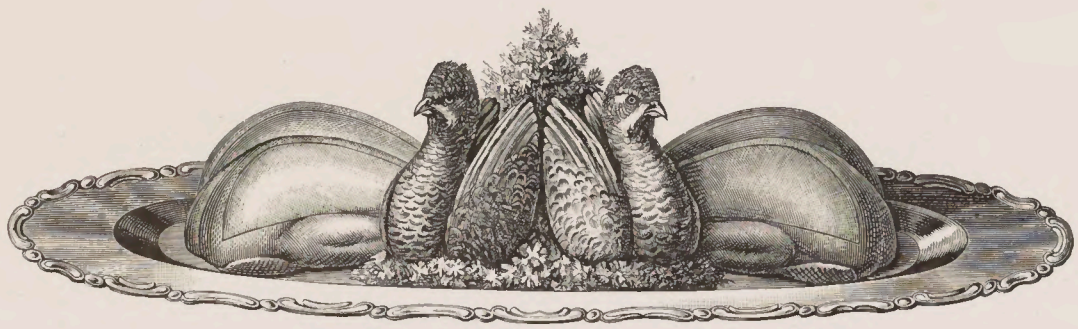
Le rôt représenté par le dessin est composé de 2 faisans découpés, dressés sur un fond-d'appui masqué en pâte; le plat est orné avec deux avant-corps de faisan emplumés. Le cou est coupé sur l'oiseau en laissant adhérer la peau et les plumes; il est ensuite maintenu droit, en le traversant sur sa longueur avec un fil de fer qu'on pique sur un croûton de pain frit, collé sur le bout du plat, en procédant comme il a été dit à l'article du rôt de tétras. Les ailes des faisans sont rangées de chaque côté des avant-corps; la queue est glissée au-dessous du gibier; elle peut être raccourcie de façon que la pointe dépasse un peu moins les bords du plat. Entre les morceaux de faisan et le cou, est placé un bouquet de cresson. Les truffes ayant servi à truffer le faisan sont dressées en bouquet de chaque côté du plat, entre les deux ailes. Un bon jus est servi séparément.

Au point de vue de l'élégance, ce dressage du rôt ne laisse, certes, rien à désirer; mais il faut se défendre d'en abuser. Ces rôts sont d'un très joli effet sur table, dans un dîner servi à la française; ils conviennent moins pour les dîners servis à la russe, où l'on présente les plats aux convives, le plumage des faisans pouvant leur devenir gênant.

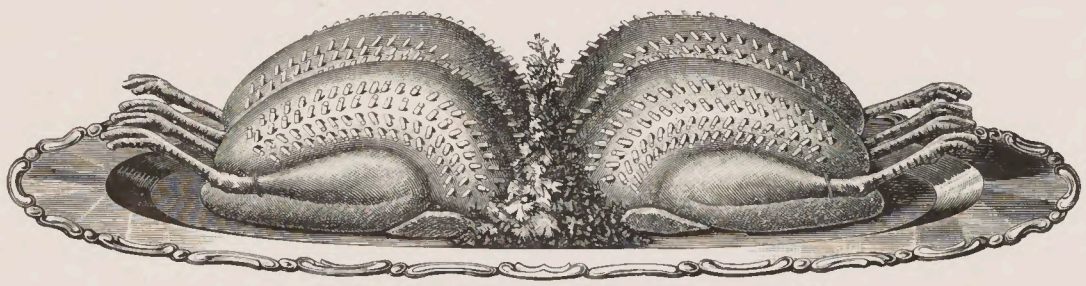
Mais un rôt froid de faisan, dressé dans les conditions que représente le dessin, garni soit avec de la gelée, soit avec de belles truffes, figure avantageusement sur la table d'un buffet de bal; c'est là, en quelque sorte, la véritable place des rôts ornementés.



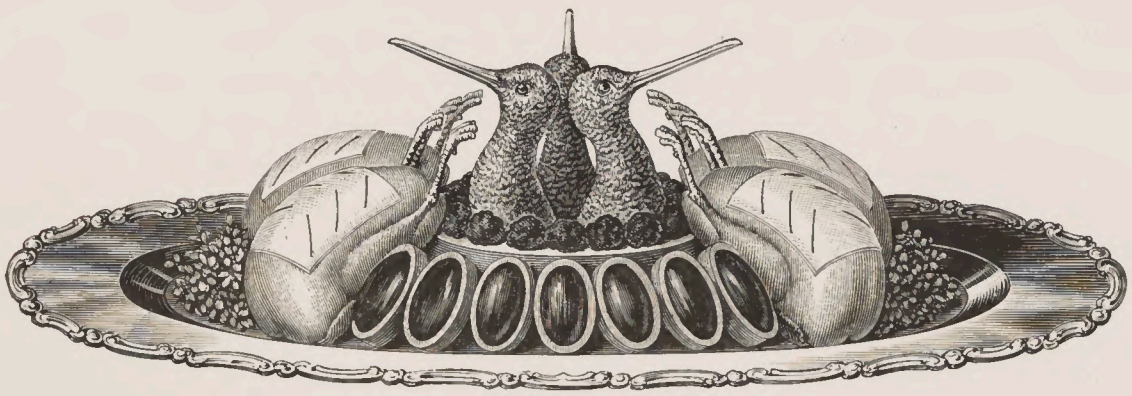
Dessin 394.



Dessin 395.



Dessin 396.



Dessin 397.

chasse de ce gibier n'ait lieu que jusqu'au commencement de l'hiver. Mais, comme je viens de le dire, les fournisseurs les conservent gelées avec leurs plumes, telles qu'elles arrivent de l'intérieur du pays, pendant les grands froids. D'ailleurs, ce gibier a cela de commun avec tous les sujets de l'espèce tétras, qu'il ne perd aucune de ses qualités après avoir été gelé; en outre, il se conserve longtemps frais, et pourrait sans danger être exporté en France, en Angleterre et même en Amérique, si les expéditeurs voulaient y mettre les soins indispensables. A Berlin, ce gibier est abondant quatre à cinq mois de l'année.

En Allemagne, les marchands de gibiers reçoivent, en hiver, deux fois par semaine, des gelinottes et des coqs de bois gelés, et, par conséquent, dans un parfait état de fraîcheur, qui se maintiennent frais encore plusieurs jours, alors même que le temps n'est pas propice.

Jusqu'ici ces gibiers n'arrivent à Paris, en hiver, que dans un état de mortification avancée, de sorte que peu de personnes ont été à même de se rendre bien compte des qualités de leur chair.

Cela vient surtout de ce que ce giber n'est pas expédié directement de Russie, ni même de Suède, mais simplement de Hambourg, et le plus souvent par mer; de sorte que, aussitôt qu'il est entré dans les bateaux, où la température est au-dessous de zéro, le dégel commence et les chairs se détériorent.

Il faut donc que les marchands sachent bien qu'ils ne pourront obtenir ces gibiers dans d'excellentes conditions qu'en se les faisant expédier directement de Russie et non de Suède, bien emballés et en bon état.

La gelinotte rôtie est excellente ; mais on peut lui donner différents apprêts qui ne lui enlèvent rien de son mérite : en Russie, on la sert souvent coupée en deux, panée et grillée; on la sert aussi en filets comme entrée. Avec les chairs crues des gelinottes on peut préparer des quenelles ou des pains pouvant être servis dans les dîners les plus luxueux.

Le rôt que représente le dessin se compose de quatre gelinottes dressées, deux sur chaque bout du plat, avec les estomacs tournés vers les bouts. Le centre du plat est garni avec du cresson et deux avant-corps de gelinotte, fixés de chaque côté du plat avec leurs ailes; ils sont piqués sur un appui en pain frit, collé sur le plat. Si les gelinottes devaient être découpées, il faudrait en dresser deux sur chaque bout, en buisson, sur le plat même ou sur un fond-d'appui masqué en pâte, afin de donner plus de relief au rôt. Dans les deux cas, le jus doit être servi séparément.

Dessin 396. — PINTADES ROTIES

La pintade appartient à la famille des Gallinacées; elle est originaire d'Afrique; elle existe dans toutes les contrées orientales, et vit à l'état privé dans toutes les basses-cours.

La pintade, par sa nature, se rapproche tout à la fois du dindon et du faisan; on la prendrait pour un métis. Son plumage est violet cendré, orné de petites taches rondes et blanches semblables à des perles. Son corps est trapu comme celui de la perdrix et de la caille, mais de la grosseur d'un faisan. Sa tête est remarquable : elle a quelque ressemblance avec celle du dindon; elle est nue,

calleuse, et porte sur le sommet une sorte de huppe charnue recourbée en avant; elle a, de chaque côté du bec, un barbillon plat, de couleur rouge vif.

La pintade, d'origine méridionale, s'acclimate difficilement dans les contrées du nord, soit faute de nourriture appropriée à son tempérament, soit à cause du froid qu'elle redoute. En Italie, où elle est en grande abondance, sa chair cuite est vraiment estimée pour ses qualités gastronomiques, tandis que celle de la pintade élevée dans le nord de l'Europe n'a aucune valeur.

Quand la pintade est prise jeune, qu'elle est bien nourrie, et qu'elle vit sous un climat à sa convenance, sa chair est d'un goût très fin, se rapprochant beaucoup de celle du faisan, mais plus sèche, moins succulente et d'un arome moins distingué.

On fait rôtir les pintades à la broche, après les avoir piquées ou bardées, en les arrosant avec du beurre. En Italie, on les sert souvent truffées.

Le dessin représente quatre pintades piquées, dressées sur un plat long, sans aucune garniture; mais on peut les entourer, soit avec quelques bouquets de cresson, soit simplement avec des citrons coupés. Les pintades n'étant pas découpées, le jus doit être servi séparément.

Dessin 397. — BÉCASSES ROTIES, AUX TRUFFES

La bécasse est répandue dans toutes les contrées de l'Europe, de l'orient à l'occident; c'est un oiseau voyageur allant deux fois par an du nord au sud ou du sud au nord, cherchant un climat propice à sa nature, pouvant tout à la fois lui offrir une température modérée, et lui fournir la nourriture qu'elle affectionne.

C'est en mars et avril, selon la température, que la bécasse gagne les contrées du nord de l'Europe pour se répandre, d'un côté, vers la Norwège et la Suède jusqu'en Islande et au Spitzberg; de l'autre, vers la Russie jusqu'aux côtes de la Laponie et de la mer Blanche. Elle quitte ces contrées lointaines à des époques irrégulières, mais jamais plus tard qu'en octobre; car alors son instinct lui annonce l'approche des frimas, et l'avertit que le froid, durcissant la surperficie de la terre, amènerait fatalement la disette.

La bécasse, en quittant ces climats favoris, ces forêts immenses où la nourriture est si abondante, traverse à nouveau notre continent, par étapes, s'arrêtant dans les bois où la nourriture lui est facile, et y séjournant jusqu'à ce que la température la force à déguerpir.

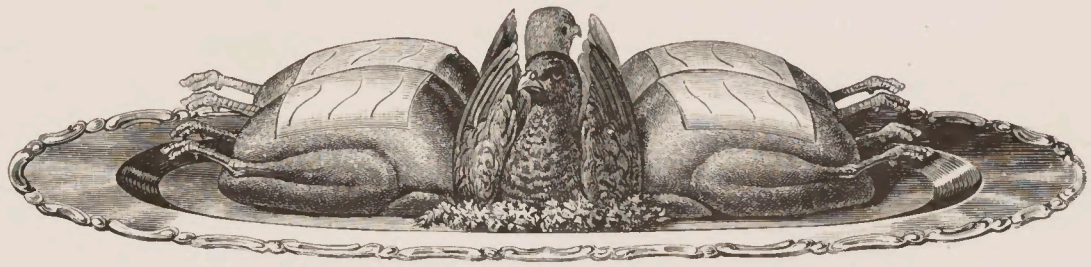
C'est ainsi que, dans les années où les hivers ne sont pas rigoureux, elle prolonge son passage à travers l'Europe centrale quelquefois jusqu'en décembre.

De même que la caille et les grives, cet oiseau quitte les terres d'Europe pour se répandre, d'un côté, sur le continent africain, en débouchant soit par les côtes d'Espagne, de France, d'Italie ou de Grèce, après avoir traversé la mer; de l'autre, en Arabie, en Perse, et jusqu'au fond de l'Asie, en gagnant la mer Noire.

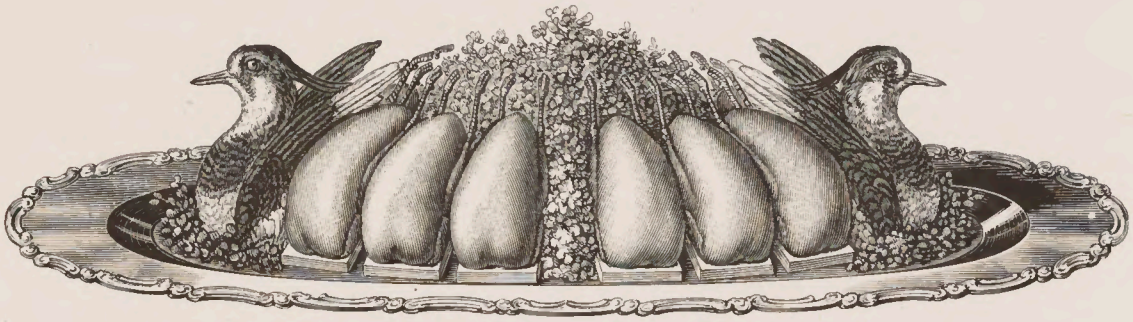
J'ai entendu émettre l'opinion qu'on ne rencontre jamais de vieilles bécasses, par ce motif qu'il n'y a que les jeunes qui voyagent. Mais le fait est erroné; je sais par expérience qu'il y a des bécasses dures et vieilles. D'autre part, il est de toute certitude que les bécasses qui, au printemps, gagnent

ovale, masquées avec une épaisse couche de gratin, sont dressées sur les côtés, en forment la chaîne. Le jus accompagnant le rôt doit être servi dans une saucière.

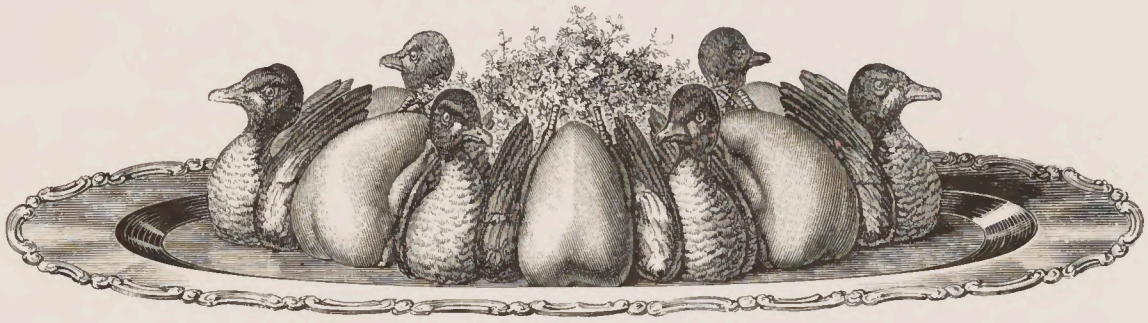
Un rôt de bécasses servi dans de telles conditions est, par ce fait, distingué et luxueux. Il est dressé pour figurer dans un dîner à la française. Si on voulait l'introduire dans un dîner à la russe, il faudrait découper les bécasses et en dresser deux en buisson sur chaque bout du plat, sans modifier l'ordre du dressage.



Dessin 398.



Dessin 399.



Dessin 400.

Dessin 401.

En Angleterre, la grouse est un des gibiers les plus estimés : il marche de pair avec le faisan et la bécasse.

On mange les grouses en salmis, en chaufroix, en pâté, mais le plus ordinairement rôties. On les fait rôtir à la broche, sans les piquer.

Mais ce gibier exige, avant d'être cuit, d'être mortifié à point : la chair cuite d'une grouse trop fraîche est sans arome; mortifiée à point, elle est tendre et agréable à manger, celle de l'estomac surtout, car celle des cuisses est ordinairement sèche et un peu amère.

En somme, la grouse, dont les Anglais font le plus grand cas, est certainement un gibier estimable et bien bon; mais, à mon avis, elle n'égale la gelinotte ni en finesse, ni en tendreté naturelle.

Le dessin représente quatre grouses bardées, dressées sur un plat : deux de chaque côté, avec les pattes tournées vers les bouts. Sur le centre, sont placés deux avant-corps emplumés : un de chaque côté; ils sont piqués chacun sur un appui en pain frit, collé sur le plat.

On peut dresser les grouses découpées, sans changer l'ordre du dressage; dans les deux cas, le jus doit être servi séparément dans une saucière.

Dessin 399. — VANNEAUX ROTIS

Le vanneau est un gibier dont la renommée est proverbiale en France; sa réputation excède peut-être un peu son mérite; mais il n'est pas sans qualités gastronomiques, dans les contrées surtout où les marécages sont rares. Dans les contrées du nord de l'Europe, ce gibier a peu de valeur; le goût poissonneux qu'il contracte en cherchant sa nourriture sur le bord des marais, où l'eau est stagnante, lui est préjudiciable. En tout cas, la meilleure saison pour manger ce gibier, c'est l'automne. A cette époque, il est gras et reposé. Il est bien moins bon au printemps, quand il s'accouple : à cette époque, sa chair est sèche, peu succulente et d'un fumet faible.

Le vanneau est un joli oiseau de la grosseur d'un ramier; il a les ailes aiguës, d'une envergure considérable par rapport à son corps; les plumes sont fortes et bien disposées pour le vol. Sa tête est petite, noire sur le haut, ornée d'une aigrette mince, longue et recourbée. Son cou est orné d'un joli collier noir, tranchant agréablement sur le blanc soyeux des plumes de la gorge; les ailes sont blanches au revers, à moitié seulement; le reste est noir, ainsi que le dessus. La queue est de trois nuances : la base chamois, le centre blanc, l'extrémité noire; les plumes du dos sont verdâtres, à reflets. Le bec est allongé, droit, sec; les pattes sont très longues, grêles; elles ne portent chacune que trois doigts et un pouce sur l'arrière, fort peu développé; les doigts sont longs et minces.

Les vanneaux sont communs en France et en Angleterre; ils sont très abondants en Hollande, dans le Hanovre, aux environs de Berlin et en Silésie; mais, dans les contrées du Nord, on ne les rencontre qu'au printemps; à cette époque, on ne les chasse pas : on se contente de leur ravir les œufs du nid. Le vanneau, de même que tous les gibiers fréquentant les terrains humides ou marécageux, ne comporte qu'une mortification peu prolongée.

Les vanneaux doivent être rôtis à la broche, bardés avec du lard coupé peu épais. Leur chair étant de nature sèche, ils doivent être rôtis 12 à 14 minutes, à feu vif.

Le rôt que représente le dessin est dressé pour être servi dans un dîner à la française, car les vanneaux ne sont pas découpés; cependant, dressés dans ces conditions, les estomacs peuvent être coupés chacun en deux parties, et remis en place. Ils sont rangés autour d'un bouquet de cresson, sur des croûtes de pain, frites, collées sur le plat; car elles sont là en guise de fond-d'appui. Sur le centre, des deux côtés, est aussi disposé un bouquet de cresson. Deux avant-corps emplumés sont piqués chacun sur un support en pain frit, collé à chaque bout du plat; les ailes sont rangées sur les côtés. Les vanneaux peuvent être glacés au pinceau; mais le jus doit être servi séparément, dans une saucière.

Dessin 400. — SARCELLES ROTIES

Les variétés de sarcelles qui fréquentent nos contrées sont peu nombreuses; elles se bornent, pour ainsi dire, à deux : celle d'hiver et celle d'été. La dernière est la plus jolie : son plumage est varié, entrecoupé de belles nuances; sur quelques parties du corps, il est d'un blanc soyeux, jaunâtre; sur d'autres, il est vert brun, noir et roux. La gorge de l'oiseau est tigrée; son dos est zébré. A la naissance des ailes, il porte une touffe de plumes longues, de trois nuances : grises, blanches et noires. La tête est rousse au-dessous, depuis le bec jusqu'à la moitié du cou; elle est ornée, sur le haut, d'une ligne de plumes également rousses, se rejoignant à la naissance du bec, avec la nuance du cou; cette ligne forme sur la tête de l'oiseau une espèce de huppe dont la base, à partir des yeux, jusqu'à l'arrière de la tête, est garnie de plumes d'un vert foncé, à reflets métalliques. Ces nuances entrecoupées donnent à la tête une belle physionomie. Le bec est noir, les yeux sont à demi cachés. Les plumes de la queue sont courtes, pointues; au revers, elles sont ornées, à leur base, d'une petite touffe coupée en pointe dont le centre est noir et les côtés jaunes. Les ailes ne sont pas très fortes, mais elles sont longues, aiguës; les plumes de la deuxième phalange sont tachées de vert, de noir et de blanc.

Les sarcelles appartiennent à la grande famille des canards sauvages; elles en ont les mœurs, l'instinct, la nature et la conformation extérieure, avec cette différence cependant qu'elles sont plus mignonnes de forme; elles n'en sont, en somme, qu'un diminutif. Comme ceux-ci, elles vivent, dans nos contrées, sur le bord des étangs, des lacs et des rivières; comme eux, elles émigrent, au printemps, du sud au nord; elles retournent aux approches de l'hiver.

La sarcelle est un très joli oiseau, mignon, agile, couvert d'un manteau luxueux, touffu, soyeux, nuancé; elle fait partie de ce groupe de gibier de rivière que les lois de l'Église romaine autorisent à manger les jours maigres, alors que la viande est exclue de nos repas.

La sarcelle est un oiseau de la grosseur d'un vanneau; mais sa poitrine est plus charnue, plus arrondie. Au point de vue gastronomique, elle est plus estimable et plus recherchée que le canard fréquentant nos contrées; les meilleures sont celles vivant sur le bord des rivières ou des grands lacs dont les eaux sont pures.

La chair cuite de ce gibier est délicate, juteuse, de bon goût; mais c'est en octobre surtout qu'elle est plus grasse et plus tendre.

Les sarcelles doivent être rôties à la broche sans être ni bardées, ni piquées, mais simplement arrosées avec du beurre ou de l'huile, pendant leur cuisson. Ce gibier n'exige pas une mortification prononcée; cependant, il ne doit pas être mangé trop frais; avant de le cuire, il convient d'en garnir l'intérieur avec un petit bouquet de persil ou d'aromates.

Un rôt de sarcelles, dressé dans les conditions représentées par le dessin, est d'un très joli effet, si les oiseaux ont un riche plumage varié en nuance; dans le cas contraire, mieux vaut renoncer à ce dressage. Un point essentiel consiste à donner aux avant-corps emplumés une pose agréable au regard, mais surtout de les fixer solidement sur un support en pain frit.

Les sarcelles sont au nombre de 6; elles sont dressées entières, autour d'un bouquet de cresson; elles sont appuyées chacune sur un support en pain frit, collé sur plat, afin de les maintenir fixes. Elles sont alternées, chacune avec un avant-corps emplumé, flanqué de ses deux ailes. Tel qu'il est reproduit, ce rôt est destiné à figurer sur table; s'il devait être présenté aux convives, l'ordre du dressage peut être maintenu, si on découpe les filets, pour les remettre en place sur la charpente de l'estomac. Elles sont glacées au pinceau, mais le jus doit être servi séparément.

Dessin 401. — PERDRIX ROUGES ROTIES, AUX TRUFFES

On donne indistinctement le nom de perdreau à tous les sujets de l'espèce, rouge ou gris; le mot *perdrix* est cependant leur véritable nom; ce n'est qu'aux sujets jeunes et non encore formés qu'on peut donner le nom de perdreau : on dit perdreau comme on dit poussin; mais en cuisine, ce nom de perdrix est peu usité, par ce motif que la perdrix est considérée comme n'étant plus un gibier jeune et tendre, mais plutôt comme la mère des perdreaux; c'est là une erreur sans doute, mais une erreur enracinée, difficile à combattre, et les cuisiniers ne se piquent pas d'observer les préceptes de l'histoire naturelle.

En fait, le vrai perdreau, le jeune et tendre perdreau, n'existe que pendant quelques mois : de septembre à décembre. Tout le monde connaît ce proverbe des chasseurs qui fixe en quelque sorte la limite de la tendreté parfaite des jeunes perdreaux :

A la Saint-Remy,
Les perdreaux sont perdrix.

En gastronomie et en cuisine, la perdrix, quelle qu'en soit l'espèce, est un gibier de plume des plus estimés, des plus précieux.

La perdrix n'est pas, à proprement dire, un gibier de bois, mais plutôt de plaines et de guérets. Les meilleures sont celles qui vivent dans les contrées méridionales, tempérées, où, à côté des collines abondantes en plantes aromatiques, elles glanent l'épi dans les sillons et le raisin dans les vignes : aussi les perdrix de Provence et d'Italie sont-elles supérieures à celles de tous les autres pays.

La perdrix est sédentaire; elle ne déserte ses cantons que lorsqu'elle est trop pourchassée et qu'elle ne peut trouver un abri sûr, ou qu'elle ne trouve plus une nourriture suffisante.

En France, il existe plusieurs variétés de perdrix; les plus connues sont : la *rouge*, la *grise* et la *bartavelle;* cette dernière est la plus rare.

La perdrix rouge habite surtout les parties méridionales de l'Europe; ce gibier n'existe ni en Hollande, ni en Allemagne; mais il est abondant en France, en Espagne, en Portugal, dans le Tyrol, en Italie et enfin dans tout l'Orient. On le rencontre peu en Angleterre, et on le rencontre que dans quelques comtés de l'Est, le *Norfolk* et le *Suffolk*. En ces pays, on lui donne le nom de perdrix française (*French-partrigde*).

Après le faisan, la perdrix rouge est le plus joli des gibiers de plume, et, sans contredit, un des meilleurs.

Cet oiseau n'a pas le plumage touffu, laineux, de la grouse et de la gelinotte : originaire des pays chauds, la nature lui a donné un manteau plus léger qu'à ceux qui sont exposés aux froids rigoureux du nord de l'Europe ou de l'Écosse; il est peu fourni de plumes sur le dos, et le dessous des ailes se trouve dégarni à la naissance de l'aileron; ces ailes sont cependant vigoureuses et bien coupées pour le vol, mais les plumes sont rares.

Le plumage des perdrix rouges, sur les ailes, le dos et jusqu'à la queue, est de teinte olivâtre; sur la tête et l'arrière du cou, il est légèrement cuivré; le haut du cou est orné d'un collier noir dont les plumes descendent jusqu'à la hauteur de la gorge : ici le plumage est cendré, légèrement nuancé de roux. Du bas du corps à l'extrémité de la queue, les plumes sont d'un jaune chamois. Sur les flancs, l'oiseau porte une touffe de longues plumes du plus joli effet; elles sont cendrées, mais coupées à leur extrémité par des bandes en forme d'un arc-en-ciel jaune clair, noir vigoureux, roux fondant; ce mélange de nuances disposées en écailles sur les contours du corps est magnifique au regard.

La tête de la perdrix rouge est correcte, intelligente; le bec du mâle est très fort, crochu, de couleur rouge; les yeux sont entourés de papilles couleur de chair. Le dessus de la tête est roux cendré. A partir du genou, les pattes sont rouges, fortes, vigoureuses; les doigts sont minces et longs, les ongles crochus, peu développés. Son corps est plus volumineux que celui de la gelinotte : il tient le milieu entre la grouse et la perdrix grise.

La chair cuite de la perdrix rouge est blanche, délicate, d'un arome léger, mais exquis, surtout celle des sujets provenant des provinces méridionales de la France. Les perdrix d'Espagne sont magnifiques, plus grosses que dans nos contrées et en plus grande abondance aussi; mais le goût de leur chair laisse à désirer; elle est sans comparaison avec celle des perdrix du Midi, nourries dans les contrées montagneuses où elles trouvent une nourriture variée : les fruits, les plantes aromatiques.

La perdrix grise est plus petite que la perdrix rouge; son plumage est tout différent. Les parties supérieures sont d'un beau cendré, rayé par des lignes incorrectes, brunes et fauves. Le haut de la gorge est d'un roux clair; les plumes de la poitrine, celles du ventre et des flancs sont d'un gris cendré, couvertes de taches marron clair. Sous le ventre, la perdrix grise porte une large plaque noisette en forme de fer-à-cheval; les plumes de la queue sont de nuance marron, recouvertes de plumes de couleurs plus vives que celles du dos.

Les ailes sont courtes, d'un brun cendré, tachetées de plaques fauves. La tête est petite, l'œil est dénué de plumes et de papilles. Le bec est court, plus large que crochu; il n'est pas rouge, il est gris. Les pattes sont jaunes chez les jeunes sujets, grises chez les vieux.

La perdrix grise existe, en France, dans les provinces du Nord; elle est bien plus rare dans celles du Midi; en Provence et en Espagne elle est inconnue. D'ailleurs, son plumage, plus

fourré, plus chaud que celui de la perdrix rouge, démontre que, par sa nature, cet oiseau appartient plus aux contrées occidentales qu'à celles de l'Orient. La perdrix grise semble fuir les climats extrêmes, car elle est commune en Belgique, en Hollande, en Angleterre, en Allemagne et en Pologne; mais elle l'est moins en Russie, et tout à fait inconnue dans l'extrême Nord.

L'Allemagne est bien le pays où les perdrix grises sont le plus abondantes; les vastes plaines nues, les plateaux boisés de ces contrées paraissent leur convenir autant que le climat; car la rigueur du froid n'y est pas extrême en hiver, et la chaleur est tempérée en été. Mais c'est en Bohême surtout où elles sont plus abondantes et meilleures. Ce pays, giboyeux par excellence, déjà si remarquable par sa richesse, semble être le véritable foyer de l'espèce, tant les perdrix grises y sont nombreuses et répandues; en automne, les champs et les bois, les vallées et les coteaux en regorgent.

Si c'est en Bohême que les perdrix grises sont le plus nombreuses, c'est là aussi qu'elles sont le plus estimables par leurs qualités gastronomiques; dans aucune contrée de l'Allemagne leur chair n'est plus délicate, plus aromatisée.

La bartavelle est une variété de la perdrix rouge; elle est cependant plus grosse. Le plumage des mâles est à peu près le même, mais en général les nuances sont moins vives. Le front et l'espace entre l'œil et le bec sont noirs; le bec, le tour des yeux et les pattes sont rouges. Elle porte sur le haut de la gorge un collier noir, étroit, mince. Les longues plumes des flancs sont rayées à leur extrémité par deux bandes noires, séparées par une bande blanchâtre; elles sont bordées d'une frange assez large de teinte marron.

Cette perdrix fréquente surtout les pays montagneux : on la rencontre dans le Tyrol, le Jura et la Suisse, sur toute la chaîne des Alpes et des Pyrénées, en Grèce et en Turquie. Elle ne descend dans la plaine qu'en été pour faire sa ponte; elle recherche alors le voisinage des contrées cultivées où sa nichée pourra trouver une nourriture abondante et facile. En automne, elle remonte les hauteurs d'où elle ne s'éloigne plus jusqu'à la saison prochaine.

La chair de la bartavelle est blanche, légèrement rosée; cuite, elle est très délicate et d'un fumet plus relevé que celui de la perdrix rouge et de la grise.

Les bartavelles, les perdrix rouges et grises doivent être rôties à la broche, piquées ou bardées : c'est la cuisson préférable; elles doivent cuire à feu vif. Les jeunes perdrix tendres, en pleine saison, c'est-à-dire de septembre à octobre, peuvent cuire en 12 à 14 minutes.

Le dessin représente quatre perdrix rouges piquées sur l'estomac, avec du lard, dressées avec les pattes tournées vers les bouts du plat; sur chaque bout est fixé un avant-corps emplumé, piqué sur un appui en pain frit, collé sur le plat. Les ailes, posées droites de chaque côté, sont aussi piquées sur le pain. Des deux côtés du plat, sur le centre, est dressé un bouquet de truffes rondes : les truffes peuvent être glacées au pinceau, mais le jus doit être servi séparément.

Ce rôt est dressé pour figurer sur table, puisque les perdrix ne sont pas découpées. Si l'on voulait les servir découpées, il faudrait les dresser en buisson sur un fond-d'appui masqué en pâte, soit pour en relever l'aspect, soit pour rendre les morceaux plus accessibles aux convives; soit, enfin, pour que le gibier cuit ne touche pas aux plumes.

Un rôt froid dressé dans ces conditions, est vraiment d'un très joli effet, si les ailes et les avant-corps des perdrix sont préparés et disposés avec goût, si les perdrix sont bien rôties, bien glacées;

si, enfin, le rôt est dressé avec élégance sur un fond-d'appui orné et garni avec de la belle gelée hachée ou distribuée en croûtons réguliers.

Mais pour servir ce rôt, froid, dans un souper, il est préférable de découper les perdrix chacune en quatre ou cinq parties, de parer avec soin chaque partie, et de les dresser en buisson avec élégance, sur le fond-d'appui, avec les ailes et avant-corps autour.

Cependant, il est bon d'observer que les truffes conviennent peu pour les rôts froids; la gelée est préférable, et suffit à ce genre de mets.

ou croustades; ils peuvent être garnis avec des fruits au sirop, et, enfin, avec bon nombre de petits gâteaux cuits au four ou dans la friture.

Les entremets froids sont aussi de différente nature; les uns ne sont froids qu'à l'état naturel, les autres sont refroidis sur glace, d'autres, enfin, sont congelés ou plutôt *frappés* à la glace salée. Pour la plupart, ils se prêtent mieux que les chauds à être ornementés ou garnis : le sucre filé, les sujets en pastillage, les hâtelets transparents ou composés de fruits leur sont applicables. Ils peuvent être entourés et garnis avec de petits gâteaux, des fruits au sirop, des croûtons de gelée, de petits pains de fruits, et, enfin, avec des fruits glacés au *cassé*.

En dehors de leur genre particulier, les entremets froids trouvent dans la pâtisserie d'utiles auxiliaires : les meringues, les nougats, les croquembouches, les coupes, les corbeilles garnies, et, enfin, ces beaux et bons gâteaux dont notre école est si riche, constituent des ressources considérables. L'office lui-même contribue dans une large mesure à augmenter ce contingent : les plombières, les mousses, les glaces sont autant d'éléments d'un grand prix dont les praticiens habiles peuvent tirer le plus grand profit.

En somme, les entremets de douceur, qu'ils soient chauds ou froids, exigent d'être traités avec des soins compétents. Ils doivent être coquets et élégants, mais surtout délicats, bien rendus, bien finis. Ce n'est qu'à ces conditions qu'ils sont estimés et qu'ils possèdent une véritable valeur.

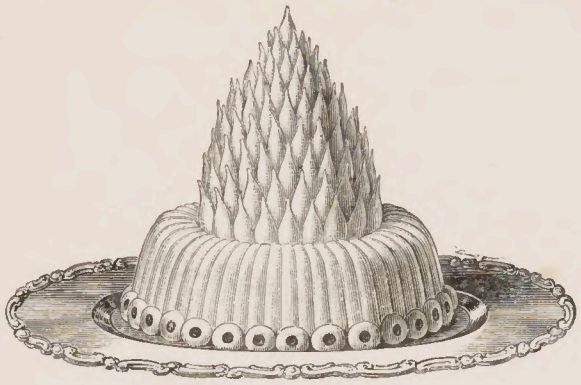
SOMMAIRE DE LA PLANCHE 120

DESSIN 402. — PÊCHES A L'ANDALOUSE.
DESSIN 403. — CROUTES A L'ANANAS, A LA MARÉCHALE.
DESSIN 404. — FLAN DE CRÈME, MERINGUÉ.
DESSIN 405. — FLAN DE FRUITS A L'ANGLAISE.
DESSIN 406. — FRUITS A LA MADELEINE.
DESSIN 407. — RIZ A L'INFANTE.
DESSIN 408. — POUDING DE CABINET A L'ANANAS.
DESSIN 409. — GATEAU MERINGUÉ, A LA POLONAISE.

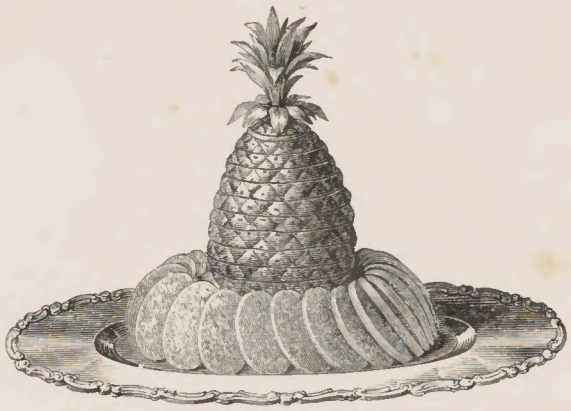
DESSIN 402. — PÊCHES A L'ANDALOUSE

Cuisez du biscuit à la vanille (p. 210) dans un moule à bordure à fond plat; cuisez-en aussi une plaque en lui donnant l'épaisseur d'un centimètre et demi. Laissez rassir le biscuit.

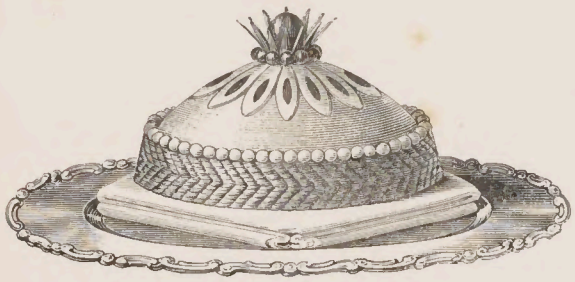
Pelez des pêches du Midi mûres à point; émincez-les, mettez-les dans une casserole plate avec du beurre, et cuisez-les comme des pommes pour charlotte, avec un demi-bâton de vanille dedans. Sucrez-les en dernier lieu; faites-en réduire l'humidité et laissez-les refroidir.



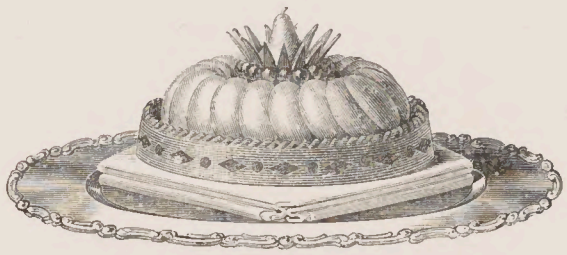
Dessin 402.



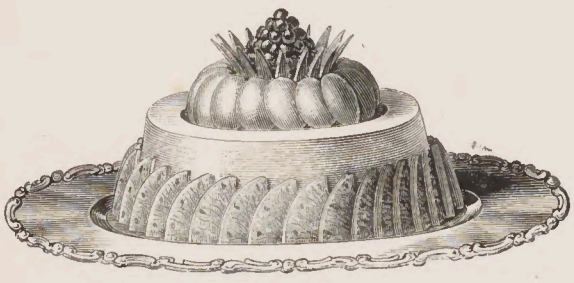
Dessin 403.



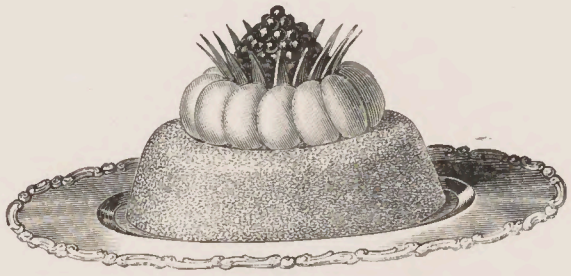
Dessin 404.



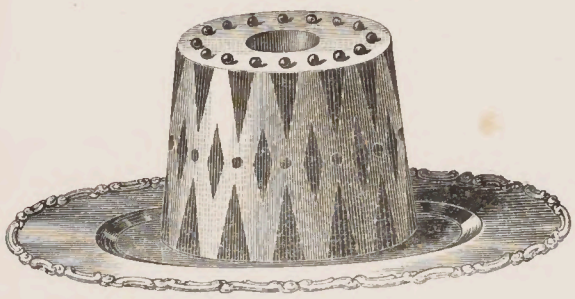
Dessin 405.



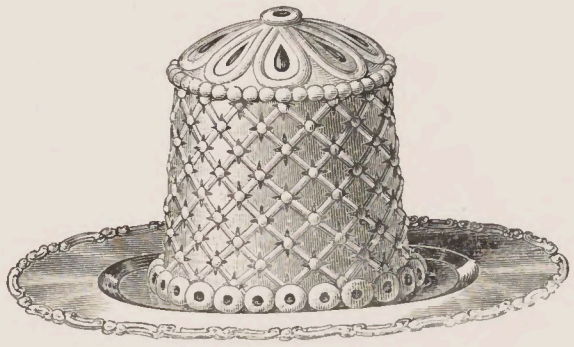
Dessin 406.



Dessin 407



Dessin 408.



Dessin 409.

Triez et lavez 250 grammes de riz; faites-le blanchir 7 à 8 minutes, en le remuant avec une cuiller; égouttez-le pour le rafraîchir. Remettez-le dans la casserole, mouillez-le à couvert avec un litre de lait bouilli; cuisez-le sur feu modéré, sans y toucher; quand le liquide est absorbé, ajoutez 125 grammes de sucre et un demi-bâton de vanille coupé; continuez la cuisson à feu doux et à couvert; s'il devenait trop épais, allongez-le peu à peu avec de la crème crue. Finissez-le en lui incorporant 100 grammes de beurre divisé en petites parties; retirez-le tout à fait du feu; tenez-le ainsi 5 minutes, à couvert : il doit être crémeux, mais consistant.

Beurrez un moule à fond bombé dans le genre de ceux à savarin; emplissez-le avec le riz; tassez-le sur un linge, tenez-le 10 minutes à l'étuve.

Au dernier moment, démoulez le riz sur un plat d'entremets; garnissez le puits de la bordure avec un rond de biscuit arrivant à peu près à la hauteur du riz; masquez-le de marmelade d'abricots, et dressez les demi-pêches dessus, en couronne; dans le puits de celle-ci, dressez les cerises; entre les cerises et les pêches, piquez en éventail des feuilles imitées en angélique. Nappez les pêches au pinceau avec de la gelée de pommes dissoute; envoyez en même temps que l'entremets une saucière de crème anglaise à la vanille.

Dessin 408. — POUDING DE CABINET, A L'ANANAS

Beurrez un moule d'entremets uni, à cylindre; masquez-en les parois intérieures, partie avec du biscuit blanc, c'est-à-dire coupé à vif, partie avec du biscuit de couleur naturelle légèrement brune. Masquez le fond du moule avec une abaisse blonde coupée d'une seule pièce.

Mettez dans une terrine 10 jaunes, 2 œufs entiers et 300 grammes de sucre en poudre; mêlez les œufs avec le sucre, délayez avec 4 décilitres de crème et autant de lait infusé aux amandes et aux zestes d'orange; passez l'appareil, deux fois, au tamis fin.

Étalez au fond du moule une couche d'ananas, confit, coupé en dés; saupoudrez avec une pincée de pistaches entières, et masquez avec une couche de biscuit émincé; continuez ainsi en alternant les fruits et les biscuits, jusqu'à ce que le moule soit plein. Coulez alors, peu à peu, dans le moule, l'appareil à pouding. Masquez le dessus avec du papier beurré; faites pocher trois-quarts d'heure le pouding au bain-marie, sans ébullition. En le sortant, renversez-le sur un petit plafond, sans retirer le moule, pour le faire égoutter; puis renversez-le sur plat d'entremets. Masquez-le avec un peu de sauce anglaise parfumée à l'orange; posez sur le haut du pouding une chaîne de cerises mi-sucre, en les appuyant; servez-le en même temps qu'une saucière de crème anglaise.

Dessin 409. — GATEAU MERINGUÉ, A LA POLONAISE

Préparez une crème frangipane telle qu'elle est décrite à la page 260.

Préparez un appareil de biscuit fin, dans les proportions de 500 grammes de sucre, 350 grammes moitié farine, moitié fécule, bien sèches; 14 jaunes, 14 blancs fouettés, grains de sel, zestes ou vanille.

Beurrez un moule uni, à cylindre; glacez-le au sucre et à la fécule; emplissez-le aux trois-

SOMMAIRE DE LA PLANCHE 121

DESSIN 410. — GATEAU PRINCESSE DE GALLES.
DESSIN 411. — PÊCHES A LA MAINTENON.
DESSIN 412. — SOUFFLÉ, A LA DAUPHINE.
DESSIN 413. — TIMBALE DE POMMES, A LA MILANAISE.
DESSIN 414. — TIMBALE REINETTE.
DESSIN 415. — POUDING A LA VALENÇAY.
DESSIN 416. — RIZ A LA PRINCESSE.
DESSIN 417. — FRUITS MERINGUÉS.

DESSIN 410. — GATEAU PRINCESSE DE GALLES

Lavez à l'eau chaude 2 ou 3 tranches d'ananas confit; épongez-les, retirez-en les parties dures du cœur, coupez les chairs en julienne; mettez-les dans une casserole avec un peu de sirop au kirsch.

Prenez un biscuit fin, cuit de la veille, dans un moule à dôme; coupez droit le dessus, renversez-le, découpez-le en tranches transversales. Essuyez le moule dans lequel il a été cuit, et remettez les tranches dedans, une à une, en commençant par les moins larges, après les avoir coupées sur le travers. Sur chaque tranche, étalez alors une petite couche d'ananas; arrosez-les avec un peu de sirop chaud, épais, mêlé avec du kirsch. Renversez le gâteau sur plat d'entremets; enlevez le moule, piquez sur le haut un hâtelet garni de fruits; ornez-en la base avec une chaîne de cerises. Nappez le gâteau avec du sirop bien chaud, au kirsch; envoyez en même temps une saucière de ce même sirop mêlé avec des cerises mi-sucre, lavées à l'eau chaude. — Ces tranches de biscuit doivent non seulement être de même épaisseur, mais coupées en travers, à distance égale, afin que les morceaux coupés forment un carrelage aussi régulier que possible.

DESSIN 411. — PÊCHES A LA MAINTENON

Coupez, chacune en deux parties, 7 à 8 bonnes pêches d'espalier, pas trop mûres; retirez-en le noyau, plongez-les à l'eau bouillante. Retirez la casserole sur le côté du feu; égouttez les pêches aussitôt que la peau peut s'en détacher. Mettez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop froid, à 28 degrés.

Prenez un biscuit fin, cuit de la veille, dans un moule à dôme, haut de forme, mais étroit. Parez-le, remettez-le dans le même moule où il a cuit; cernez-le à 2 centimètres des bords, et

ding, mais sans enlever le moule; glissez-le ensuite sur plat d'entremets. Retirez alors le moule; coupez légèrement le haut du pouding, posez une belle reine-claude sur le centre; piquez tout autour, en éventail, des feuilles imitées en angélique; entourez celles-ci avec une chaîne de belles cerises mi-sucre, bien rouges.

Masquez légèrement le pouding avec une crème anglaise à la vanille et aux amandes; entourez-le, à sa base, avec les petites pommes; envoyez-le en même temps qu'une saucière de cette même crème anglaise.

Dessin 416. — RIZ A LA PRINCESSE

Le riz joue aujourd'hui un grand rôle dans l'apprêt des entremets de douceur, aussi bien ceux qui sont chauds que pour les froids; il se prête, en effet, à une multitude de combinaisons aussi agréables que variées; mais là où son rôle est plus appréciable, c'est quand il est cuit à la crème et servi avec des fruits.

Voici la vraie méthode de cuire le riz à la crème : choisissez-le de première qualité, bien blanc, à grains allongés: le riz Caroline et le riz indien sont les seuls qui conviennent.

Quand le riz est trié avec soin, lavez-le, mettez-le dans une casserole avec beaucoup d'eau froide et une cuiller en bois pour le remuer souvent; faites-le blanchir 4 à 5 minutes; égouttez-le sur un tamis, arrosez-le avec de l'eau à peine tiède; quand il est bien égoutté, mettez-le dans une casserole, mouillez-le, au moins trois fois sa hauteur, avec du lait cuit; couvrez-le, cuisez-le tout doucement, sans violence. Quand il est à peu près à point, sucrez-le avec du sucre en poudre : si le riz doit être parfumé à la vanille, celle-ci doit être mêlée en même temps que le sucre; si ce sont des zestes, ils ne doivent être mêlés qu'en dernier lieu. Quand le sucre est incorporé, retirez le riz, couvrez-le, tenez-le encore 10 minutes hors du feu. A ce point, il doit être consistant et bien cuit; incorporez-lui d'abord, peu à peu, quelques cuillerées de crème double; puis finissez-le avec un morceau de beurre fin, divisé en petites parties. — Dans quelques cas, on lie le riz, en dernier lieu, avec quelques jaunes d'œuf, crus, broyés, délayés avec un peu de crème, mêlés avec quelques petits morceaux de bon beurre; si le beurre n'était pas de premier choix, mieux vaudrait ne pas en mettre.

Préparez un salpicon d'ananas et abricots, confits, préalablement lavés à l'eau tiède, arrosez-le avec quelques cuillerées de marasquin, faites-le macérer une heure.

Choisissez une quinzaine de petites pommes reinettes; traversez-les, sur le centre, avec un tube de la boîte à colonne pour en retirer le cœur. Pelez-les, cuisez-les dans de l'eau sucrée, acidulée. Égouttez-les, rangez-les dans un petit sautoir, couvrez-les avec du sirop à 30 degrés.

Beurrez un moule à dôme, étroit; foncez-le avec une mince couche de riz à la crème; garnissez-en le vide par couches alternées avec riz et salpicon. Renversez le moule sur plat d'entremets; tenez-le ainsi une demi-heure à l'étuve. Retirez alors le moule; masquez le riz avec une couche mince de marmelade d'abricots, puis avec une couche de meringue; décorez-le au cornet, en relief, avec la même meringue; saupoudrez de glace de sucre, et faites colorer à four doux.

Au moment de servir, garnissez les creux du décor avec de la gelée de coings ou de pommes. Entourez-le, à sa base, avec les pommes bien égouttées, dont le creux central est aussi garni avec de la gelée de pommes ; fermez l'ouverture centrale avec une cerise mi-sucre, bien rouge. Entre les pommes et la meringue, piquez en éventail des feuilles d'angélique ; piquez-en un petit bouquet sur le haut.

Dessin 417. — FRUITS MERINGUÉS

Cuisez de la génoise dans un moule à bordure, mince, à fond plat. — Démoulez-la, collez-la sur une abaisse mince, également en génoise; collez ensuite celle-ci sur plat. — Préparez une macédoine de fruits se composant : de coings, chinois, poires, abricots confits coupés en quartiers, de reines-claudes coupées en deux, écorces d'orange et ananas, également confites, coupées en gros dés, des cerises mi-sucre entières; tous ces fruits doivent être d'abord lavés à l'eau chaude, puis chauffés avec un peu de sirop aux liqueurs, égouttés et liés avec de la marmelade d'abricots, froide et consistante.

Cuisez 150 grammes de riz à la crème (p. 218); quand il est à point, moulez-en une partie dans un moule à bordure; laissez-le refroidir ; renversez-le sur plat d'entremets. Garnissez le vide central de cette bordure avec une couche du même riz ; sur cette couche, dressez les fruits en pyramide; entourez-les avec du riz; masquez les surfaces avec de la marmelade, et ensuite avec une mince couche de meringue fine; décorez-les au cornet ou à la poche, aussi avec de la meringue, dans le genre représenté par le dessin; entourez-en la base avec de grosses perles également poussées au cornet. Saupoudrez avec de la glace de sucre, faites colorer à four doux.

En sortant l'entremets du four, ornez chaque perle de la base avec un petit rond d'angélique ou tout autre fruit confit. Envoyez l'entremets en même temps qu'une sauce abricots.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE 122

DESSIN 418. — DARIOLES AUX AMANDES.
DESSIN 419. — PETITS SAVARINS AUX FRUITS.
DESSIN 420. — MISPAIS A LA FRANÇAISE.
DESSIN 421. — TARTELETTES A LA BOURDALOUE.
DESSIN 422. — RIZ A LA GRECQUE.
DESSIN 423. — POMMES A LA BENJAMIN.
DESSIN 424. — RIZ A LA MONTMORENCY.
DESSIN 425. — ABRICOTS A LA SULTANE.

DESSIN 418. — DARIOLES AUX AMANDES

Beurrez 12 grands moules à dariole; foncez-les avec de la pâte à foncer fine.

Mettez dans une terrine 2 œufs battus, 2 moules à dariole de sucre en poudre, vanillé, 2 moules de farine et 6 macarons secs, écrasés au rouleau, un grain de sel; délayez avec 6 à 7 moules à dariole de crème crue; passez au tamis deux fois.

Posez au fond de chaque moule un petit morceau de beurre; emplissez-les aux trois-quarts avec l'appareil. Placez les moules sur un plafond; cuisez 40 minutes les gâteaux à four gai, pas trop chaud; glacez-les au sucre avant de les sortir. Tenez-les un quart d'heure à l'étuve; dressez-les sur serviette pliée.

DESSIN 419. — PETITS SAVARINS AUX FRUITS

Pâte à savarin : 500 grammes farine, 200 grammes beurre, 60 grammes sucre, 15 œufs, 1 décilitre de crème crue, 2 décilitres de lait et 35 grammes de levûre pour le levain, grain de sel, zeste de citron haché, crème crue, farine chaude.

Beurrez de grands moules à dariole. — Faites le levain avec le quart de la farine, le lait et la levûre délayée. — Faites la détrempe dans une terrine tiède avec le restant de la farine, le beurre, 10 œufs incorporés peu à peu. Quand la pâte est lisse, ajoutez le levain; travaillez encore la pâte, en ajoutant le restant des œufs un à un, puis le sucre, zeste et sel. Travaillez encore la pâte jusqu'à ce qu'elle ne s'attache plus à la terrine; ajoutez quelques cuillerées de crème double; faites lever à température douce, une heure ou deux.

Rompez la pâte, et garnissez aux trois-quarts les moules beurrés. Faites encore lever, et cuisez à bon four. En sortant les gâteaux, démoulez-les sur une grille de pâtisserie; coupez-les droits en dessus, trempez-les un à un dans un sirop tiède, infusé aux zestes, mêlé avec kirsch, marasquin,

rhum, cognac, quelques cuillerées de lait d'amandes; rangez-les à mesure sur la grille; laissez-les bien égoutter; tenez-les à l'étuve tiède.

Collez sur plat d'entremets une abaisse mince, en génoise; masquez-la au pinceau avec une couche de marmelade d'abricots serrée; dressez les savarins dessus, en pyramide. Posez sur chaque savarin une grosse cerise mi-sucre; entourez-en la base avec des petits bouquets de cerises, alternés par une reine-claude. Arrosez les gâteaux avec le restant du sirop, lié avec quelques cuillerées de marmelade d'abricots.

Dessin 420. — MISPAÏS A LA FRANÇAISE

Les *mince-pies* ou *mispaïs* constituent, en Angleterre, l'entremets indispensable au dîner du jour de Noël. A Londres comme dans les provinces, chez les grands seigneurs comme chez la bourgeoisie, il n'est pas de cuisine tant soit peu remarquable où il ne se prépare des mispaïs; et ceux qui ne peuvent les préparer dans leur cuisine, les commandent ailleurs.

Dans les grandes maisons anglaises, on prépare l'appareil des mispaïs plusieurs semaines à l'avance, afin que les ingrédients soient bien macérés avec les spiritueux : bien préparé, cet appareil peut se conserver 6 mois et même davantage. L'appareil anglais a été décrit dans la *Cuisine de tous les pays;* mais il diffère de celui que je vais décrire.

Dans l'appareil anglais, il entre des viandes rôties et des viandes salées; tandis que dans l'appareil français, il n'entre que des raisins, fruits confits et graisse hachée. D'ailleurs, je dois dire que cette méthode d'introduire des viandes cuites dans les mispaïs, n'est plus aussi généralement adoptée. A la cour d'Angleterre, on a renoncé à cette pratique qui, en effet, paraît bizarre et peu en harmonie avec le goût moderne. Néanmoins, n'oublions pas que les mets nationaux portent avec eux un caractère tellement intime aux habitudes locales, qu'ils ne doivent être jugés qu'avec beaucoup de réserve et une grande mansuétude.

Préparez un appareil dans les conditions de 500 grammes par moitié de graisse et de moelle de bœuf, hachées; 500 grammes de raisins: malaga, smyrne et corinthe; le malaga et smyrne, hachés; 400 grammes d'écorces confites : d'orange, de cédrat et de citron, hachées; 500 grammes de pommes aigres pelées, hachées; 250 grammes de cassonade, quelques amandes hachées, une poignée de poudre de gingembre, muscade râpée, zestes râpés d'orange et de citron.

Mêlez le tout dans une terrine, mouillez avec un verre de madère, un demi-verre de rhum et autant de cognac; couvrez avec un rond de papier, faites macérer quelques jours. En dernier lieu, liez cet appareil avec un peu de marmelade d'abricots consistante.

Avec de la pâte à foncer, fine, foncez de grands moules à tartelette, unis; garnissez-les avec de l'appareil, couvrez avec une abaisse en feuilletage ou rognures de feuilletage, évidée sur le milieu avec un tube de la boîte à colonne. Soudez cette pâte sur les bords, dorez et cuisez à four modéré.

Coupez, au coupe-pâte cannelé, de petites abaisses en pâte feuilletée, de moitié plus étroites que les bouchées ordinaires; rangez-les sur une petite plaque mouillée; dorez-les, rayez-les, cuisez-les au four.

Au moment de servir les mispaïs, versez à l'intérieur, par l'ouverture centrale, quelques cuillerées de sirop au punch; couvrez-les avec les abaisses en feuilletage, dressez-les sur serviette; servez-les bien chaudes.

Dessin 421. — TARTELETTES A LA BOURDALOUE

Pâte à tartelette. Étalez en couronne, sur la table, 500 grammes de farine tamisée; déposez dans le centre 300 grammes de beurre, 150 grammes sucre, 4 jaunes, 2 œufs entiers, grain de sel. Broyez les œufs avec lame du couteau, mêlez-les peu à peu avec le beurre, le sucre, la farine, toujours avec la lame du couteau. Quand la détrempe est faite, *fraisez* vivement la pâte avec les deux mains, assemblez-la, mettez-la sur un plafond, tenez-la 25 minutes sur glace.

Coupez, chacun en deux parties, 8 à 9 beaux abricots, d'égale grosseur, pas trop mûrs; supprimez-en les noyaux; pelez-les. Plongez-les à l'eau bouillante; donnez un seul bouillon, retirez sur le côté du feu; tenez-les ainsi dans l'eau, jusqu'à ce que les chairs soient légèrement attendries. Égouttez-les, rangez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop à 30 degrés.

Beurrez 16 à 18 moules à tartelette, cannelés; foncez-les avec la pâte; emplissez-les avec de la frangipane aux amandes et à la vanille (p. 260). Couvrez de papier, cuisez à four doux.

En sortant les tartelettes du four, laissez-les à moitié refroidir; masquez-les en dessus avec une couche de marmelade d'abricots, bien égouttée. — Avec de la meringue, enfermée dans un cornet, poussez des petites perles entre les pêches et la pâte. Saupoudrez de glace de sucre, et faites sécher la meringue à four doux. En sortant les tartelettes, rougissez légèrement les pêches, d'un côté, avec du carmin; nappez-les au pinceau avec de la gelée de pommes, dissoute; saupoudrez-les ensuite avec des pistaches hachées; dressez-les sur serviette pliée.

Dessin 422. — RIZ A LA GRECQUE

Foncez un moule à pâté-chaud, de forme basse, avec de la pâte à tartelette (p. 424).

Faites blanchir 250 grammes de riz; cuisez-le avec du lait, crème crue et vanille, en procédant comme il est dit à la page 218. Quand il est à point, finissez-le avec quelques cuillerées de lait d'amandes. Retirez-le du feu, tenez-le à couvert. — Au bout de 10 minutes, incorporez-lui d'abord 100 grammes de beurre et 8 jaunes d'œuf; puis 3 blancs fouettés, et la valeur de 2 verres de crème fouettée, bien égouttée.

Avec ce riz, emplissez le vide de la caisse en pâte, en le montant en dôme; lissez-le avec la lame du couteau, poussez à four doux; cuisez-le à peu près une heure.

Avec de la pâte feuilletée, abaissée mince, préparez des petits anneaux; saupoudrez-les de sucre, cuisez-les *à blanc;* laissez-les refroidir; puis, posez sur le centre de chacun d'eux, une belle cerise mi-sucre. — Préparez quelques détails en angélique pour décorer le corps de la croûte à pâté et le dôme en riz.

Coupez 8 pêches d'égale grosseur, chacune en deux parties; plongez-les à l'eau bouillante, pour en retirer la peau; rangez-les alors dans un sautoir, couvrez-les avec du sirop vanillé.

En sortant la croustade du four, nappez-la entièrement au pinceau avec de la marmelade d'abricots, tiède. Posez les anneaux sur l'épaisseur de sa crête, décorez vivement le corps de la croustade, ainsi que le haut du dôme. Égouttez les pêches; rougissez-les légèrement d'un côté, dressez-les en couronne entre la croustade et le dôme, en les appuyant contre celui-ci; nappez-les avec leur sirop réduit; envoyez l'entremets en même temps qu'une saucière de bonne crème anglaise, à la vanille.

Dessin 423. — POMMES A LA BENJAMIN

Avec de la pâte anglaise cuite, préparez une jolie bordure à jour; collez-la sur plat d'entremets avec du repère, en lui donnant de l'évasement; dorez-la à plusieurs reprises, laissez-la sécher à l'air. — Sur le centre du plat, collez un fond en génoise, légèrement creusé sur le haut, masqué de marmelade.

Coupez, chacune en deux parties, une quinzaine de petites pommes de calville; retirez-en le cœur avec une petite cuiller à racine; pelez-les, faites-les blanchir 3 à 4 minutes à l'eau acidulée; égouttez-les; rangez-les à plat sur le fond d'un sautoir beurré. Arrosez-les avec la valeur de 2 décilitres de marmelade d'abricots, mêlée avec de la liqueur aux noyaux ou du kirsch. Finissez de cuire ainsi les pommes à feu doux, en les arrosant et les tenant fermes, bien entières.

Au moment de servir, dressez-en une belle couronne sur le fond en génoise; garnissez le puits de cette couronne avec un salpicon d'ananas; sur celui-ci, dressez une autre couronne plus étroite, comblez le vide avec encore un peu de salpicon, posez une demi-pomme dessus. Entre les deux couronnes, piquez, en éventail, des feuilles imitées en angélique; masquez légèrement les pommes avec un peu de la sauce, et envoyez-en une saucière en même temps que l'entremets.

Dessin 424. — RIZ A LA MONTMORENCY

Préparez un petit appareil de biscuit, dans les proportions de 500 grammes sucre, 500 grammes amandes, 350 grammes fécule, 15 jaunes, 15 blancs fouettés, demi-décilitre de marasquin, grain de sel. — Pilez les amandes avec la moitié du marasquin et 3 à 4 jaunes.

Avec cet appareil, emplissez un moule à bordure, à fond plat, et un petit moule à dôme, l'un et l'autre glacés; cuisez à four doux. Démoulez la bordure sur plat d'entremets, et le dôme sur une grille. Cuisez du beau riz à grande eau, tendre, avec les grains entiers. Égouttez-le bien, mettez-le dans une terrine; arrosez-le avec du marasquin et du sirop épais, à la vanille; mêlez-lui à peu près un égal volume de cerises mi-sucre, ramollies à l'eau tiède.

Quelques minutes avant de servir, nappez la bordure au pinceau avec de la marmelade d'abricots, tiède; décorez-en le tour avec des fruits confits; emplissez-en le creux avec riz et cerises. Videz le dôme, emplissez-en aussi le vide avec du riz, renversez-le sur le centre de la bordure. Nappez-le également avec de la marmelade, et décorez-le; entourez-en la base avec des cerises, ornez-en le haut avec des feuilles d'angélique et une reine-claude. Envoyez, en même temps que l'entremets, une saucière de sirop au marasquin avec quelques cerises dedans.

Dessin 425. — ABRICOTS A LA SULTANE

Cuisez du biscuit fin, à la vanille, dans un moule à bordure un peu haut; cuisez-en aussi une plaque; laissez-le rassir. Parez droit le haut de la bordure, collez-la sur une double abaisse en biscuit, afin de l'élever davantage. Masquez les surfaces du biscuit au pinceau avec une couche de marmelade d'abricots ; glissez-la sur plat. Masquez-la alors avec une couche de meringue, décorez-la au cornet dans le genre que le dessin représente; saupoudrez de sucre fin, faites-la colorer à four doux.

Choisissez une douzaine de beaux abricots fermes, pas trop mûrs. Fendez-les chacun en deux parties, retirez-en le noyau; pelez-les, plongez-les à l'eau bouillante; au premier bouillon, retirez-les sur le côté du feu. Aussitôt qu'ils sont atteints, égouttez-les, rangez-les dans un sautoir avec un morceau de vanille et du sirop tiède : ils doivent rester fermes.

Triez et lavez 250 grammes de riz Caroline; plongez-le à grande eau bouillante, mêlée avec le suc de 2 citrons : le riz doit cuire en restant bien entier. Quand il est atteint, égouttez-le. Mettez-le dans une casserole plus petite, mêlez-lui 50 grammes de beurre fin, tenez-le ainsi 10 minutes. Quand le beurre est absorbé, liez-le avec quelques cuillerées de frangipane, mêlez-lui un poignée de pistaches émincées.

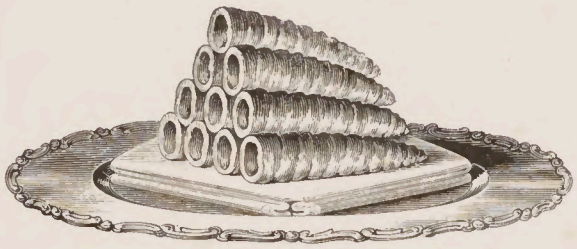
Au moment de servir, égouttez les abricots; garnissez le vide du gâteau avec le riz à la sultane, dressez sur le haut les demi-abricots, en deux couronnes. — En même temps que l'entremets, envoyez une saucière de sirop vanillé, mêlé avec 2 ou 3 cuillerées de lait d'amandes.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE 123

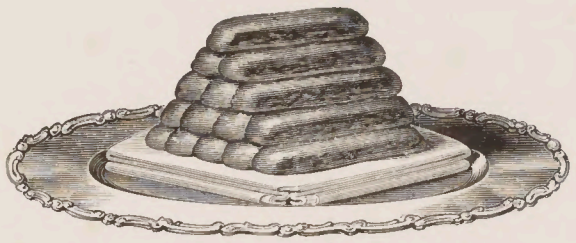
Dessin 426. — CANNELONS A LA CRÈME D'AMANDES.
Dessin 427. — ÉCLAIRS AU CHOCOLAT.
Dessin 428. — GATEAU SABLEUX, AU MARASQUIN.
Dessin 429. — GATEAU CHAMBORD.
Dessin 430. — GATEAU FLORENTIN,
Dessin 431. — GATEAU BEAUVILLIERS
Dessin 432 — GATEAU GENTILHOMME.
Dessin 433. — GATEAU MONTAUBAN.

Dessin 426. — CANNELONS A LA CRÈME D'AMANDES

Beurrez légèrement des petits bois à cannelons. — Abaissez mince du feuilletage; coupez-le en bandes d'un centimètre et demi de large, sur 25 de long. Entourez ces bandes en spirale autour des bois beurrés, en commençant par le bout épais, mais en les posant un peu à cheval; rangez-les à mesure sur plaque, à petite distance; dorez-les et cuisez à four modéré. Glacez-les au sucre avant de les sortir. Quand ils sont à moitié froids, démoulez-les, laissez-les bien refroidir.

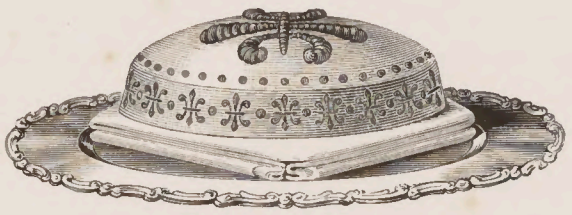


Dessin 426.



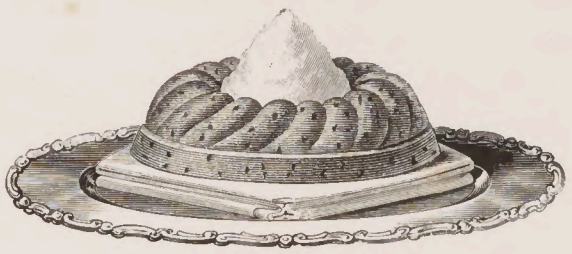
Dessin 427.

Dessin 428.

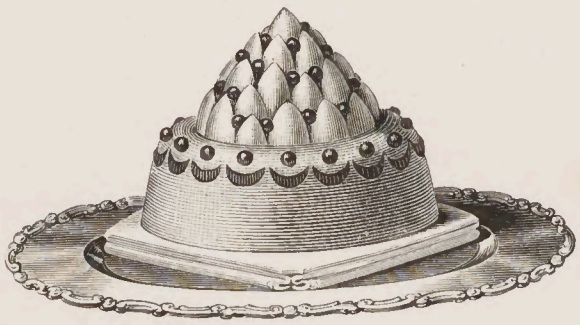


Dessin 429.

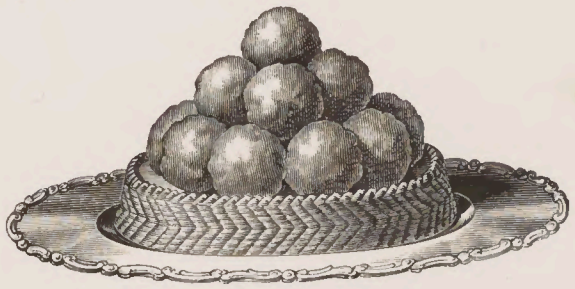
Dessin 430.



Dessin 431.



Dessin 432.



Dessin 433.

3 à 4 abaisses, à l'aide d'un patron en carton; masquez-les avec de la marmelade, collez-les l'une sur l'autre.

Parez le gâteau en biais, sur les côtés, pour lui donner une forme légèrement conique; posez-le sur une grille à pâtisserie, humectez-en les surfaces au pinceau, d'abord avec de la marmelade, puis avec une glace-royale au marasquin. Décorez-en les contours et le haut avec des détails de fruits confits et de la gelée, entremêlés avec un léger décor poussé au cornet; dressez-le sur serviette.

Dessin 429. — GATEAU CHAMBORD

Prenez un appareil de biscuit fin, cuit de la veille, dans un moule plat, beurré. Parez-le en dessus.

Faites torréfier au four 250 grammes de noisettes sans coquilles; retirez-en la peau, hachez-les finement. — Mettez dans une casserole 5 jaunes d'œuf, 5 cuillerées de sucre en poudre, une cuillerée de fécule; délayez avec 4 décilitres de lait; ajoutez un demi-bâton de vanille; tournez l'appareil sur feu doux pour le lier. Quand il est à peu près à point, ajoutez les noisettes; 2 minutes après, versez-le dans une terrine; tournez-le de temps en temps. Quand il n'est plus que tiède, passez-le dans une autre terrine, incorporez-lui un égal volume de beurre fin, sans cesser de fouetter. Cuisez l'appareil dans un large moule à manqué, beurré, glacé; laissez-le bien refroidir.

Divisez le biscuit en tranches transversales; masquez-en une surface avec l'appareil; posez-les l'une sur l'autre, en reformant le biscuit. Masquez ensuite sur le haut avec une épaisse couche d'appareil, en le faisant bomber. Masquez également les côtés; lissez-les avec soin; décorez-les alors au cornet dans le genre représenté par le dessin avec un appareil beurré aux pistaches. Faites refroidir le gâteau 20 minutes, dans le timbre à glace. Dressez-le ensuite sur serviette.

Dessin 430. — GATEAU FLORENTIN

Préparez un appareil à biscuit dans les proportions de 500 grammes de sucre, 400 grammes d'amandes, 300 grammes fécule de riz, 300 grammes beurre, 8 œufs entiers, quelques gouttes d'essence de nérolis ou d'eau de fleurs d'oranger, grain de sel.

Travaillez le sucre avec les œufs jusqu'à ce que l'appareil soit mousseux; ajoutez alors les amandes, la fécule, puis le beurre fondu, sel et parfum. — Cuisez une partie de l'appareil dans un moule à bordure, à fond plat; cuisez le restant sur plaque couverte de papier beurré, en couche d'un demi-centimètre d'épaisseur.

Quand la bordure est démoulée et refroidie, coupez-la sur le haut, renversez-la et collez-la sur une abaisse en biscuit, coupée de même dimension. Humectez-en les surfaces au pinceau avec de la marmelade d'abricots; puis masquez-les avec une glace à l'orange; décorez-les aussitôt avec des fruits confits. Dressez l'entremets sur serviette. Au moment de servir, emplissez-en le vide avec une plombière à l'orange (Voy. *Cuisine classique*), dressée en pyramide. Entre le gâteau et la plombière, piquez, en éventail, des feuilles imitées en angélique.

le biscuit est démoulé et refroidi, distribuez-le en forme de carré long, de la longueur et largeur que doivent avoir les corbeilles; découpez-les ensuite au couteau, en leur donnant la forme que le dessin représente. Videz-les en partie, masquez-les entièrement au pinceau avec de la marmelade d'abricots d'abord, puis avec une glace claire, aux zestes ou aux liqueurs; posez-les à mesure sur une grille à pâtisserie.

Quand la glace est sèche, décorez-les tout autour, au cornet, avec de la glace-royale; ornez-les sur les bords avec une torsade en pâte d'amandes, collée à plat. Imitez-en les anses aussi avec de la pâte d'amandes; faites-les d'abord sécher sur plaque; puis collez-les debout sur le centre des corbeilles avec de la glace-royale.

Préparez un fond-d'appui en bois portant sur son centre un support formant gradin; celui-ci peut être en bois mince, vide, ou en carton-pâte; en tout cas, l'un et l'autre sont masqués en pastillage et bordés. Collez ce fond-d'appui sur plat d'entremets.

Un peu avant de servir, masquez l'intérieur des corbeilles avec de la marmelade d'abricots; puis emplissez-en à peu près le vide avec un peu d'appareil collé, aux fraises ou aux abricots; sur celui-ci, rangez symétriquement des petits fruits confits entiers ou coupés, entremêlés avec des feuilles vertes imitées en angélique. Dressez trois corbeilles sur le support, et les autres autour de sa base. Garnissez, avec de la gelée hachée, les intervalles qui séparent les petites corbeilles. Servez-les ainsi.

Dessin 435. — PANIERS D'ORANGES, GARNIS

Préparez un fond-d'appui à support, dans le genre du précédent, masqué en pastillage et bordé; collez-le sur plat.

Choissez des oranges à peau fine, fermes, d'une égale grosseur. Posez-les sur la table, en les appuyant du côté où était la tige. Faites d'abord une coupure transversale de chaque côté, à peu près au tiers de hauteur de l'orange, mais sans aller jusqu'au centre, en laissant une largeur de 2 centimètres; cette largeur doit former l'anse. Coupez alors l'orange de haut en bas, des deux côtés. Retirez toutes les chairs des écorces, soit avec un petit couteau, soit avec une cuiller à racine; lavez-les à l'eau froide.

Enlevez ensuite toute la peau blanche de l'écorce, festonnez celle-ci sur les bords et sur l'anse, dans le genre présenté par le dessin. Plongez simplement les oranges à l'eau chaude; égouttez-les aussitôt pour les rafraîchir et les éponger. Fermez-en alors l'ouverture de la base où adhérait la tige, en appliquant en dehors un petit morceau de pâte crue ou du beurre. Posez à mesure les paniers sur une couche de glace pilée, étalée sur un plafond à rebords.

Avec le suc filtré des oranges, de la colle clarifiée et du sucre, préparez une gelée légère, délicate, de bon goût. Mettez-la dans un poêlon, et liez-la légèrement sur glace, en la tournant avec une cuiller; puis fouettez-la, 2 secondes, sans la rendre mousseuse, mais simplement globuleuse. Mêlez-lui alors un salpicon de fruits variés, entremêlés de quelques petites fraises fraîches, des groseilles, des framboises ou des pistaches entières.

Avec cet appareil, emplissez les paniers; tenez-les une heure sur glace. — Au moment de servir, essuyez-les; dressez-en trois sur le support central et les autres autour de sa base.

Dessin 438. — PANIER D'ORIENT

Choisissez une pastèque de forme ronde; posez-la sur le côté où était la tige; coupez-la d'abord de haut en bas, au quart de hauteur, des deux côtés, en laissant une distance de 3 centimètres, juste sur le milieu; coupez-la ensuite transversalement sur les côtés, de façon à atteindre la coupure latérale et obtenir ainsi la forme d'un panier à anse centrale.

Videz la pastèque de ses chairs rouges, puis festonnez les bords et l'anse dans le genre des paniers d'orange; posez-la bien d'aplomb dans un baquet, sur une épaisse couche de glace pilée, légèrement salée, entourez-la aussi avec de la glace.

Quand elle est bien saisie, emplissez-la avec une gelée au champagne, peu collée, bien claire, légèrement liée sur glace, puis mêlée avec un gros salpicon composé d'ananas et de chairs confites de pastèque, mêlées avec 2 poignées de pistaches entières. Faites frapper la gelée une heure et demie. Essuyez bien la pastèque; dressez-la sur un anneau en bois, collé sur plat, et couvert d'une serviette; entourez-la avec une garniture de petites gaufres, forme *dos-d'âne*, pistachées sur les bords et posées à cheval.

Dessin 439. — PANIER DE GAUFRES

Préparez un appareil à gaufre dans les proportions de 500 grammes farine, 500 grammes sucre en poudre, 8 œufs entiers, 125 grammes beurre fondu, demi-décilitre eau de fleurs d'oranger, zeste de citron râpé, grain de sel. — Prenez un gaufrier plat, à fer épais, forme de carré long; frottez-le des deux côtés avec un morceau de lard frais; puis tenez-le une demi-heure à la bouche du four ou sur le côté du feu. Graissez-le encore, chauffez-le en plein fourneau; ouvrez-le, étalez sur une de ses surfaces une couche mince d'appareil; fermez-le; cuisez la gaufre de belle couleur, en retournant le gaufrier. Ouvrez le moule, dégagez la gaufre avec la lame d'un petit couteau; enroulez-la aussitôt sur une mince colonne en bois un peu plus longue que le gaufrier : les gaufres doivent avoir la longueur de 10 centimètres au moins.

A défaut de gaufrier, on peut facilement trouver à acheter ces gaufres à Paris chez tous les confiseurs.

Huilez très légèrement un moule à timbale plus large que haut. Prenez les gaufres une à une, posez-les debout contre les parois intérieures du moule, en les collant à l'aide d'un mince cordon de glace-royale, poussée au cornet. Fermez l'ouverture du fond avec un rond en génoise, coupé du diamètre voulu, en le collant aux gaufres avec de la glace-royale.

Formez une anse à l'aide d'une bande en pâte à cornet (p. 243), coupée d'un centimètre de large.

Aussitôt que les gaufres sont solidement collées, démoulez le panier; adaptez-lui l'anse, en la collant avec du sucre au *cassé;* ornez-la, sur les côtés et sur le haut, avec de petites roses en sucre, entremêlées de feuilles vertes, en pâte d'amandes. Dressez le panier sur une serviette posée sur un fond en bois; garnissez-le avec de la Chantilly sucrée et parfumée, ou bien avec une plombière quelconque.

nant à peu près la forme; lissez bien la meringue; tenez-la à l'étuve 10 minutes; posez la charpente sur le biscuit. Quand la meringue est froide, masquez-la avec une mince couche de crème fouettée ferme, bien égouttée, peu sucrée; puis, façonnez les surfaces aussi avec de la crème, à l'aide d'un cornet, de façon à modeler le plumage aussi bien que possible. Imitez les yeux du cygne avec un petit losange en écorce d'orange confite, sur lequel est collé un rond de cerise bien rouge; accrochez à son bec une petite guirlande en pâte à massepain, levée à la planche, posée à cheval sur son cou.

Entourez alors le fond du plat avec une gerbe de sucre filé, façonnée en imitation de nid, de forme ovale. Entre ce nid et le biscuit, dressez debout, les uns à côté des autres, des œufs imités en blanc-manger, moulés dans des coquilles vidées, raffermis sur glace (voy. p. 238).

Au moment de servir, dressez une plombière aux amandes dans le vide laissé sur l'abaisse en pâte, en la disposant avec la lame d'un couteau, de façon à imiter le corps du cygne. — Cet entremets doit être servi aussitôt dressé.

On pourrait préparer cet entremets, en imitant l'avant-corps du cygne avec du biscuit-punch, et le masquant simplement avec de la crème fouettée : la chose est faisable, mais dangereuse.

Si l'on disposait d'un moule de cou de cygne en deux parties, et du moule de deux ailes en double fer-blanc, on pourrait exécuter l'avant-corps du cygne en nougat bien blanc, aux amandes hachées; mais ces moules n'ont pas encore été faits. Ce ne serait pas pourtant bien difficile de les obtenir, ceux du cou surtout.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE 125

DESSIN 442. — POUDING D'ARMÉNIE
DESSIN 443. — CORNETS A LA CHANTILLY.
DESSIN 444. — POIRES A LA MARQUISE.
DESSIN 445. — ANANAS A LA CAROLINE.
DESSIN 446. — CRÈME DE MOKA.
DESSIN 447. — PAIN D'ABRICOTS AUX FRUITS.
DESSIN 448. — BISCUIT PRINTANIER.
DESSIN 449. — GATEAU MANDARIN.

DESSIN 442. — POUDING D'ARMÉNIE

Préparez un fond-d'appui en bois, un peu haut, masqué de pastillage; collez-le sur plat d'entremets.

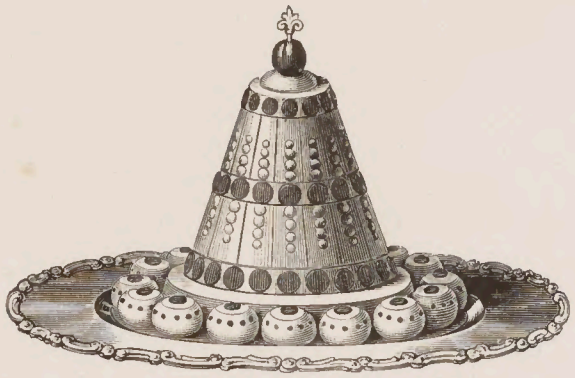
Videz et pelez une quinzaine de petites pommes reinettes; cuisez-les bien blanches, à l'eau acidulée. Égouttez-les; rangez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop froid à 25 degrés. Une heure avant de servir, égouttez-les du sirop, nappez-les au pinceau avec de la gelée de pommes, dissoute; puis décorez-les avec des détails de fruits confits. Faites ramollir des tiges d'angélique, et, sur elles, coupez des ronds de 2 centimètres de large; tenez-les en réserve.

Prenez un moule en fer-blanc forme de pyramide, uni, à fond plat, ayant 16 centimètres de haut sur 12 de large à l'embouchure, et 7 centimètres sur le fond. Préparez une pâte à gaufres comme pour les cornets (p. 243).

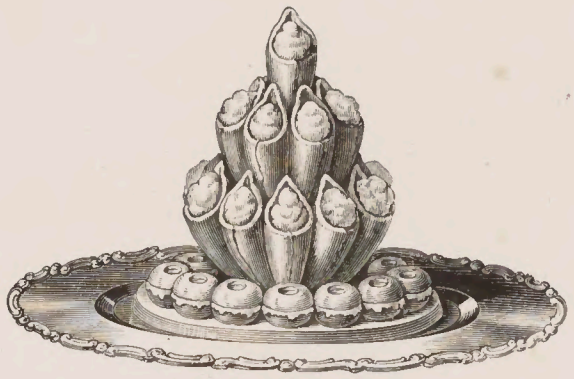
Pour former cet entremets, le moule doit être foncé avec deux rangées de montants en pâte à gaufre, encadrés sur le haut, sur le centre et sur le bas, par trois cercles également en pâte à gaufre, ayant 2 centimètres de large. Les deux rangées de montants et les trois cercles doivent être coupés sur des patrons en carton. Pour opérer ce travail quelque peu minutieux, il convient de ne pas être seul et de s'y prendre d'avance.

Cuisez l'appareil à gaufre sur différentes plaques, minces, cirées et farinées. Coupez d'abord le cercle du fond : c'est le moins long; coupez-le juste de la longueur voulue, disposez-le au fond du moule, debout, en l'appuyant contre les parois. — Coupez ensuite la première rangée de montants légèrement coniques; appliquez-les contre les parois du moule, en les posant sur le cercle inférieur. Coupez un autre cercle en pâte, disposez-le au-dessus des premiers montants, en l'appuyant contre les parois. — Coupez maintenant les montants supérieurs, plus larges que les premiers et moins coniques; rangez-les aussi contre les parois du moule. Sur cette rangée, disposez le troisième cercle. Fermez le fond avec un rond de pâte.

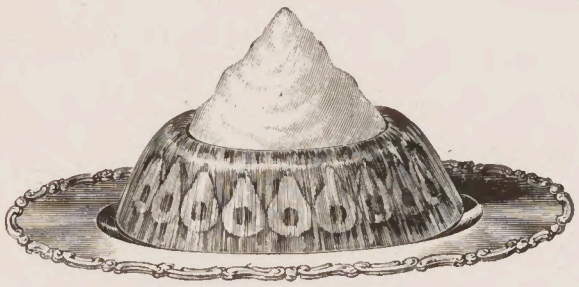
Tous ces détails en pâte, cercles et montants, doivent être coupés exactement sur des patrons



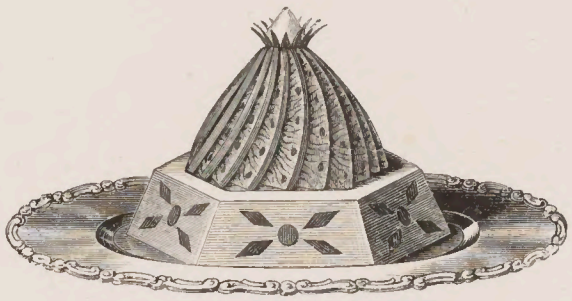
Dessin 442.



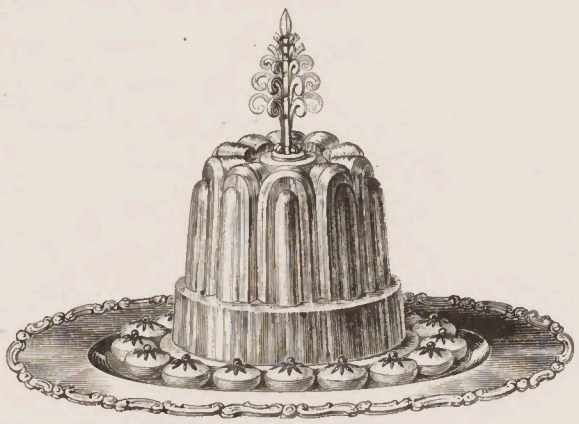
Dessin 443.



Dessin 444.

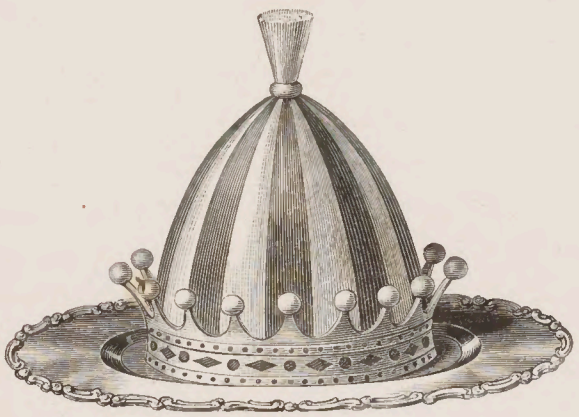


Dessin 445.

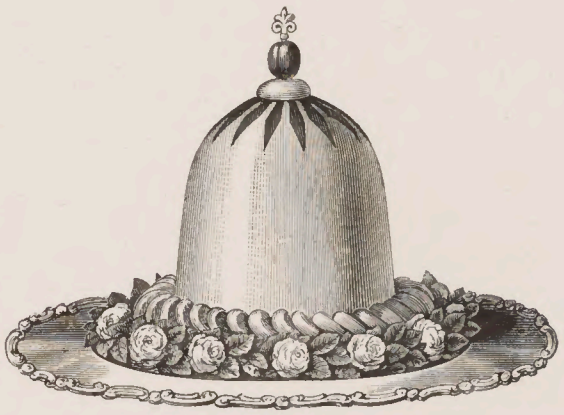


Dessin 446.

Dessin 447.



Dessin 448.



Dessin 449.

préparés d'avance, et coupés sur la pâte sortant du four, pendant qu'elle est encore molle; il faut les appliquer chauds contre les parois du moule, afin qu'ils en prennent la forme.

Quand la pâte est bien refroidie, enlevez soigneusement les cercles et les montants; puis huilez légèrement le moule avec de l'huile d'amandes; foncez-le à nouveau, dans l'ordre primitif, tel que le dessin le représente, mais en collant cette fois les détails les uns avec les autres avec de la glace-royale poussée au cornet; laissez sécher la glace.

Pelez une quinzaine de bonnes pommes reinettes; coupez-les en quartiers; cuisez-les à l'étuvée, avec un peu d'eau, un peu de sucre et un demi-bâton de vanille; passez-les au tamis. Mettez cette purée dans une terrine, mêlez-lui 3 décilitres de crème anglaise et 3 décilitres de sirop vanillé. — Passez l'appareil à l'étamine; faites-le glacer à la sorbetière. Quand il est lisse et bien lié, incorporez-lui un demi-litre de crème fouettée, légèrement sucrée, mêlée d'abord avec quelques cuillerées de l'appareil, afin qu'elle ne graine pas.

Au moment de servir, incorporez à la glace un salpicon d'ananas confit, macéré au sirop, puis bien égoutté, et, avec elle, emplissez le vide du moule foncé, en la tassant. Démoulez aussitôt l'entremets sur le fond-d'appui; nappez-le entièrement au pinceau avec de la belle marmelade d'abricots, délayée avec un peu de gelée fondue; décorez les cercles avec les ronds d'angélique, et les montants, soit avec du feuilletage *à blanc*, soit avec de la meringue italienne ou crème fouettée poussée au cornet. Piquez sur le haut, un hâtelet garni de fruits; entourez le fond-d'appui avec les petites pommes.

Dessin 443. — CORNETS A LA CHANTILLY

Préparez un appareil à meringue dans les proportions de 250 grammes de sucre en poudre et 250 grammes de glace de sucre pour 9 blancs d'œuf. Prenez-le avec une cuiller à bouche, en fer, roulez-le contre les parois du poêlon, de la même façon que pour les pains de la Mecque, faites-le tomber sur le papier, en tenant la cuiller perpendiculaire, de façon à former un anneau très étroit dont le bout pointu, en s'arrondissant sur le haut, vient former une légère cavité. Couchez les coquilles d'un égal diamètre, saupoudrez-les avec de la glace de sucre, tamisée à travers un morceau d'étamine; rangez des feuilles de papier sur une planche mouillée; cuisez les meringues à four très doux. Sortez-les, videz-les, mettez-les sur une plaque, en les renversant; cuisez-les encore un quart d'heure à four ouvert. Tenez-les ensuite toute une journée à l'étuve, avant de les servir.

Travaillez, dans une terrine, 250 grammes de sucre avec 3 à 4 blancs d'œuf; quand l'appareil est mousseux, ajoutez 200 grammes de farine bien sèche et 500 grammes d'amandes hachées ou moulues, puis passées à la passoire fine; ajoutez encore 2 blancs d'œuf, mais peu à peu, de façon à obtenir un appareil coulant; essayez-en une petite partie au four pour juger de son point précis.

Chauffez et cirez de petites plaques; farinez-les, versez dessus une partie de l'appareil; avec le couteau, étalez-le mince, de forme carrée; cuisez à four chaud. En sortant la plaque, parez carrément la pâte, divisez-la en parties de 11 centimètres de long sur 8 de large; détachez-les aussitôt de la plaque, en passant le couteau dessous; roulez-les ensuite en cornet.

Collez sur le centre d'un plat d'entremets, un fond en pastillage portant sur son centre un

support à deux gradins étroits, disposés à 6 centimètres de distance l'un de l'autre : celui du bas un peu plus large que l'autre.

Avec du sucre au *cassé*, tenu dans un petit poêlon, humectez les cornets sur le bout pointu, humectez aussi l'épaisseur du gradin où doit appuyer le cornet ; collez-les vivement, presque debout, l'un à côté de l'autre, tous dans le même sens, en commençant par la couronne du bas. Collez ensuite ceux de la deuxième couronne, absolument dans les mêmes conditions, et, sur le centre de celle-ci, collez-en un tout à fait debout.

Un quart d'heure avant de servir, garnissez les meringues et les cornets avec de la bonne crème fouettée, bien ferme, bien égouttée, sucrée et vanillée. Dressez les meringues autour des cornets sur le fond-d'appui.

Dessin 444. — POIRES A LA MARQUISE

Prenez 6 poires de *beurré* ou *duchesse* pas trop grosses ; divisez-les chacune en deux parties ; retirez-en le cœur à l'aide d'une cuiller à racine ; pelez-les régulières ; cuisez-les à peu près, simplement à l'eau, et finissez de les cuire dans un sirop léger. Laissez-les refroidir dans ce sirop ; puis, égouttez-les, mettez-les dans une terrine, couvrez-les avec du sirop épais, à l'orange.

Coupez en petits morceaux 100 grammes de colle de poisson ; mettez-la dans une casserole avec un litre et quart d'eau froide, une pincée de sucre, les chairs de 2 citrons sans écorce ni pepins. Faites bouillir et retirez sur le côté ; faites dépouiller tout doucement jusqu'à ce que la colle soit dissoute et claire. Écumez et passez-la. Quand elle est à moitié froide, allongez-la avec un décilitre de suc d'orange filtré, mêlé avec du sirop. Gouttez la gelée, essayez-en la consistance sur glace.

Égouttez les poires ; piquez à chacune une petite queue en angélique. Avec un pinceau et humectez le creux de chaque demi-poire, masquez-le avec un rond d'angélique coupé de même de la gelée mi-prise grandeur.

Incrustez sur glace un moule à bordure, à fond arrondi ; faites prendre dedans une couche de gelée ; nappez les poires du côté plat, avec de la gelée mi-prise, apliquez-les de ce côté, contre les parois du moule ; remplissez peu à peu celui-ci avec le restant de la gelée ; faites-la raffermir une heure.

Au moment de servir, trempez le moule à l'eau chaude, et renversez la gelée sur plat froid. Garnissez le centre avec un appareil bavarois aux poires, lié au moment sur glace.

Dessin 445. — ANANAS A LA CAROLINE

Cuisez un appareil de biscuit-punch dans un moule à bordure de forme hexagone, beurré, glacé. Quand il est démoulé et refroidi, parez-le droit sur le haut ; collez-le sur une abaisse en pâte frolle ; humectez-en les surfaces au pinceau avec de la marmelade d'abricots ; nappez-le ensuite avec une glace au rhum. Quand la glace est sèche, décorez-en les six faces avec des détails de fruits confits ; glissez-le sur plat.

à 30 degrés, et avec la valeur de 30 grammes de colle de poisson ou gélatine clarifiée; ajoutez le suc d'une orange. Essayez une petite partie de l'appareil dans un moule à dariole.

Chemisez légèrement, avec de la gelée claire, un moule à cylindre et à trois pans, muni d'un couvercle en fer-blanc. — Tournez l'appareil sur glace, pour le lier légèrement; versez-le aussitôt dans le moule; faites-le prendre une heure.

Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude, essuyez-le; démoulez le pain sur le fond-d'appui; glissez le montant dans la douille en fer-blanc; puis garnissez la coupe avec des cerises mi-sucre. Entourez le pain avec trois bouquets de beaux fruits demi-confits : reines-claudes ou petits abricots; croûtonnez la base du fond-d'appui avec de la belle gelée à l'orange.

Dessin 448. — BISCUIT PRINTANIER

Préparez un fond-d'appui en pastillage, imitant une couronne; décorez-le avec des détails en gelée de fruits ou en fruits confits. — Prenez un biscuit fin, cuit de la veille dans un dôme évasé formé en pointe. Divisez ensuite chaque moitié en cinq parties égales. Rassemblez les parties en les serrant; appuyez-les, du côté coupé, sur une grille à pâtisserie; humectez-les alors toutes deux, au pinceau, avec une couche de marmelade d'abricots; masquez-les ensuite avec une glace au kirsch, préparée avec de la glace de sucre et du sirop : pour une moitié blanche, pour l'autre rose.

Aussitôt la glace sèche, dégagez les parties coupées avec la lame d'un petit couteau; remettez-les dans le moule propre, en alternant les nuances et reformant le biscuit. Videz-le en partie, puis incrustez le moule sur glace.

Au bout d'un quart d'heure, emplissez le vide du moule avec un appareil de pain de fraises, lié au moment. Couvrez le moule, laissez raffermir l'appareil une heure. Renversez alors le biscuit sur le fond-d'appui, ornez-le sur le haut avec un petit pompon en sucre filé.

Dessin 449. — GATEAU MANDARIN

Collez sur plat un fond-d'appui masqué de papier; autour de ce fond, disposez une bordure mobile (planche 129) ornée avec de petites roses en sucre, et des feuilles vertes en pastillage.

Prenez un biscuit fin, cuit de la veille, dans un moule à dôme; parez-le droit en dessus; cernez-le à un centimètre des bords, en réservant la partie supérieure qui servira de couvercle. Remettez le biscuit dans le moule, tenez-le dans l'armoire à glace.

Préparez un appareil de pain de mandarine, tel qu'il est décrit à l'article de la page 273. Liez-le sur glace; emplissez-en le vide du biscuit; fermez l'ouverture avec le rond enlevé; laissez-le au froid encore une demi-heure.

Mettez dans un poêlon 150 grammes de sucre en poudre, et 2 cuillerées de sucre au zeste de mandarine; délayez peu à peu avec du sirop à 32 degrés, tiède; essayez cette glace sur un morceau de biscuit : elle doit sécher instantanément.

Un quart d'heure avant de servir, renversez le gâteau sur une grille de pâtisserie, humectez-en les surfaces au pinceau avec de la marmelade, puis nappez-le entièrement avec la glace préparée. Laissez sécher la glace; glissez le gâteau sur le fond collé sur plat.

Entre la base du gâteau et la bordure, dressez une couronne de petits quartiers d'orange ou de mandarine, glacés au *cassé;* décorez-en le sommet avec des détails en angélique, collés avec de la marmelade. Sur le centre, piquez un hâtelet garni d'une demi-pêche et d'une reine-claude.

Comme ornement d'entremets froids, je professe une grande admiration pour les hâtelets garnis de fruits, car ils s'y adaptent généralement bien, et leur apportent toujours un cachet de distinction remarquable.

Mais pour que ces hâtelets rendent tout leur effet, il ne suffit pas qu'ils soient corrects et élégants, il faut encore qu'ils soient appliqués avec discernement et surtout avec à-propos.

C'est là une observation que je recommande tout particulièrement aux praticiens.

à l'encontre d'un autre plus apparent, et, en somme, plus désagréable. D'ailleurs, tous les gourmets comprennent que, dans les grandes affaires, ils doivent être indulgents sur les détails plutôt que sur l'ensemble; car les détails échappent au plus grand nombre, tandis qu'un défaut d'ensemble, un service manqué n'échappe à personne; tout le monde s'en ressent.

Avant de mouler une gelée, il est urgent de se rendre compte de son degré de solidité; pour s'en assurer, il suffit d'en essayer une petite partie dans un moule, en la faisant prendre sur glace, afin de pouvoir la rectifier selon qu'elle est trop ferme ou trop faible : c'est l'unique moyen de prévenir une erreur qui devient irréparable si on ne la constate qu'au moment de servir l'entremets.

Cependant, il peut arriver qu'en dépit de toute précaution, une gelée moulée puisse, au moment d'être servie, se trouver trop collée ou trop faible. Dans le premier cas, il est impossible d'y remédier; ce défaut est irréparable; mais c'est aussi celui qu'il est le plus facile d'éviter. En fait, le danger de mouler une gelée trop faible est celui qui se présente le plus communément; car, même avec les précautions voulues, il est des causes indépendantes qui peuvent l'amener. Eh bien, pour combattre cet obstacle, il n'y a qu'un moyen : du moment qu'on peut présumer qu'une gelée moulée ne se soutiendra pas, il faut sortir le moule de la glace, mastiquer avec de la pâte crue les jointures du couvercle, et le frapper au sel 20 à 25 minutes; c'est l'unique moyen de salut. Si le moule n'a pas de couvercle, il faut le couvrir avec un rond de papier ciselé tout autour et enduit, de ce côté, avec une mince couche de beurre, afin de pouvoir en coller les bords contre les surfaces extérieures du moule; on couvre alors celui-ci avec un moule à charlotte plein de glace salée.

Préparez un petit socle en sucre taillé, de forme basse; creusez-le légèrement sur le haut, afin que la gelée ne puisse glisser et se trouve retenue par un rebord percé de petits trous, à distance égale, afin de pouvoir y piquer les hâtelets de fruits; collez-le sur plat. — Choisissez un moule en cuivre, plein, sans cylindre, dit à créneaux. — Préparez de jolis petits hâtelets garnis de fruits : pommes taillées en bobèche, reines-claudes et cerises mi-sucre.

Coupez en petits copeaux 125 grammes de colle de poisson; faites-la ramollir à l'eau froide. — Prenez une casserole bien étamée; frottez-la intérieurement avec un demi-citron et une poignée de sel pour bien la dégraisser. Mettez la colle dans cette casserole, mouillez avec 2 litres d'eau; tournez le liquide sur feu jusqu'à l'ébullition, retirez sur le côté. Ajoutez une poignée de sucre et les chairs de 2 citrons sans écorce ni peau blanche, sans pepins. Quand la colle est claire, le liquide doit avoir diminué d'un tiers; écumez la colle, passez-la dans un vase en faïence bien propre; sucrez-la avec du sirop limpide, bien épuré, ajoutez le suc filtré de 5 à 6 oranges et de 2 citrons. Essayez sa consistance dans un petit moule à dariole.

Incrustez le moule à créneaux, sur glace pilée, dans un petit baquet; emplissez-le par couches avec de la gelée, en distribuant sur chaque couche quelques petits fruits frais ou confits, mais légers, afin de ne pas nuire à la solidité de la gelée, quand elle sera renversée sur le socle. Quand le moule est plein, fermez-le avec son couvercle[1]; couvrez-le avec de la glace; tenez-le ainsi 2 heures. Au moment de servir, trempez vivement le moule à l'eau chaude; essuyez-le, renversez la gelée sur le socle; piquez sur le haut un petit hâtelet garni de fruits, piquez les autres en éventail sur les bords du socle.

1. Tous les moules à entremets, chauds ou froids, avec ou sans cylindre, doivent être munis d'un couvercle en fer-blanc, qu'on fait exécuter juste du diamètre de chaque moule.

dans une terrine, avec le sucre, le sel; travaillez l'appareil en mélangeant peu à peu 3 œufs entiers et 8 jaunes. Quand il est mousseux, ajoutez d'abord la moitié de la fécule, puis 8 blancs fouettés, et ensuite le restant de la fécule et le kirsch.

Cuisez une partie de l'appareil dans un moule à bordure, et le restant sur plaque couverte de papier beurré. En sortant la bordure du four, démoulez le biscuit sur une grille; laissez-le refroidir quelques heures. Coupez-le droit sur le haut; collez-le, avec de la marmelade d'abricots, sur une abaisse en biscuit, coupée du même diamètre. Humectez-en les surfaces au pinceau, aussi avec de la marmelade; puis, glacez-le au kirsch; décorez-en les pourtours avec des détails de fruits confits. Dressez le gâteau sur serviette pliée [1].

Avec du sucre au *cassé*, bien blanc, filez, sur un moule à dôme, une petite sultane à grillage. Quand elle est démoulée, ornez-la d'un petit pompon; couvrez-la avec un globe en verre, tenez-la en lieu sec. — Avec du sucre filé fin, préparez 25 à 30 petites boules roulées à la main.

Pilez 400 grammes de pistaches fraîches, mondées; délayez avec un demi-décilitre d'eau de fleurs d'oranger et autant de sirop; passez-les au tamis. Mettez cette purée dans une terrine, délayez-la avec trois-quarts de litre de crème anglaise froide, à la vanille.

Avec cet appareil, préparez une bonne glace fine (voy. *Cuisine classique*). Quand elle est liée à point, incorporez-lui 4 décilitres de crème fouettée, légèrement sucrée, mêlée avec un peu d'appareil glacé, afin de l'empêcher de grainer dans la sorbetière. Finissez la plombière en lui incorporant 4 cuillerées d'eau de fleurs d'oranger mêlée avec un peu de sirop.

Au moment de servir, garnissez le vide du gâteau avec la plombière, dressée en pyramide; couvrez-le avec la sultane, entourez celle-ci avec les petites boules en sucre filé.

Dessin 454. — RIZ A LA MALTAISE

Triez et lavez 500 grammes de riz; cuisez-le à grande eau, avec le suc de 2 citrons, jusqu'à ce qu'il soit tendre, en tenant les grains entiers. — Râpez sur du sucre le zeste de 2 oranges. — Faites fondre 600 grammes de sucre, dans un sautoir, avec un peu d'eau et le suc passé de 2 oranges; cuisez le au *lissé*; retirez-le, mêlez-lui le sucre d'orange, puis frottez-le contre les parois de la casserole, à l'aide d'une cuiller en bois, pour le faire blanchir; aussitôt qu'il est épais, mêlez-lui le riz, tournez-le sur feu très doux, sans faire bouillir, jusqu'à ce que le sucre et le riz soient mêlés; retirez-le, incorporez-lui un demi-décilitre de marasquin. Aussitôt que la liqueur est absorbée, emplissez avec ce riz, un moule à savarin et un petit moule à dôme préalablement trempés à l'eau froide. Laissez raffermir ce riz 3 à 4 heures, sur glace.

Coupez 5 grosses oranges chacune en quatre quartiers; parez-les à vif, en supprimant l'écorce et les semences; mettez-les dans une terrine; saupoudrez-les avec de la glace de sucre. — Coupez 2 ou 3 ronds de biscuit ou de génoise, juste de même dimension du cylindre du moule à bordure; collez-les l'un sur l'autre avec de la marmelade, masquez-les extérieurement, glacez-les à l'orange; laissez sécher la glace.

1. Pour donner plus d'élégance aux entremets froids, dressés sur serviette, il faut d'abord remplir la cuvette du plat avec un fond-d'appui en bois s'y adaptant juste, et masqué de papier blanc; puis, poser sur ce fond, la serviette pliée.

Au moment de servir, démoulez la bordure sur un plat froid d'entremets; garnissez-en le creux avec le support en biscuit. Sur ce biscuit, démoulez le moule à dôme; entourez-en la base avec une chaîne de jolies reines-claudes, et entourez la base de la bordure avec les quartiers d'orange. Décorez les surfaces des deux pains avec des détails en angélique ou écorces confites d'orange. Piquez sur le haut un hâtelet garni de fruits; envoyez l'entremets en même temps qu'une saucière de sirop épais, à l'orange, mêlé avec quelques cuillerées de marasquin.

Dessin 455. — PAIN D'ORANGES

Incrustez sur glace un moule à bordure uni, à fond bombé. — Prenez dans un poêlon la valeur d'un litre de pain d'abricots, collé; liez-le sur glace en le tournant; aussitôt qu'il est à point, emplissez-en le moule à bordure; laissez-le raffermir une heure. Démoulez ensuite le pain sur un plafond; prenez-en la moitié; coupez-le de haut en bas, avec un couteau trempé à l'eau chaude, en morceaux réguliers de 2½ centimètres et demi de large; prenez ces morceaux un à un, rangez-les de nouveau dans le moule à bordure, à distance égale, en laissant entre eux un vide de même largeur; emplissez ces vides avec de la gelée fouetté, blanche, au citron, de façon à former deux nuances bien distinctes. Remettez le moule sur glace.

Incrustez sur glace un moule à dôme de moyenne grandeur. — Prenez 7 à 8 bonnes oranges; divisez-les en petits quartiers; parez-les à vif, sans peau ni pepins; étalez-les sur un linge. Prenez-les un à un avec une fouchette, trempez-les dans de la gelée à l'orange claire et mi-prise; montez-les à mesure au fond et contre les parois du moule à dôme, en les disposant en couronnes serrées. Chemisez-les ensuite avec la même gelée d'orange.

Délayez dans une terrine un décilitre et demi de belle marmelade d'abricots, avec le suc de 8 oranges et un demi-décilitre de kirsch; ajoutez le zeste d'une orange. Une heure après, passez l'appareil dans un poêlon à fond rond; mêlez-lui quelques cuillerées de colle claire, liquide : l'appareil doit être très peu collé; liez-le sur glace, en le tournant; aussitôt à point, mêlez-lui un salpicon d'ananas, et, avec lui, emplissez le creux du moule à dôme; tenez-le sur glace une demi-heure; salez alors légèrement la glace, faites frapper le moule encore une demi-heure.

Au moment de servir, démoulez la bordure sur plat froid; emplissez-en le cylindre avec un support en biscuit coupé de même diamètre, mais un peu plus bas. Lavez vivement le moule à dôme, à l'eau froide; trempez-le aussitôt à l'eau chaude, et démoulez le pain sur le biscuit. A l'aide d'un petit hâtelet, piquez sur le haut de l'entremets un petit panier d'orange ou de mandarine, dentelé, garni de petits fruits ou simplement de gelée; envoyez-le aussitôt.

Dessin 456. — CHARLOTTE IMPÉRIALE

Préparez un fond-d'appui en bois masqué en dessus avec du papier blanc, bordé en pastillage sur son épaisseur; collez-le sur plat.

Cuisez, en couche mince, sur plaque couverte de papier, un appareil de biscuit au beurre, parfumé à l'orange. Quand il est bien refroidi, coupez d'abord une abaisse ronde d'un centimètre plus

étroite que le fond d'un moule à charlotte, de même qu'une dizaine de montants de la hauteur du moule et de 3 centimètres de large. Masquez ces montants et l'abaisse, d'abord avec une mince couche de marmelade, puis avec une glace au rhum.

Quand la glace est sèche, bordez ces montants avec un cordon de glace-royale poussée au cornet; formez aussi au cornet, sur chacun d'eux, un grand losange régulier, allant de haut en bas et sur toute la largeur du montant; puis, formez-en un autre plus petit dans le grand.

Poussez un cordon de glace sur l'épaisseur des montants, rangez-les debout, contre les parois intérieures du moule, en les collant. Glissez alors l'abaisse ronde au fond du moule; quand la glace est sèche, tenez le moule sur glace.

D'autre part, préparez deux appareils de glace, l'un aux framboises, l'autre à l'ananas, bien lisses, bien frappés. — Choisissez un assortiment de bons fruits confits : ananas, reines-claudes, abricots, poires, melon, cerises; lavez-les à l'eau chaude; épongez-les bien; divisez les plus gros, retirez les noyaux à ceux qui en ont.

Au moment de servir, emplissez le moule, par couches, avec les deux appareils, en les alternant et en masquant chaque couche avec des fruits. Renversez aussitôt la charlotte sur le fond bordé, garnissez vivement le centre et les angles de chaque losange avec de la gelée de framboises poussée au cornet. Sur le haut de la charlotte, dressez un bouquet de gelée douce, hachée; entourez-le avec une double chaîne de petites perles en sucre filé, ou simplement avec des cerises mi-sucre; servez aussitôt l'entremets.

Dessin 457. — GATEAU GAULOIS

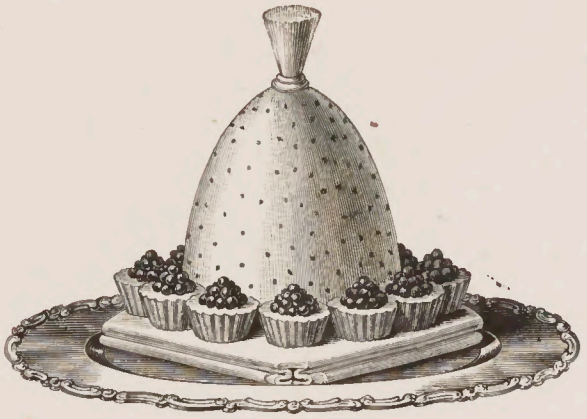
Prenez un biscuit fin, cuit de la veille, dans un moule à dôme; parez-le droit sur le haut; renversez-le et coupez-en une tranche sur le côté pointu; par cette ouverture, videz-le en laissant sur les côtés une épaisseur d'un centimètre; collez-le alors sur une abaisse mince, en pâte frolle, d'un centimètre plus large que le gâteau.

Glacez au chocolat 12 bouchées en biscuit, la moitié rondes, l'autre moitié ovales.

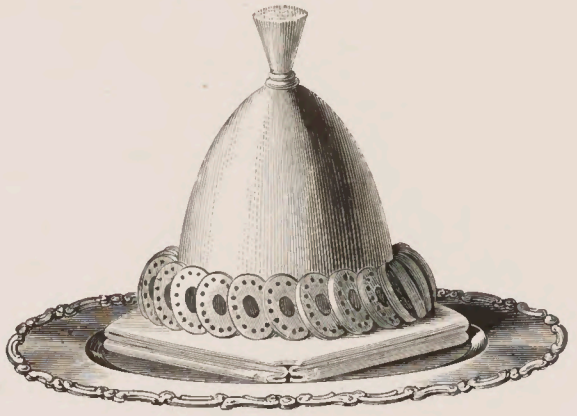
Prenez 500 grammes de purée de marrons, sucrée, à la vanille; mettez-en la moitié dans une casserole; mêlez-lui un décilitre de crème anglaise; travaillez-la 2 minutes avec une cuiller, puis chauffez-la légèrement sans la quitter; retirez-la, incorporez-lui 200 grammes de beurre fin, par petites parties à la fois, afin d'obtenir un appareil léger. Mettez le restant dans une petite bassine; faites-la refroidir, incorporez-lui trois-quarts de litre de crème fouettée.

Avec l'appareil beurré, masquez les contours du gâteau, lissez-les; puis appliquez les petites bouchées rondes sur l'abaisse en pâte et contre le gâteau, à petite distance l'une de l'autre; bordez-les de perles poussées au cornet avec l'appareil beurré.

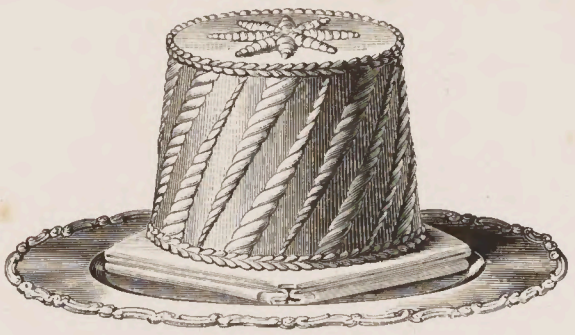
Rangez les bouchées ovales sur le haut, aussi à petite distance, en les inclinant légèrement; bordez-les également au cornet avec des perles d'appareil beurré.—Décorez alors le centre du gâteau, en poussant au cornet ce qu'on appelle en pâtisserie un *cheval-courant*. Dressez le gâteau sur serviette, posée sur un fond en bois, emplissez-en le vide avec la crème aux marrons.



Dessin 458.

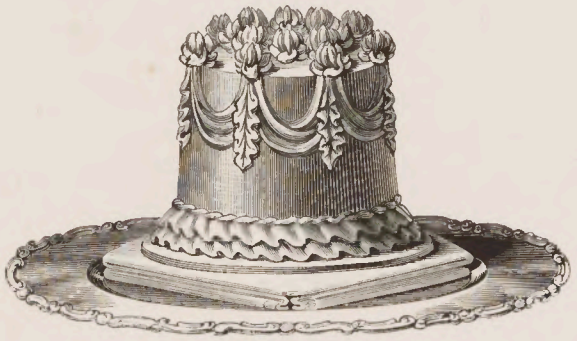


Dessin 459.



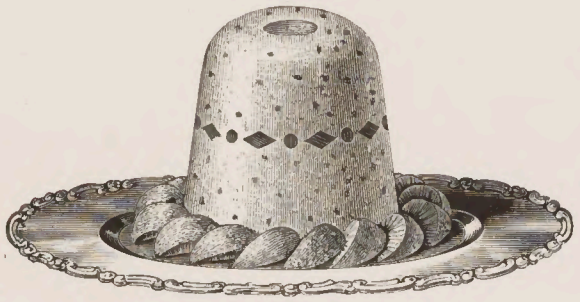
Dessin 460.

Dessin 461.

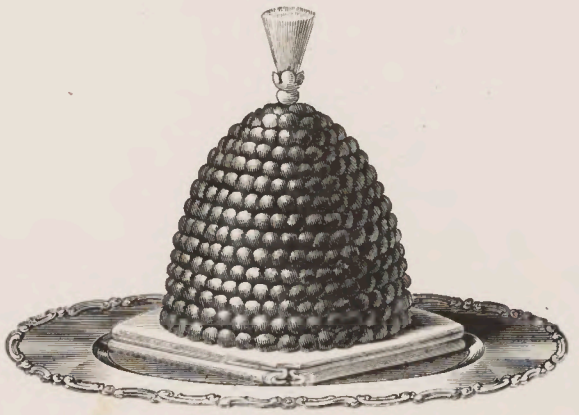


Dessin 462.

Dessin 463.



Dessin 464.



Dessin 465.

la vanille; fouettez 12 à 14 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien liée et mousseuse; mêlez-lui alors la crème, à l'aide d'une cuiller; puis versez l'appareil dans le moule chemisé: il doit être plein jusqu'à un demi-centimètre des bords. Coupez un rond de papier du diamètre de l'ouverture du moule; masquez-le avec une couche de glace au chocolat, et, avec lui, masquez l'ouverture du moule; fermez celui-ci, mastiquez-en les jointures avec du beurre, couvrez-le avec une couche épaisse de glace salée; frappez-le une heure et demie.

Lavez le moule, enlevez le beurre, trempez-le à l'eau tiède, et renversez la bombe sur serviette; supprimez-en le papier, entourez-en la base avec une couronne de petits gâteaux.

Dessin 460. — GATEAU MOUCHY

Cuisez un biscuit fin, à la vanille, dans un moule à timbale beurré et glacé.

Broyez 8 jaunes d'œuf dans une terrine; délayez-les avec 3 décilitres de sirop à 28 degrés et un décilitre de lait d'amandes concentré; passez au tamis dans une casserole; ajoutez un demi-bâton de vanille. Tournez la crème sur feu doux jusqu'au moment où elle va bouillir; retirez-la, tournez-la jusqu'à ce qu'elle soit à peu près refroidie. Enlevez la vanille, incorporez-lui, peu à peu, 300 grammes de beurre fin, divisé. Quand l'appareil est léger, divisez-le en trois parties.

Pilez une poignée de pistaches avec quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger et un peu de vert-d'épinards; passez-les au tamis; délayez-les avec une des trois parties de l'appareil au beurre. — Pilez 150 grammes d'amandes, passez-les; mêlez-leur aussi un tiers de l'appareil au beurre.

Coupez transversalement le biscuit en tranches; masquez-les tour à tour avec une couche d'appareil aux amandes; remettez le biscuit en forme; masquez-le alors tout autour et, sur le haut, avec l'appareil beurré, naturel, c'est-à-dire la partie réservée, au lait d'amandes. Dressez le gâteau sur serviette; lissez-le bien sur toutes les surfaces, décorez-les correctement, au cornet, avec l'appareil aux pistaches, dans le genre représenté par le dessin.

Dessin 461. — MILLEFEUILLE A LA POMPADOUR

Avec 600 grammes de farine, autant de beurre, eau et sel, préparez du feuilletage à 8 tours. Divisez la pâte en deux ou trois parties; abaissez-les minces; étalez la pâte sur des plaques lisses et humectées; puis, à l'aide d'un patron, coupez sur elle, les unes à côté des autres [1], des abaisses rondes de 14 à 15 centimètres de diamètre; enlevez les parures du tour, et évidez les abaisses sur le centre avec un grand coupe-pâte, de façon à former des anneaux plats. Piquez-les, humectez-les avec le pinceau, saupoudrez-les avec du sucre fin; cuisez-les à four doux. Cuisez aussi à four doux une abaisse mince, en pâte d'office, sans la sécher; faites-la refroidir sous presse; coupez-la alors tout autour, à l'aide d'un patron : elle doit être d'un centimètre plus large que les anneaux.

1. On doit couper les abaisses sur la plaque où elles doivent cuire, afin de ne pas être obligé de les déformer, en les transportant.

En sortant ces anneaux du four, détachez-les de la plaque; laissez-les refroidir 10 minutes. Placez-en trois l'un sur l'autre, et posez une assiette dessus, afin de les presser légèrement. Quand ils sont bien refroidis, prenez-les un à un, masquez le premier avec une couche de frangipane aux amandes[1]; posez-en une autre dessus, masquez celle-ci avec de la gelée de framboises ou de la marmelade d'abricots. Continuez ainsi à monter les anneaux l'un sur l'autre, en alternant la frangipane avec de la gelée. Quand le gâteau est monté, collez-le avec de la frangipane, sur l'abaisse en pâte; masquez-le, sur les contours et sur le haut, avec une couche mince de meringue fine ou de meringue italienne; décorez-en les surfaces au cornet avec la même meringue, et faites-la sécher à four doux. Quand le gâteau est refroidi, dressez-le sur un rond de bois collé sur un plat, couvert d'une serviette pliée posée sur un fond en bois; puis poussez au cornet, sur les rebords de l'abaisse inférieure, des triples perles en crème fouettée, parfumée; avec cette crème, poussez aussi une chaîne de perles bien égales, autour de l'abaisse du haut; garnissez le vide du cylindre avec de la crème fouettée, en la dressant en pyramide. Envoyez ainsi l'entremets.

Dessin 462. — GATEAU VALOIS

Pilez 250 grammes de chairs de noix fraîches, pelées; pilez-les avec une poignée de sucre en poudre; en dernier lieu, ajoutez un morceau de beurre; passez au tamis.

Préparez une crème anglaise avec 4 décilitres de lait, 7 à 8 jaunes, 250 grammes de sucre, demi-bâton de vanille. Passez-la, laissez-la à moitié refroidir; puis, délayez avec elle la purée de noix; incorporez-lui aussitôt 300 grammes de beurre fin, peu à peu, sans cesser de travailler.

Prenez un biscuit fin, cuit de la veille; émincez-le en 7 à 8 tranches; masquez-les d'un côté avec une couche de cette crème au beurre; puis, montez-les l'une sur l'autre pour remettre le biscuit en forme. Masquez-en les surfaces et le haut avec une couche de cette crème; lissez bien celle-ci, décorez-la dans le genre représenté par le dessin, toujours avec la même glace poussée à la poche, à travers une douille ciselée. Tenez 25 minutes le gâteau dans le timbre à glace; dressez-le ensuite sur serviette posée sur un fond en bois masqué de papier.

Dessin 463. — GATEAU MOKA

Mettez dans une casserole 8 jaunes d'œuf, 250 grammes de sucre en poudre et une cuillerée de fécule; mêlez les œufs et le sucre; délayez avec 3 décilitres d'infusion de café à l'eau et 2 décilitres de lait; tournez la crème sur feu doux pour la lier, sans faire bouillir; passez-la dans une terrine; remuez-la jusqu'à ce qu'elle ne soit plus que tiède. Incorporez-lui alors, peu à peu, 300 grammes de beurre divisé en petites parties, sans cesser de travailler.

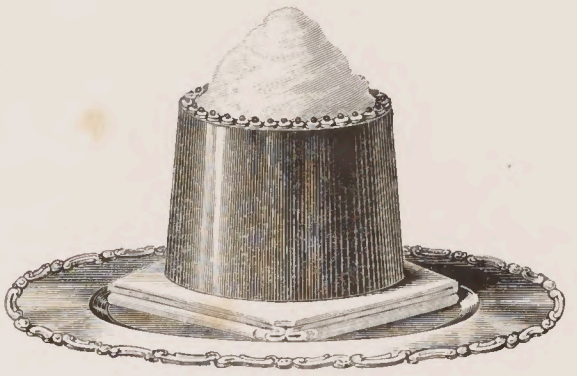
Prenez un biscuit fin, cuit de la veille, dans un moule à timbale. Divisez-le en 7 à 8 tranches

1. *Frangipane :* 8 jaunes, un œuf entier, 200 grammes farine, 150 grammes sucre, 50 grammes beurre, 1 demi-litre lait, 2 décilitres crème crue, vanille, grain de sel, préparez une crème; quand elle est liée, ajoutez 100 grammes d'amandes pilées avec quelques cuillerées d'eau de fleurs d'oranger. En dernier lieu, finissez-la, en lui incorporant 100 grammes de beurre cuit à la noisette.

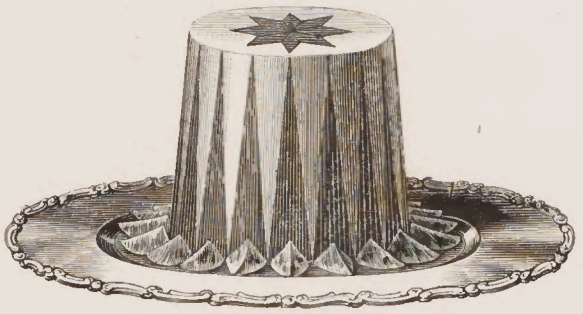
Dessin 466.

Dessin 467.

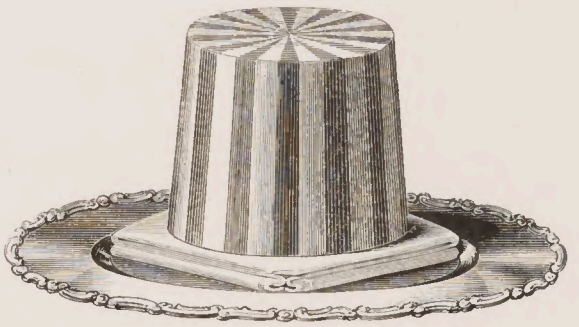
Dessin 468.



Dessin 469.

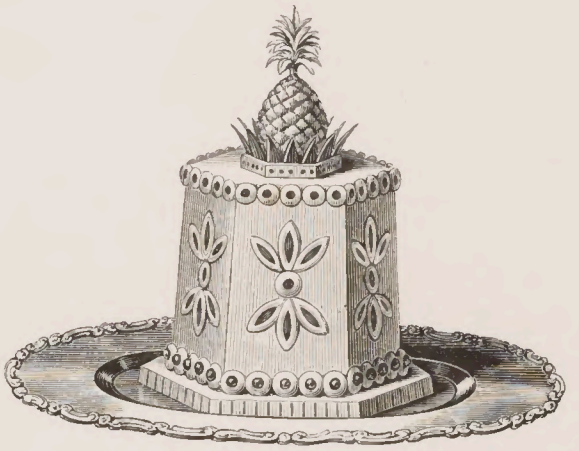


Dessin 470.



Dessin 471.

Dessin 472.



Dessin 473.

Rangez vivement les triangles en biscuit contre les parois du moule, en les serrant, la pointe en bas; versez aussitôt l'appareil dans le moule; tenez-le une heure sur glace.— Au moment de servir, démoulez la charlotte sur plat froid; entourez-la avec des quartiers d'orange, en écorce, à la gelée.

Dessin 471. — CHARLOTTE A L'ORIENTALE

Cuisez sur plaque une abaisse en biscuit, tel qu'il est décrit pour la charlotte printanière, en lui donnant l'épaisseur d'un centimètre; laissez-la refroidir; coupez alors, sur elle, une abaisse ronde, du diamètre intérieur du moule à charlotte. Divisez le reste de l'abaisse en deux bandes de 10 centimètres de large; masquez-en une avec de la glace-royale blanche, et l'autre avec de la glace aux pistaches. Aussitôt qu'elles sont glacées, coupez-les transversalement en montants d'un centimètre et demi de large; rangez à mesure ceux-ci sur une plaque bien plane; laissez sécher la glace. Glacez alors l'abaisse ronde, moitié avec la glace blanche, moitié avec la glace vert-tendre. Divisez aussitôt l'abaisse en deux, puis coupez chaque moitié en rosace, juste de la largeur des montants.

Quand la glace est sèche, coupez légèrement en biais, du côté non glacé, un des bouts des montants blancs et verts. Coupez aussi en biais les divisions de l'abaisse ronde, afin de pouvoir les rajuster exactement, en montant la charlotte, sans que l'épaisseur de l'abaisse supérieure soit visible.

Foncez alors le moule avec le biscuit, en commençant par le fond et en alternant les nuances, mais surtout en les rajustant exactement; tenez-la à couvert.

Pilez 300 grammes de pistaches fraîches, mondées, en ajoutant un peu de sirop; passez-les au tamis. Mettez la purée dans une terrine; délayez-la d'abord avec 3 à 4 décilitres de sirop et quelques cuillerées d'eau de fleurs d'oranger, puis avec de la colle clarifiée et tiède; si l'appareil n'était pas suffisamment vert, mêlez-lui un peu de vert-d'épinards pour le nuancer[1]. Versez-le ensuite dans un poêlon, liez-le sur glace, en le tournant. Aussitôt qu'il commence à épaissir, incorporez-lui un demi-litre de crème fouettée, et ensuite un salpicon d'ananas confit. Emplissez aussitôt le vide de la charlotte; laissez raffermir l'appareil une heure.

Au moment de servir, renversez la charlotte sur serviette et envoyez-la.

Dessin 472. — CHARLOTTE CASTELANE

Prenez une caisse en fer-blanc, sans fond, de forme légèrement conique, de 10 centimètres de haut, et dont les faces ont 5 centimètres de large. Si l'on ne dispose pas d'un tel moule, il faut le faire exécuter : rien n'est plus simple.

Beurrez le moule, glacez-le avec fécule et glace de sucre; emplissez-le à peu près à hauteur avec un appareil de biscuit fin, à la vanille; cuisez-le à four bien atteint, mais tombé. Quand il est sorti du four, laissez-le rassir; puis parez-le droit en dessus; renversez-le, cernez-le sur le haut, avec

1. Pour nuancer en vert les appareils d'entremets, et en général tout ce qui est mangeable, on ne doit employer que du *vert-d'épinards* : aucune autre substance ne peut et ne doit remplacer celle-là.

SOMMAIRE DE LA PLANCHE 129

DESSIN 474. — BORDURE MOBILE, EN PASTILLAGE.
DESSIN 475. — BORDURE MOBILE, EN PASTILLAGE.
DESSIN 476. — SOUFFLÉ GLACÉ, A LA MARLY.
DESSIN 477. — PAIN DE MANDARINES, A LA MALTAISE.
DESSIN 478. — PANACHÉ A LA MODERNE.
DESSIN 479. — PANACHÉ ROSA.
DESSIN 480. — POUDING FROID, AUX PÊCHES.
DESSIN 481. — GATEAU ESPÉRANCE.

DESSINS 474, 475. — BORDURES MOBILES, EN PASTILLAGE

Ces bordures sont surtout employées pour servir les gâteaux d'entremets froids. Elles constituent, en somme, un ornement d'une exécution facile, peu coûteux puisqu'il doit servir souvent, et d'un effet très agréable.

Faites souder un cercle en fer-blanc, de façon qu'il s'adapte juste sur le haut de la cuvette du plat : il doit avoir seulement la hauteur d'un centimètre et demi. — Humectez-le d'abord au pinceau, sur les deux faces, avec de la dorure ou de repère; puis masquez-le, sur les deux faces, avec du pastillage abaissé mince. Posez-le sur un plafond saupoudré d'amidon, et ornez-le simplement, tout autour, avec des feuilles vertes imitées en pastillage, entremêlées de petit boutons de rose, blancs ou nuancés : le premier modèle est orné dans ces conditions.

Le deuxième modèle est formé sur un cercle légèrement évasé; il est orné, sur le haut, d'une petite bordure blanche, à jour, levée à la planche, et, sur sa largeur, avec une guirlande composée de roses imitées en sucre, en pastillage ou en pâte à massepain, entremêlées avec des feuilles vertes en pastillage. Laissez bien sécher le pastillage avant d'employer les bordures : le gâteau mandarin est représenté orné d'une de ces bordures mobiles.

DESSIN 476. — SOUFFLÉ GLACÉ, A LA MARLY

Avant de commencer l'opération, prenez une casserole à soufflé, à parois droites, en argent ou en métal argenté. Entourez-en les bords supérieurs avec une bande de papier de 3 à 4 centimètres de large, soit en la collant, soit en la soutenant avec un anneau de ficelle. Posez la casserole dans une petite cave à glacer [1]; fermez celle-ci, posez-la sur une épaisse couche de glace salée, étalée dans un baquet; entourez-la aussi avec de la glace salée; faites-la frapper 20 à 25 minutes.

1. J'ai donné ce modèle dans la *Cuisine de tous les pays*.

Dessin 479. — PANACHÉ ROSA

Collez, sur plat d'entremets, un fond-d'appui, bordé en pastillage sur son épaisseur, masqué de papier sur le haut, portant sur son centre un support à douille.

Mondez 500 grammes d'amandes; faites-les dégorger une heure à l'eau froide. Égouttez-les, pilez-les, petit à petit, en ajoutant de temps en temps un peu d'eau froide et une poignée de sucre. Délayez-les avec un litre d'eau froide; exprimez-les, peu à la fois, à travers un linge. Mettez le liquide dans une terrine, avec de la vanille coupée et du sucre; faites infuser une demi-heure. Mêlez-lui alors la valeur de 2 décilitres de colle de poisson, clarifiée; passez-le au tamis fin, dans un poêlon. Essayez-en une petite partie sur glace, afin de le rectifier au besoin, selon qu'il serait ou trop faible ou trop collé.

Préparez un petit appareil de pain de framboises, mêlé avec le suc de 2 oranges, du sucre ou du sirop et la colle nécessaire; essayez-le aussi sur glace.

Incrustez sur glace un moule uni, à cylindre; décorez-en le fond avec quelques détails de fruits confits, trempés à mesure dans de la gelée mi-prise.

Quand le moule est bien saisi, faites lier sur glace la moitié de chaque appareil; dans celui aux amandes, incorporez quelques cuillerées de crème fouettée; puis prenez-le par petites parties, étalez-le au fond du moule, en l'entremêlant avec de l'appareil aux framboises. Laissez raffermir les couches; puis, recommencez l'opération jusqu'à ce que le moule soit plein; tenez-le une heure sur glace.

Vingt minutes avant de servir, fermez le moule avec son couvercle; saupoudrez la glace avec du sel; couvrez-le aussi avec de la glace salée. — Au moment de servir, lavez le moule, trempez-le vivement à l'eau chaude, renversez l'entremets sur le fond-d'appui. Glissez alors le support dans la douille qui n'a d'autre rôle que de maintenir le pain d'aplomb. — On peut piquer sur le haut de cette douille un hâtelet garni de fruits.

Dessin 480. — POUDING FROID, AUX PÊCHES

Collez, sur plat d'entremets, un fond en bois couvert de papier blanc sur le haut et masqué, sur son épaisseur, avec une bordure en pastillage, levée à la planche, formant rebords; tenez-le en lieu sec.

Choisissez des amandes plates et larges, échaudez-les pour en retirer la peau; fendez-les en deux, faites-les dégorger 2 heures à l'eau froide. Coupez-les ensuite avec un tube à colonne. Choisissez-en d'autres d'égale longueur dont la forme est ovale, pointue d'un côté; fendez-les aussi, faites-les dégorger.

Pelez 8 à 10 bonnes pêches, mûres à point; retirez-en le noyau; passez au tamis. Mêlez à cette purée un décilitre de lait d'amandes et autant de sirop froid à 30 degrés; passez-la à l'étamine; mettez-la dans un poêlon, mêlez-lui 2 décilitres de colle de poisson clarifiée (p. 251), en même

temps que quelques gouttes de carmin pour la nuancer légèrement; essayez sur glace une petite partie de l'appareil.

Incrustez sur glace un moule à dôme élevé; prenez les ronds d'amandes un à un, trempez-les dans de la gelée mi-prise, appliquez-les contre les parois du moule, à quelques centimètres du fond et à une petite distance des bords. Avec les amandes ovales formez, sur le centre du moule, 4 rosaces, à distance l'une de l'autre. Consolidez le décor, en chemisant le moule avec une couche de gelée claire, à l'orange.

Tournez sur glace l'appareil aux pêches, pour le lier; mêlez-lui alors quelques cuillerées de kirsch et un salpicon composé d'ananas confit et de pistaches fraîches, bien vertes; versez-le dans le vide du moule. Faites frapper le pouding une heure.

Un quart d'heure avant de servir, fermez le moule avec son couvercle, mastiquez-en les jointures avec du beurre; salez légèrement la glace; couvrez-le aussi avec une couche de glace salée; faites frapper le pouding simplement pour ternir la gelée. — Au dernier moment, trempez vivement le moule à l'eau chaude, et démoulez le pouding sur le fond-d'appui. Enlevez-en une petite partie sur le haut avec un couteau chauffé; creusez-le légèrement; masquez le creux avec une couche de l'appareil réservé; sur celui-ci, piquez en éventail des pointes en angélique; dressez sur le centre un bouquet de cerises mi-sucre. Envoyez ainsi le pouding.

Dessin 481. — GATEAU ESPÉRANCE

Collez sur plat un fond-d'appui en bois bordé en pastillage sur le tour, et masqué de papier sur le haut. — Pelez une demi-pomme, cannelez-la sur les côtés, creusez-la légèrement en dessus; faites-la cuire en la tenant ferme; faites-la ensuite macérer dans du sirop.

Prenez un biscuit fin, cuit de la veille dans un moule à dôme élevé; coupez-le droit, cernez-le, enlevez le bord cerné; videz-le en laissant au fond et autour l'épaisseur d'un centimètre et demi; remettez-le dans le moule; tenez-le au froid.

Lavez à l'eau tiède 7 à 800 grammes d'angélique; coupez-la, faites-la piler et passer au tamis fin. Mettez cette purée dans un poêlon, délayez-la avec 1 demi-décilitre d'eau de fleurs d'oranger, autant de kirsch, un peu de sirop léger et 1 décilitre de colle clarifiée, pas trop forte. Liez l'appareil sur glace, en le tournant; retirez-le, incorporez-lui la valeur d'un demi-litre de crème fouettée.

Avec cet appareil, emplissez le vide du biscuit, masquez-en l'ouverture avec le couvercle réservé; faites raffermir l'appareil une heure, dans le timbre à glace.

Démoulez le gâteau sur une grille à pâtisserie; humectez-en les surfaces au pinceau, avec de la marmelade; masquez-le avec une glace au kirsch, légère. Aussitôt que la glace est sèche, glissez le gâteau sur le fond-d'appui. Coupez-le légèrement sur le haut; posez la demi-pomme dessus; traversez-la avec un hâtelet garni simplement d'une reine-claude; entourez celle-ci avec quelques cerises mi-sucre. Au-dessous de la pomme, piquez en éventail des pointes d'angélique. — Entourez la base du gâteau avec un cordon de gelée hachée, poussée à la poche.

SOMMAIRE DES PLANCHES 130, 131

MANDRINS ET SUPPORTS D'ENTREMETS FROIDS

Dessins 482 a 486. — MODÈLES DE MANDRINS POUR GRADINS D'ENTREMETS FROIDS

PLANCHE 130.

Les gradins pour entremets doivent être exécutés selon la dimension des plats dans lesquels ils seront servis; mais un peu moins larges que le diamètre de la cuvette du plat.

Les cinq modèles de mandrins reproduits à cette première planche sont en bois : le fond et le support; mais ces fonds sont garnis avec des viroles en fer-blanc et d'une pointe en fer, disposée sur le centre même de la virole. Établis dans de telles conditions, ces mandrins constituent une innovation essentiellement pratique qui mérite d'être mise à profit par les hommes du métier; car elle s'impose d'elle-même par ses bons résultats, surtout quand il s'agit d'entremets historiés, portant sur leur centre des sujets en sucre ou en pastillage, tels qu'ils sont reproduits dans les planches précédentes.

Les mandrins construits dans de telles conditions, ayant un support mobile, ne sont pas seulement applicables aux entremets : ils peuvent aussi être appliqués aux entrées froides qu'on veut dresser avec un sujet sur le centre. Tous les hommes du métier sont à même de comprendre les facilités que les supports mobiles doivent apporter dans le dressage des entremets froids historiés.

Ces cinq mandrins constituent des modèles divers également praticables, et donnant toutes les garanties désirables de sûreté qu'on doit viser à obtenir en telle occurrence. La forme des viroles et des supports importe peu; c'est une affaire d'à-propos; cependant, les supports à base effilée sont plus particulièrement applicables aux entremets moulés, car le cylindre des moules étant ordinairement plus étroit à la base que sur le haut, il est indispensable que le support soit aussi plus effilé d'un côté que de l'autre; sans ce soin, il provoquerait, dans bien des cas, l'écartement de l'entremets démoulé. Quels qu'ils soient, ces supports doivent porter une cavité sur le centre, en haut et en bas, pour recevoir, d'un côté, la pointe disposée sur le centre de la virole, et, de l'autre, pour permettre l'introduction d'une tige en bois ou en fer qui doit relier le sujet et le support.

Le mandrin portant le numéro 484 est à vis; il convient pour le dressage des entremets qui peuvent être dressés contre le support, quand celui-ci est en place, et qu'il est orné de son sujet.

Dessins 487 a 490. — MODÈLES DE GRADINS A SUPPORT POUR ENTREMETS FROIDS

PLANCHE 131.

Les quatre modèles reproduits à cette planche sont à support mobile, en bois; le support et le fond sont masqués de papier blanc; mais le fond est orné d'une bordure en pastillage, levée à la planche, appliquée sur son épaisseur, en lui faisant légèrement dépasser le niveau du fond.

Ces gradins sont surtout appliqués au dressage des entremets moulés; ils doivent être collés sur plat avec du repère. Il est bon d'observer que les supports doivent être un peu moins hauts que les moules dans lesquels les entremets sont moulés, attendu qu'un entremets démoulé s'écarte légèrement et diminue, par conséquent, de hauteur : un montant plus haut que l'entremets ne ferait pas bonne figure; il ne doit donc pas être trop haut, mais surtout un peu moins large que le cylindre des moules.

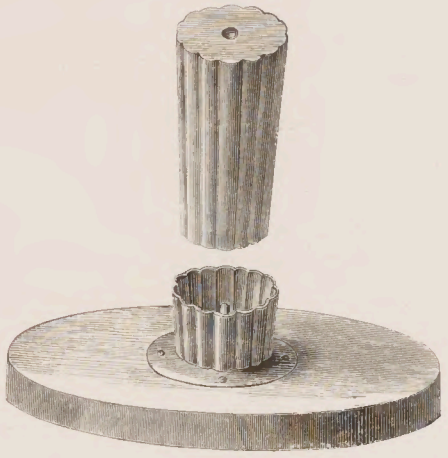
Si le cylindre du moule employé est assez large, on fixe le support dans la virole, et on démoule l'entremets, en introduisant le support dans le cylindre. Mais si ce cylindre est étroit, il faut d'abord démouler l'entremets sur le gradin, et introduire ensuite l'extrémité du support dans la virole. En ce cas, il faut employer des supports à base effilée; car, d'ordinaire, le cylindre des moules d'entremets est plus large sur le fond que sur le haut.

Quand l'entremets est démoulé, on fixe le sujet sur le haut du support, en le collant solidement, bien d'aplomb, soit avec du repère ferme, soit avec du sucre au *cassé*.

Le premier et le deuxième de ces gradins sont ornés d'un sujet en pastillage : une harpe et une lyre; l'un et l'autre sont en pastillage; ils peuvent être levés à la planche, la lyre surtout. Ils sont ensuite ornementés au cornet. Les cordes de la lyre et de la harpe peuvent être exécutées en sucre filé ou en pastillage.

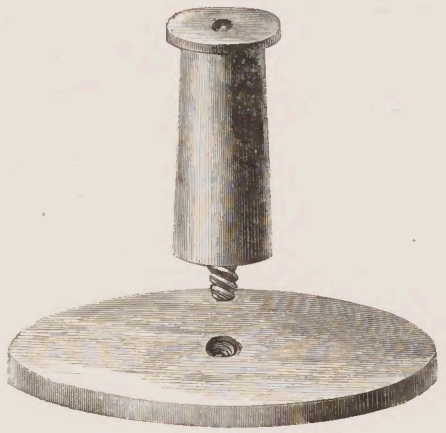
Les sujets portant les numéros 489, 490 sont exécutés en sucre filé; le premier est une aigrette à cinq montants, coulés à la cuiller, sur marbre ou sur matrice, groupés contre une petite tringle en sucre, fixée sur une pastille. L'aigrette est surmontée d'un petit pompon en sucre filé à la jetée.

Le dernier sujet est composé d'une aigrette basse, également en sucre coulé, formée de cinq montants collés sur une pastille en sucre, en laissant un creux sur le haut, de façon à pouvoir y introduire l'extrémité du gros pompon en sucre filé que l'aigrette supporte.

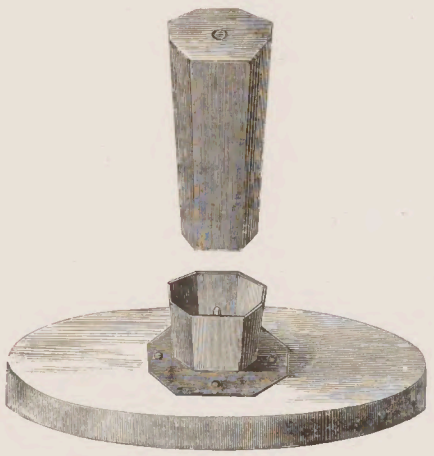


Dessin 482.

Dessin 483.



Dessin 484.

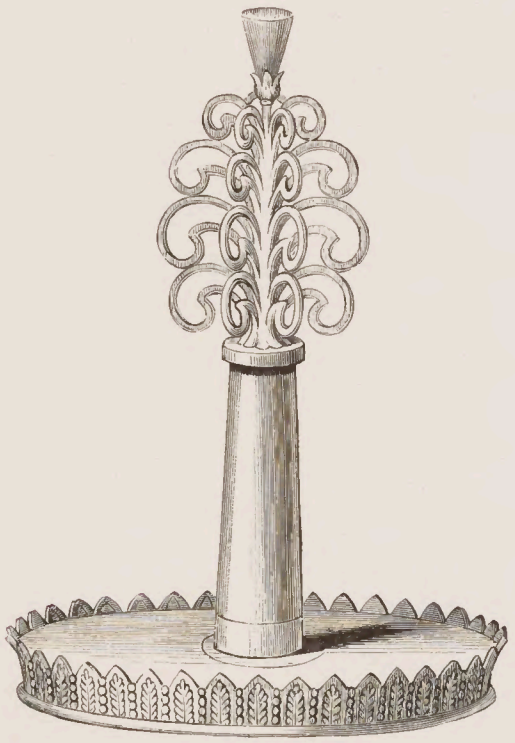


Dessin 485.

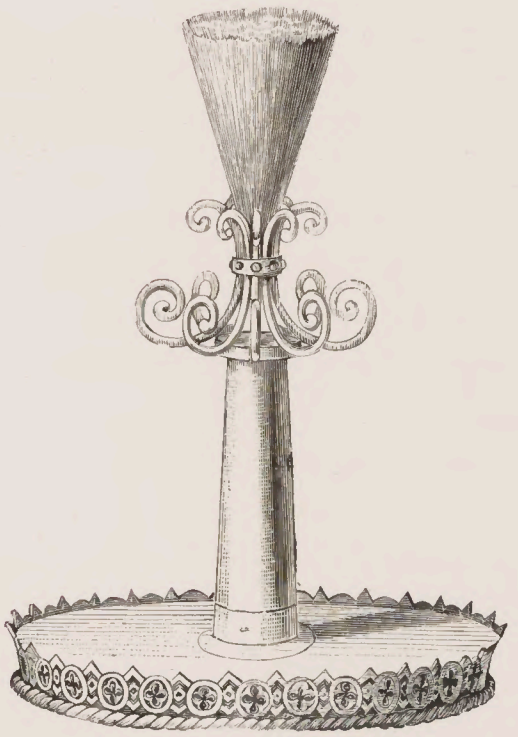
Dessin 486.

Dessin 487.

Dessin 488.



Dessin 489.



Dessin 490.

GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE

Les grosses pièces de pâtisserie tiennent le milieu entre les entremets et les pièces ornementales; car elles touchent tout à la fois aux deux genres, en ce sens qu'elles sont préparées avec les mêmes éléments que les entremets, et qu'elles sont le plus ordinairement servies sur des tambours ou des socles ornementés qui, en somme, sont des diminutifs de pièces-montées. Elles comprennent différents genres et offrent, par ce fait, une très grande variété : les gros biscuits, les babas, les savarins, les brioches, constituent le genre simple; les croquembouches, les napolitains, les millefeuilles, les nougats, les grosses meringues, les grosses charlottes, rentrent dans l'ordre des pièces travaillées. Les pièces d'imitation sont aussi comprises dans le nombre des grosses pièces de pâtisserie; mais celles-ci sont rarement servies sur socle, plutôt sur de simples tambours. Les grosses sultanes, en pastillage ou en sucre filé, constituent un genre particulier, car elles sont plutôt servies à titre de pièces ornementales.

Les grosses pièces de pâtisserie, telles que : gros nougat, gros biscuit, gros savarin, etc., ont le double avantage de pouvoir être servies sur la table d'un dîner ou sur celle d'un buffet : sur un buffet, elles sont indispensables; dans un dîner, elles sont souvent servies comme pièce de milieu. Le premier mérite de ces pièces consiste dans la perfection de leur apprêt, et dans leur cuisson au point précis. Un apprêt irréprochable ne s'obtient qu'à l'aide de matières de premier choix : de la belle et bonne farine, du beurre fin, des œufs bien frais; sans ces auxiliaires, le résultat est toujours douteux, difficile à obtenir. La cuisson parfaite des grosses pièces, celle des gros biscuits, des brioches et des babas (celle des biscuits surtout), ne s'obtient qu'à l'aide d'un four soigneusement construit et chauffé. Mais, pour être dans les conditions prescrites, la cuisson de ces pièces exige les soins et les capacités d'un homme absolument compétent : bon pâtissier, bon fournier!

Les formes mâles conviennent à ces pièces qui, pour la plupart, sont servies sur des

gradins ou des socles élevés. Bon nombre d'entre elles se passent d'ornementation; mais si la simplicité sied à quelques-unes, il en est d'autres, au contraire, qui exigent une plus luxueuse élégance; cependant, il convient toujours d'être sobre d'ornements quand il s'agit de les appliquer aux pièces mangeables.

En fait, toutes les grosses pièces de pâtisserie doivent être mangeables, ou du moins réputées telles; cependant, toutes ne le sont pas : les sultanes, les grosses meringues, les grosses charlottes, sont de ce nombre. En dehors de celles-ci, il en est d'autres qui, bien qu'étant dans les conditions voulues pour être mangées, ne le sont cependant jamais; ainsi les croquembouches et les gros nougats servis sur la table d'un buffet de bal, ne sont jamais entamés, en raison de leur composition qui ne permet pas de les distribuer aisément. Rien ne s'oppose à ce qu'un gros biscuit, un gros baba, un napolitain, soient entamés; car ils sont faciles à couper; et, d'ailleurs, ils peuvent toujours être découpés d'avance, sinon entièrement, du moins en partie, de façon à ne point en altérer la forme; mais comment découper un croquembouche, un nougat, une grosse meringue, une grosse charlotte, sans en détruire la forme et les apparences flatteuses, non seulement en raison de la résistance que présente la matière, mais aussi en considération des ornements qui leur sont appliqués : les coupes ou les aigrettes qui les surmontent? La chose est difficile; voilà pourquoi de telles pièces de pâtisserie, bien que remplissant toutes les conditions voulues, ne peuvent cependant être servies qu'à titre de pièces ornementales.

C'est bien cet inconvénient qui a amené les praticiens à adopter pour ces cas particuliers, c'est-à-dire pour les pièces qui, dans les buffets de bal, sont dressées sur socle, l'usage des pièces ornementales imitant exactement celles qui sont mangeables.

La série des pièces *postiches*, puisqu'il faut les appeler par leur nom, comprend les grosses *sultanes*, les grosses meringues, les grosses charlottes, les grands millefeuilles, les grands nougats et les grands croquembouches; elle comprend ensuite ces pièces en pastillage, en meringue ou en sucre qui n'ont pas de genre défini, mais qui, par leur forme, se rapprochent toujours des pièces mangeables : ce sont surtout celles-là qui sont les véritables pièces *postiches* et qui, dans les grands soupers, jouent forcément un rôle considérable.

Sans doute les millefeuilles, les charlottes, pourraient ne pas être considérés comme des pièces postiches, puisqu'elles sont préparées dans des conditions à pouvoir être mangées; mais, en somme, quand ces pièces sont dressées sur des socles élevés, quand elles sont entourées de bordures délicates et fragiles, quand elles sont surmontées d'aigrettes ou de sujets d'ornementation, elles perdent, par ce fait, le titre de pièces mangeables et ne peuvent être comprises que dans cette catégorie de pièces qui ne se mangent pas. Qui donc oserait, par exemple, sur la table d'un buffet de bal, se mettre à couper un croquembouche

ou un nougat? Le pourrait-on, d'ailleurs? Or, si ces pièces ne sont pas à la portée des convives, et si elles ne sont pas établies de façon à pouvoir être entamées, elles doivent forcément être classées dans la série des pièces *postiches*, et, dès lors, préparées dans des conditions peu coûteuses, pouvant être conservées longtemps, et, par conséquent, resservies.

Pourquoi les convives chercheraient-ils à entamer des pièces qui ne sont pas, pour ainsi dire, à leur portée, en raison des ornements qui les entourent, puisqu'ils trouvent à côté d'elles leur équivalent dont ils peuvent se servir ou se faire servir sans embarras, sans confusion? Car il ne faut pas perdre de vue que les grosses pièces de pâtisserie, surtout celles qui, par leur nature, ne doivent pas être entamées, sont toujours entourées de garnitures analogues à la pièce même. Dès lors, où serait la nécessité, pour les praticiens, de perdre un temps infini à confectionner des pièces coûteuses, difficiles à réussir et exigeant le plus souvent d'être terminées au dernier moment pour être appréciées? N'est-il pas préférable, n'est-il pas plus logique de remplacer ces pièces par des sujets d'ornements qui, par leur belle apparence, rachètent avantageusement les qualités solides qui leur font défaut? Ils les rachètent d'autant plus complètement, qu'il est facile de les préparer à loisir, avec calme et réflexion, de façon à leur donner l'élégance et la coquetterie indispensables.

Voilà bien le motif, si je ne me trompe, qui a fait accepter les pièces postiches, sur la table des grands buffets, et par les amphytrions et par les cuisiniers eux-mêmes.

SOMMAIRE DES PLANCHES 132 A 140

GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE

Dessins 491, 492. — COUPES EN NOUGAT, GARNIES DE FRUITS

PLANCHE 132.

J'ai réuni dans cette planche cinq sujets variés qui, par le fond, appartiennent au même genre. Ce sont des coupes, des cornes d'abondance et des corbeilles exécutées en nougat ou en pâte d'amandes, pouvant être servies comme gros entremets ou comme pièces de pâtisserie. Ces sujets sont tous connus et familiers aux pâtissiers, car les moules dans lesquels on les exécute sont répandus dans toutes les cuisines, aussi bien en France qu'à l'étranger.

Le nougat est un produit très estimable s'il est bien préparé, mais sans valeur aucune, désagréable et vulgaire s'il est mal compris, mal rendu. Son apprêt est simple, d'une exécution facile, n'offrant aucune difficulté sérieuse, et, en somme, n'exigeant pas une grande science. Cependant, on ne le rencontre pas toujours rendu dans toute la perfection que la matière comporte. Pourquoi ce défaut, où est la cause, où est le remède? La cause est facile à indiquer, mais difficile à combattre, car elle s'appelle *routine!* c'est-à-dire indifférence, disposition à ne faire que ce qu'on a fait, sans tenir compte des règles que la pratique a prescrites; travail machinal, s'opérant sans prévoyance, sans mesure; en un mot, au hasard!

Le remède est simple, mais peu attrayant pour les esprits rebelles ou indifférents; il se résume aussi en un seul mot : *étude!* c'est-à-dire, recherche du vrai dans l'obscurité; profit de la pratique sur l'expérience des faits; enfin, premier mobile du progrès!

Pour préparer du bon nougat, du beau nougat, il faut, avant tout, avoir à sa disposition de belles amandes, mondées avec soin, longtemps dégorgées, bien épongées, puis émincées et séchées; le point le plus important, c'est de les sécher à fond, sans violence, dans une étuve tempérée, à l'abri de la poussière, étalées en couche mince sur une plaque couverte de papier; mais, pour les sécher dans ces conditions, il faut absolument s'y prendre à temps, afin de pouvoir agir sans précipitation, car des amandes trop vivement séchées restent humides à l'intérieur; et alors, si elles sont mêlées au sucre cuit, elles le font noircir ou grainer, deux cas qui rendent l'opération imparfaite.

Après les amandes, c'est le sucre : celui-ci doit être de premier choix; le sucre de canne est préférable, car les sucres de betteraves sont souvent défectueux : le beau sucre n'est ni plus difficile

à obtenir, ni plus cher que le mauvais, mieux vaut n'employer que le meilleur. Il doit être pilé et passé au tamis, mais sans être déglacé. Les proportions du sucre avec les amandes émincées et séchées sont de moitié : 250 grammes de sucre pour 500 grammes d'amandes; deux cuillerées de suc de citron ou une cuillerée d'acide citrique.

Au moment d'opérer, les amandes doivent être bien chauffées. La cuisson du sucre doit avoir lieu sur un feu doux; il ne faut pas cesser de le remuer avec une cuiller, afin que la dissolution soit plus prompte et plus régulière. C'est dans la cuisson exacte et parfaite de ce sucre que repose toute l'opération. S'il est mal cuit, le nougat sera forcément manqué, sans valeur; il se moulera mal ou bien il sera défectueux au regard, désagréable sous la dent. Il faut donc que le praticien étudie avec la plus grande attention ce point précis de cuisson où le sucre, de cette teinte dorée et claire qu'il acquiert au début, passe tout à coup à une autre teinte plus vive, pour arriver au ton aigu, limite extrême, la dernière avant d'arriver au brun. C'est alors que les amandes lui sont amalgamées; car c'est le moment où il ne graine plus, se mélange sans difficulté, et où on le voit aussitôt revenir à une nuance plus claire; c'est le signe distinct de la perfection du nougat; c'est à ce point qu'il peut être moulé; il se trouve exactement dans les conditions voulues pour prendre toutes les formes, il ne s'affaisse plus, car quelques minutes suffisent pour le raffermir.

Ces simples observations renferment, au fond, la théorie du nougat.

La coupe représentée au dessin 491 est formée dans un moule en deux pièces : la base et le haut, sans charnières; ces moules doivent toujours être légèrement huilés avant de les foncer. — Le nougat doit être foncé aussi mince que possible.

Quand la coupe est soudée sur son pied, elle est fixée sur un fond-d'appui masqué en pastillage, collé sur plat. Elle est alors bordée, puis garnie avec des fruits confits variés en espèce et en nuance. On groupe ordinairement ces fruits dans la coupe, à mesure qu'ils sont glacés; mais cette méthode n'est pas rationnelle, car alors les fruits se collent ensemble avec une telle ténacité qu'on ne peut les prendre qu'en les brisant avec effort et quelquefois en brisant la coupe elle-même. Or, un entremets dans de telles conditions ne peut être présenté aux convives; et, alors même que ces pièces sont destinées à figurer sur la table d'un buffet, il est indispensable que chacun puisse se servir à son aise. Il est donc préférable de glacer ces fruits en laissant d'abord refroidir le sucre, pour les grouper ensuite, soit en les posant tels quels, soit en les collant très légèrement avec du sucre, de façon à pouvoir les détacher sans efforts.

La base de cette coupe est entourée avec une couronne de petits gâteaux. Les deux anneaux peuvent être exécutés en sucre *tors*, en sucre *filé* ou en pastillage. L'anse peut être formée par une bande en sucre au *cassé* refroidi sur une forme appropriée. Elle peut aussi être en nougat ou en pâte d'amandes; en tout cas, dès qu'elle est collée en place, elle doit être décorée, soit au cornet, soit avec de petites fleurs en glace ou en sucre, soit simplement avec du sucre filé. La bordure de la coupe est formée avec des cerises imitées en pâte d'amandes, glacées au *cassé*.

Une belle garniture de fruits glacés convient certainement à ces coupes; cependant, on peut sans inconvénient remplacer ces fruits par un appareil de plombière, dans les cas où elles seraient servies comme entremets.

La coupe représentée par le dessin 492 est aussi en nougat; elle est formée en deux parties :

Un point essentiel, sur lequel je dois attirer l'attention des praticiens, c'est que ces pièces doivent être sérieusement traitées, artistement rendues; car, produites dans des conditions d'infériorité apparente, l'effet serait complètement manqué, et, au lieu d'une agréable diversion qu'on préparait aux convives, ils n'éprouveraient plus que ce sentiment mêlé de regret et d'indifférence, qu'on ressent toujours à la vue d'un travail où il est facile de distinguer que le talent de l'artiste est resté au-dessous de ses prétentions affichées.

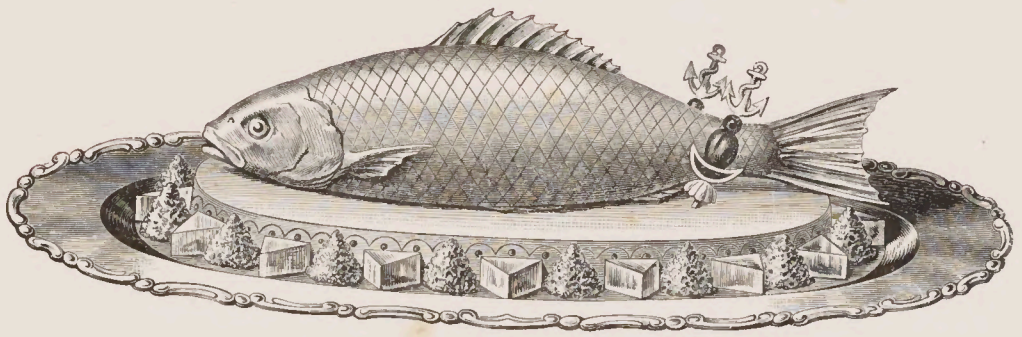
On peut exécuter une imitation de poisson d'après deux méthodes différentes que je vais décrire. La première, la plus simple et la plus pratique en même temps, consiste à cuire le biscuit dans deux moules représentant chacun, par la forme du moins, la moitié du poisson coupé sur sa longueur. Ces moules peuvent être exécutés, en tous lieux, par un ferblantier, car les surfaces sont planes, sans empreinte aucune; il suffit qu'ils soient munis, du côté extérieur, de deux appuis combinés de façon à les maintenir d'aplomb quand l'appareil à biscuit est dedans, afin qu'il puisse cuire tout à fait droit. Mais, à défaut de ces moules, on peut aussi cuire le biscuit sur plaque, dans une espèce de caisse ovale, formée à l'aide d'une bande de papier, ciselée d'un côté sur sa longueur, dont la partie ciselée se trouve collée sur la plaque où doit cuire le biscuit, de façon que l'effort naturel de l'appareil en cuisson n'en altère pas la forme. Par ce procédé, le résultat est évidemment moins parfait, mais cependant praticable.

L'appareil employé peut être du biscuit ordinaire ou du biscuit-punch, de la génoise sur feu ou madeleine aux blancs d'œufs, mais le biscuit-punch est préférable.

Si le biscuit est cuit dans un moule en deux parties, il faut le démouler, le laisser rassir; puis, le couper droit en dessus, et vider chaque partie en laissant une épaisseur suffisante à la croûte extérieure, afin que le biscuit conserve sa forme. Les parties enlevées sont alors émincées, fourrées avec de la marmelade ou de l'appareil moka, remises en forme et replacées chacune à leur place première, mais après avoir masqué les parois du creux avec une couche de marmelade ou d'appareil, afin de les coller.

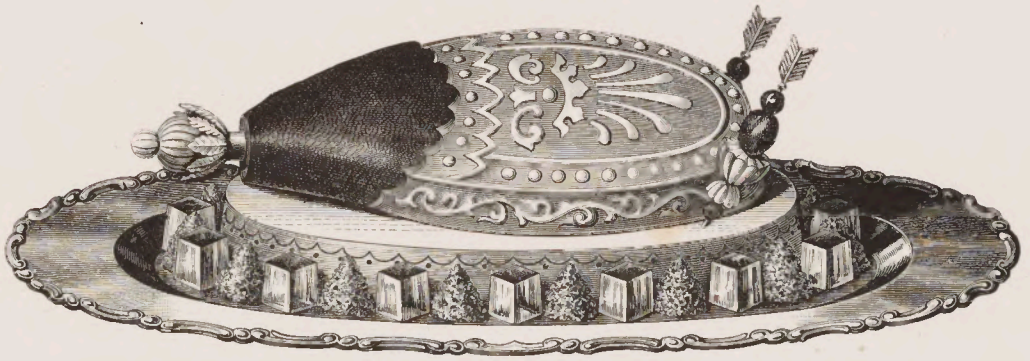
Avant de rassembler les deux parties formant le corps du poisson, il est nécessaire d'en masquer les surfaces avec une couche de marmelade bien réduite, apte à les maintenir adhérentes. Le poisson, ou tout au moins l'imitation, est alors posée sur une abaisse, en la plaçant bien d'aplomb et debout, c'est-à-dire sur le côté imitant le ventre. C'est alors qu'elle est façonnée avec le couteau, depuis la tête jusqu'à l'extrémité du corps, afin de lui donner une forme plus correcte. Les yeux sont imités, aussi bien que possible, avec de la colle clarifiée moulée dans une cuiller à racine ou une cuiller à café, en ayant soin de disposer un point noir dans le centre. Les nageoires des ouïes, du dos et celles de la queue, sont imitées avec de la pâte napolitaine, du biscuit sec ou même de la pâte d'office cuite et limée. Les surfaces sont alors masquées avec une couche de marmelade de reines-claudes de teinte légèrement verte, puis nappées avec une mince couche de glace-royale parfumée aux liqueurs; elles sont ensuite décorées en écaille, à l'aide d'un cornet très fin, avec de la glace-royale. Le poisson doit être bien calé sur les côtés, et, pour plus de sûreté encore, maintenu d'aplomb à l'aide de hâtelets garnis, piqués aux deux extrémités : sur l'avant et sur l'arrière.

C'est dans ces conditions que l'abaisse et le poisson sont posés sur un fond-d'appui masqué en pastillage, fixé sur un plat long; la base du poisson est alors entourée avec un cordon de gelée

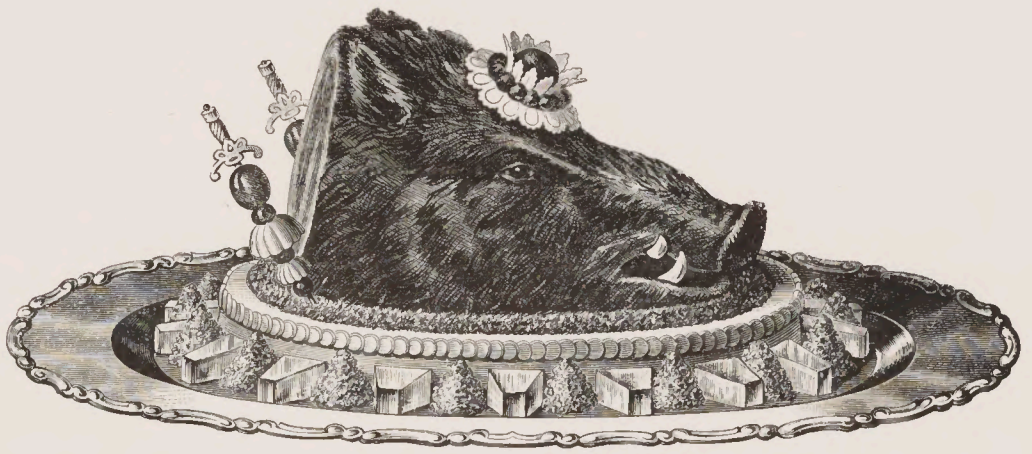


Dessin 496.

Dessin 497.



Dessin 498



Dessin 499.

hachée, et l'abaisse en pâte dissimulée aussi avec de la gelée. Le fond-d'appui est entouré avec de beaux croûtons alternés avec de la gelée hachée.

La deuxième méthode consiste à imiter la forme du poisson à l'aide de biscuit en feuille, d'environ 1 centimètre d'épaisseur; mais, pour que ce biscuit se ploie bien, il doit être cuit de la veille, et tenu dans un lieu frais pendant plusieurs heures.

Pour opérer, il faut former un noyau avec de la génoise ou du biscuit-punch cuit dans un moule ou une caisse en papier de forme longue; ce biscuit doit être préalablement fourré avec de la marmelade, puis grossi avec le biscuit en feuille dont les surfaces sont masquées de marmelade d'abricots, pas trop molle : la forme d'un poisson est une imitation facile à obtenir.

Dès que cette forme est acquise ou à peu près, il faut en masquer les surfaces avec de la marmelade, puis les couvrir entièrement, de chaque côté, avec une seule feuille en biscuit aussi mince que possible, afin de lui faire mieux prendre les contours et la forme du poisson. A ce point, il faut l'envelopper avec des bandes de papier, et le laisser ainsi quelques heures pour donner au biscuit le temps de faire corps. Le poisson est ensuite façonné avec le couteau, afin de rendre l'imitation aussi parfaite que possible; il est alors masqué de marmelade de reines-claudes, et terminé dans les conditions prescrites plus haut.

Dessin 497. — LIVRE IMITÉ EN BISCUIT

PLANCHE 133.

Le dessin représente un livre posé sur un coussin; celui-ci est imité en génoise ou en biscuit-punch cuit dans un moule en fer-blanc, sans fond, exactement de la forme du coussin qu'on veut imiter. Ce biscuit peut être fourré à l'intérieur; en tout cas, il doit être façonné à l'aide d'un couteau, afin de lui donner sa véritable forme; les surfaces sont alors masquées avec une couche légère de marmelade d'abricots, et ensuite avec une couche de glace-royale de teinte rosée. Aussitôt glacé, avant même que la glace soit refroidie, il est nécessaire de poser le coussin sur le plat dans lequel il doit être servi. C'est dans le plat même que le coussin doit être décoré, sur les côtés, avec un cornet de glace-royale blanche, en imitant des broderies. Les glands disposés sur les angles sont adaptés après; ils peuvent être imités soit en sucre taillé au couteau, soit en sucre coulé, soit tout simplement à l'aide d'un cornet de glace-royale, poussée sur un morceau de biscuit coupé de forme voulue : ceci n'est qu'un détail; il suffit qu'ils soient bien imités et bien rajustés au coussin.

L'imitation d'un gros livre est, en somme, d'une exécution n'offrant pas de difficultés sérieuses, quant à la forme et aux détails d'ornements; il s'agit simplement que l'imitation soit correcte, et établie dans des proportions exactes avec le coussin : ni trop grosse, ni trop petite.

Le corps du livre, c'est-à-dire cette partie représentant les feuillets imprimés, est préparé avec du biscuit fin, rassi, cuit dans une caisse en fer-blanc, sans fond, de 28 à 30 centimètres de long sur 24 de large et 6 de haut. Ce biscuit est paré, coupé en tranches minces sur la longueur, fourré avec un appareil moka; il est ensuite remis en forme, et façonné dans le genre d'un livre prêt à être relié, arrondi du côté du dos, légèrement creusé sur les trois côtés de son épaisseur.

La reliure du livre est formée en trois pièces : les deux couverts et le dos. Ces pièces peuvent être en pâte napolitaine, en génoise ou en biscuit-punch cuit sur plaque, pas trop épais; les couverts sont coupés exactement de même forme, mais nécessairement un peu plus larges et plus longs que le corps du livre; ils sont masqué avec une mince couche de marmelade d'abricots, puis nappés avec une glace au chocolat dont la couche est cependant très mince; ils doivent être passés quelques secondes à la bouche du four, afin de donner du brillant à la glace. On peut voir, par le dessin, que le dos du livre est légèrement bombé en dehors; il est donc nécessaire que cette partie soit aussi bombée d'un côté, et légèrement creuse de l'autre, de façon qu'elle puisse s'emboîter avec le corps du livre; elle doit être aussi glacée au chocolat, puis passée à la bouche du four, décorée ensuite.

Maintenant, il ne reste plus qu'à assembler les différentes parties, et former le livre dans son entier, en commençant par poser le corps du livre sur l'un des deux couverts, dont la surface est masquée avec une mince couche d'appareil moka ou de marmelade, afin de mieux le fixer. L'épaisseur du livre est alors masquée, sur ses trois faces, avec une couche mince et régulière d'appareil moka qu'on raye aussitôt avec la lame du couteau, de façon à imiter les feuillets du livre : cette opération est des plus simples. Le livre est ensuite posé sur le centre du coussin, puis recouvert avec la deuxième moitié de la couverture et masqué, sur le dos, avec la pièce qui lui est destinée; ces pièces doivent être bien assemblées, bien ajustées, les jointures entièrement dissimulées au regard. Sans ces soins, le mérite de l'imitation disparaît et s'efface.

C'est seulement alors que le livre est formé, qu'on procède au décor du couvert supérieur et du dos. Les ornements sont exécutés à l'aide d'un cornet de glace-royale bien blanche, bien travaillée, coulante, mais se soutenant parfaitement. Ces cordons de glace blanche, nettement dessinés et corrects, sont d'un très joli effet sur un fond nuancé, surtout un fond brun; il faut seulement éviter de les pousser trop épais, comme aussi d'exécuter un décor trop saillant, trop chargé : il doit être simple, franc et correct; il doit se rapprocher des ornements dont les relieurs embellissent leurs livres de luxe : les modèles sont faciles à trouver.

Dessin 498. — JAMBON IMITÉ EN BISCUIT

PLANCHE 133.

En pâtisserie, l'imitation d'un jambon étant une des plus faciles à exécuter, il convient d'y porter tous les soins qu'elle réclame, aussi bien dans son ensemble que dans ses détails.

La pièce est représentée, sur le dessin, dressée dans un plat long, mais sur un fond vide, en bois de tamis, masqué en pastillage blanc et décoré sur son épaisseur.

Il faut d'abord préparer un appareil de biscuit-punch ou même de biscuit fin, un petit appareil de biscuit en feuille et un peu de pâte frolle.

Pour que l'opération soit prompte et correcte, il faut disposer d'un *cercle à jambon* ayant les dimensions voulues, c'est-à-dire un moule sans fond, en fer-blanc, de 5 à 6 centimètres de haut, ayant exactement le profil d'un gros jambon. Il en est de ces moules comme des *cercles à flan*, les pâtissiers doivent en avoir de toutes dimensions. Quand on ne les possède pas, on les fait exécuter

ont l'habitude de ne toucher qu'aux objets qui, par leur forme aussi bien que par leur nature, ne laissent aucun doute sur leur destination. Cette retenue est si grande que, sur la table d'un buffet, si on néglige de faire une entaille aux pièces mangeables, même à celles qui, par leur composition, sont faciles à couper, telles que : les biscuits, les babas et les charlottes, il arrive que la plupart du temps ces pièces restent intactes. Or, il n'est pas à présumer qu'aucun convive veuille se hasarder à briser des pièces que, si leur caractère ornemental pouvait échapper à quelqu'un, leur élégance et leur coquetterie naturelle suffiraient certainement à défendre contre toute attaque intempestive.

Les grandes sultanes, quel qu'en soit le genre, quelle qu'en soit la forme, jouent un grand rôle dans la pâtisserie; de toutes les grosses pièces, ce sont celles qui produisent un plus grand effet; ce sont aussi les plus luxueuses, les plus remarquables. Une grande et belle sultane, en effet, soigneusement exécutée dans son ensemble et ses détails, est une pièce qui doit être d'autant plus estimée qu'on la rencontre rarement rendue dans des conditions irréprochables, car il est très difficile d'atteindre cette perfection sans que celui qui opère possède un aptitude éprouvée.

Les sultanes, j'entends les belles sultanes, correctes, élégantes, ont le privilège d'intéresser tout à la fois le monde gastronomique, et de faire l'admiration des praticiens eux-mêmes : c'est un éloge flatteur, mais mérité. Et, en effet, en présence d'une grande et belle sultane, dressée dans les conditions voulues, sur socle ou sur tambour, on voit, on sent tout ce qu'il a fallu de science et de travail intelligent pour atteindre ce résultat.

Un fait remarquable, c'est que l'exécution d'une sultane en sucre est une entreprise qui intimide toujours les hommes n'ayant pas fait une étude suivie de ce travail : ils hésitent, ils reculent devant l'obstacle prévu. C'est que tout le monde comprend que le sucre à filer n'est pas une matière docile qu'on peut manier à volonté et travailler à loisir, comme le pastillage ou la glace-royale : le sucre n'attend pas, il faut le prendre à son point précis de cuisson et ne plus le quitter; il faut l'utiliser quand même, le façonner, le filer enfin, selon le genre du sujet entrepris, selon le dessin arrêté. Il faut non seulement l'employer au moment propice, mais l'employer sans retard, promptement, sans hésiter ; car il se détériore avec une rapidité désolante, et on ne peut plus revenir sur ce qui est fait : là est l'écueil, car si toutes les dispositions ne sont pas prises pour pousser activement le travail sans arrêt, sans erreur possible, il est évident que l'opération n'aboutira pas.

Mais, en dehors de ces craintes, le travail du sucre filé est relativement facile; je dirai même que, du moment qu'on l'aborde, on ne tarde pas à y prendre goût, et qu'alors il devient aussi attrayant qu'agréable; d'ailleurs, il en est à peu près ainsi de tous les obstacles dont la persévérance fait triompher; le difficile s'évanouit à mesure que l'assurance augmente : le tout, c'est de s'y mettre. A vrai dire, on s'explique l'appréhension que doit éprouver celui qui n'est pas sûr de lui-même, en abordant de front un travail si minutieux; mais, je le répète, il n'y a que le premier pas qui effraie.

Évidemment ce n'est pas du premier coup qu'on peut prétendre à atteindre la perfection; il faut s'armer de persévérance, répéter les essais; car c'est de la pratique seule qu'il faut attendre le succès; elle seule peut donner l'assurance nécessaire; elle seule permet de dominer les obstacles. Ce qu'il ne faut pas perdre de vue, c'est que l'art de filer le sucre est, par le fait, un détail de la pâtisserie, mais un détail capital, d'une grande portée, pouvant, dans une large mesure, contribuer

à l'avenir d'un homme. Je ne connais pas de praticiens ayant acquis dans cette partie une notoriété distinguée, qui n'aient tiré de leur savoir le plus grand profit. A Paris, tous les hommes qui ont réussi avec succès dans le travail du sucre n'ont pas tardé à acquérir de la renommée, et la renommée, il ne faut pas l'oublier, est le premier échelon de la fortune.

Voici la méthode pour filer les sultanes à la cuiller :

Prenez un grand moule à sultane, en double fer-blanc, muni à l'intérieur d'un manche en bois, adhérant à une douille soudée sur le centre du fond. Tracez sur les parois extérieures du moule, avec la pointe d'un crayon, des lignes inclinées qui, en se croisant, formeront le grillage que représente la sultane. Pour plus de sûreté, il est bon de tracer ces lignes à l'aide d'un patron en carton.

Huilez légèrement les parois et le dessus du moule; puis, entourez la lisière du haut et du bas avec un anneau de ficelle, en le serrant contre le moule : ces anneaux donnent une certaine solidité, et facilitent la prise du sucre sur le moule.

Mettez dans 2 ou 3 petits poêlons du sucre trempé depuis quelques heures (400 grammes); cuisez le sucre d'un de ces poêlons, au degré du *cassé*, dans les conditions prescrites plus bas à l'article de la grande sultane en sucre coulé; aussitôt qu'il est à point, retirez-le, trempez le fond du poêlon à l'eau froide, pour arrêter la cuisson; puis posez-le sur une couche de cendres tièdes, afin de le maintenir chaud pendant le filage.

Prenez de la main gauche le moule à sultane, en le tenant horizontalement par le manche; trempez une cuiller de table dans le sucre, laissez-le égoutter jusqu'à ce qu'il coule en cordon; portez alors la cuiller sur les bords du moule, laissez tomber le cordon sur la ficelle, de façon à la masquer. Coulez ensuite les cordons de sucre de haut en bas sur les lignes tracées, mais d'abord celles qui s'inclinent dans le même sens, en tournant à mesure le moule. Le but à atteindre consiste à couler des lignes régulières, avec des cordons de sucre de même épaisseur, sans faire des gouttes : c'est tout; cela paraît bien simple, mais c'est cependant là où l'écueil réside. Filer du sucre, ce n'est pas difficile; ce qui l'est davantage, c'est de le filer bien.

A mesure que le sucre d'un poêlon commence à s'épuiser, il faut en avoir un autre sur feu, prêt à atteindre le degré voulu.

Quand les lignes tracées sont couvertes dans un sens par les cordons de sucre, reprenez-les dans le sens inverse, en les croisant et opérant toujours avec le même soin.

Quand le grillage est complet, grillez le dessus du moule, en arrêtant les cordons du sucre, juste à la lisière. Laissez bien refroidir le sucre et le moule; puis, présentez la sultane au feu, en tournant le moule; dégagez-la ensuite peu à peu, avec les deux mains, pour l'enlever; collez-la directement sur le tambour où elle doit être posée pour aller sur le socle, afin de ne plus être dans l'obligation d'y toucher. Placez-la ainsi sous globe, ou, mieux encore, dans une petite armoire vitrée, en l'entourant avec de la chaux vive, non éteinte, qui, en absorbant l'humidité de l'air, peut conserver plusieurs jours le brillant et la solidité du sucre.

Filez l'aigrette; collez-la sur une pastille mince, en sucre. Collez cette pastille sur une mince abaisse en bois, un peu plus large que la sultane, masquée de papier blanc, ornée d'une double bordure en glace-royale ou simplement bordée avec des *dents-de-loup* en sucre filé. Collez l'abaisse

et l'aigrette sur le haut de la sultane. Quand le socle est sur la table, posez la sultane sur sa plate-forme.

Le socle sur lequel la sultane figure, appartient à un genre mixte, c'est-à-dire que les cornes d'abondance, exécutées en nougat et garnies de fruits, font tout à la fois de ce socle une pièce ornementale et mangeable qui, par ce fait, peut tout aussi bien être servie sur la table d'un buffet, que comme pièce de milieu dans un dîner. Dans les deux cas, les fruits des cornes d'abondance doivent être disposés de façon à être facilement atteints.

La charpente de ce socle est exécutée en bois et en carton-pâte. La base est de forme circulaire, en bois, posée sur quatre pieds; elle est entourée, sur son épaisseur, d'une bande en carton blanc de 4 à 5 centimètres de large, clouée en écartement. Elle porte sur son centre une tringle en bois de 86 centimètres de haut; c'est sur cette tringle que les divisions de la charpente, exécutées en carton-pâte, sont enfilées. Le pied du socle est enfilé le premier, puis la coupe, et, sur celle-ci, l'entonnoir renversé qui le surmonte. Sur cette dernière division vient porter la coupe du haut, sur laquelle s'appuie l'abaisse en bois, fixée sur la tringle. Par le fait, la charpente n'a pas d'autre effort à faire qu'à supporter le poids des sept cornes d'abondance adhérant à la surface de l'entonnoir renversé.

La charpente et la base sont masquées en pastillage; cette dernière est décorée, sur la bande inclinée, avec des détails levés à la planche, appliqués en relief; sur le haut, elle est ornée d'une belle bordure montante, à jour, légèrement évasée.

Les cornes d'abondance sont moulées dans la même forme, avec du nougat dont les amandes sont coupées en petits dés. Une observation très importante à faire, c'est que le nougat des cornes d'abondance soit exactement de même nuance pour toutes; sinon la pièce perdrait beaucoup de sa distinction.

L'embouchure des cornes d'abondance est garnie avec des fruits confits et des fruits frais, glacés au *cassé*, puis légèrement collés au sucre, en les groupant, afin qu'on puisse les détacher sans efforts. Les fruits pendants en dehors de l'embouchure, sont collés sur une tige d'angélique fixée dans l'embouchure même.

L'extrémité des cornes d'abondance est ornée avec un petit pompon en sucre filé, et leur embouchure avec de petites perles également en sucre filé. Immédiatement au-dessus des cornes d'abondance, la jonction des deux coupes est dissimulée par une bordure à jour. Le haut du socle, c'est-à-dire l'épaisseur de l'abaisse supérieure, est orné d'une belle guirlande de fleurs en pastillage ou en sucre, variées en espèces et en nuances : cette guirlande donne une grande élégance à l'ensemble de la pièce.

Je dois faire cette remarque que, en raison de la hauteur du socle, la sultane est dessinée un peu courte; elle devrait être plus haute; mais, par rapport à la hauteur de l'aigrette qui la surmonte, je ne pouvais faire autrement, sans dépasser les limites des blancs réservés. — De la base à la frise aux fleurs, ce socle mesure 96 centimètres de hauteur; la sultane en mesure 31 et l'aigrette 16.

Quand la sultane est fixée sur le haut du socle, elle doit être entourée à sa base, soit avec de petites boules en pâte d'amandes, glacées au *cassé*, soit avec une garniture de petits gâteaux. La base du socle doit aussi être entourée de gâteaux.

Dessin 501. — SULTANE EN PASTILLAGE, SUR TAMBOUR

PLANCHE 134.

Le travail des sultanes en pastillage est minutieux et ingrat; pour bien les rendre, il faut au praticien une grande patience et des soins très attentifs, car c'est surtout dans l'application correcte des petits détails que réside le mérite de ces pièces.

Cette sultane mesure la hauteur de 68 centimètres se divisant ainsi : 4 centimètres pour la base, 16 pour le tambour, 5 pour le gradin de la sultane, 40 pour le corps de la sultane, 3 pour la corniche. La hauteur de l'aigrette varie de 30 à 40 centimètres.

La forme de la sultane est ronde; elle se compose d'un entablement à arceaux soutenus par six colonnes en imitation de palmier; elle pose sur un petit tambour à gradin fixé sur le centre d'une base en bois, bordée, posant sur quatre pieds; mais ces deux divisions sont indépendantes et préparées séparément.

La sultane peut être exécutée d'après deux méthodes, c'est-à-dire simplement en pastillage ou sur charpente en carton blanc, plaqué en pastillage. Ces deux méthodes sont également praticables.

Si l'on construit la sultane en pastillage, sans charpente, il faut procéder avec grand soin. Coupez d'abord l'entablement à arceau sur un patron en carton et d'une seule bande de pastillage; enroulez ensuite celle-ci contre les parois d'un moule uni ou d'un cylindre en carton, en la renversant; soutenez-la droite, en dehors du moule, à l'aide d'une simple bande de papier. Quand elle est sèche, enlevez le moule, appliquez intérieurement, contre l'épaisseur des arceaux, une bande en pastillage d'un centimètre et demi de largeur.

Préparez alors les colonnes en imitation de palmier, mais simplement le tronc et le piédestal, sans le feuillage du haut; fixez-les solidement et bien droites sur une bande en pastillage, un peu plus large, d'un tiers de centimètre d'épaisseur; laissez sécher.

Collez enfin les colonnes debout, à égale distance, sur le tambour formant gradin, masqué de pastillage; quand elles sont consolidées, renversez l'entablement à arceaux, collez-le sur les colonnes, bien d'aplomb.

Fermez alors le vide des arceaux avec une bande en pastillage, coupée sur patron et séchée; consolidez intérieurement ces différentes parties avec du pastillage ramolli; puis, décorez au cornet, en grillage, les surfaces de l'entablement; bordez extérieurement les arceaux avec un liseron plat, étroit; cintrez-les en dessous avec un petit liseron dentelé. Ornez les colonnes de leur feuillage; appliquez en relief, contre les façades intérieures des arceaux, un vase sur son piédestal levé à la planche; ornez-en la base avec une bordure.

Fermez la sultane sur le haut avec une abaisse en bois, masquée en pastillage, un peu plus large que la sultane, et formant corniche; sur le centre de cette abaisse, collez une aigrette en pastillage, surmontée d'un simple pompon en sucre filé; puis, ornez le haut de la corniche avec une bordure montante. Quand tous ces détails sont consolidés, posez la sultane sur le tambour.

Dessin 502. — SULTANE EN GLACE-ROYALE ET PASTILLAGE, SUR TAMBOUR

PLANCHE 134.

Les sultanes en glace-royale, pour être moins usitées que celles en sucre, n'en sont pas moins appréciables; elles peuvent être aussi volumineuses que les premières, aussi élégantes, aussi coquettes.

La glace-royale n'offrant pas les inconvénients du sucre cuit, ces sultanes peuvent être préparées d'avance, à loisir, sans secousse, et dans un ordre plus détaillé, plus correct; enfin, elles peuvent être conservées longtemps intactes, sans que l'humidité puisse avoir sur elles une si désastreuse influence que sur le sucre filé.

La sultane, représentée par le dessin 502, est de même dimension que la précédente; elle est de forme hexagone, fixée sur une abaisse de même forme; le double tambour sur lequel elle est posée, est aussi de forme hexagone, fixé sur une base circulaire bordée, posée sur quatre pieds.

Tous les détails de cette sultane sont préparés séparément.

Dessinez d'abord une façade de l'entablement hexagone sur du papier; collez le dessin sur une plaque en verre, de façon à le voir au travers. Masquez la surface opposée du verre avec une mince couche de beurre bien épongé, à travers laquelle on puisse suivre le dessin; puis, avec le cornet, poussez des cordons de glace, en suivant le dessin tracé; enfermez l'arceau dans trois fils de fer : deux pour les côtés et un pour le haut, afin de consolider le décor; masquez-les avec la glace. Ce décor doit être tout à la fois fin et solide, mais surtout régulier.

Placez le verre à l'étuve douce, assez douce pour sécher la glace sans fondre le beurre. Enlevez ensuite le décor du verre en chauffant celui-ci pour fondre le beurre; faites-le glisser avec soin sur une plaque couverte de papier, pour le faire sécher encore.

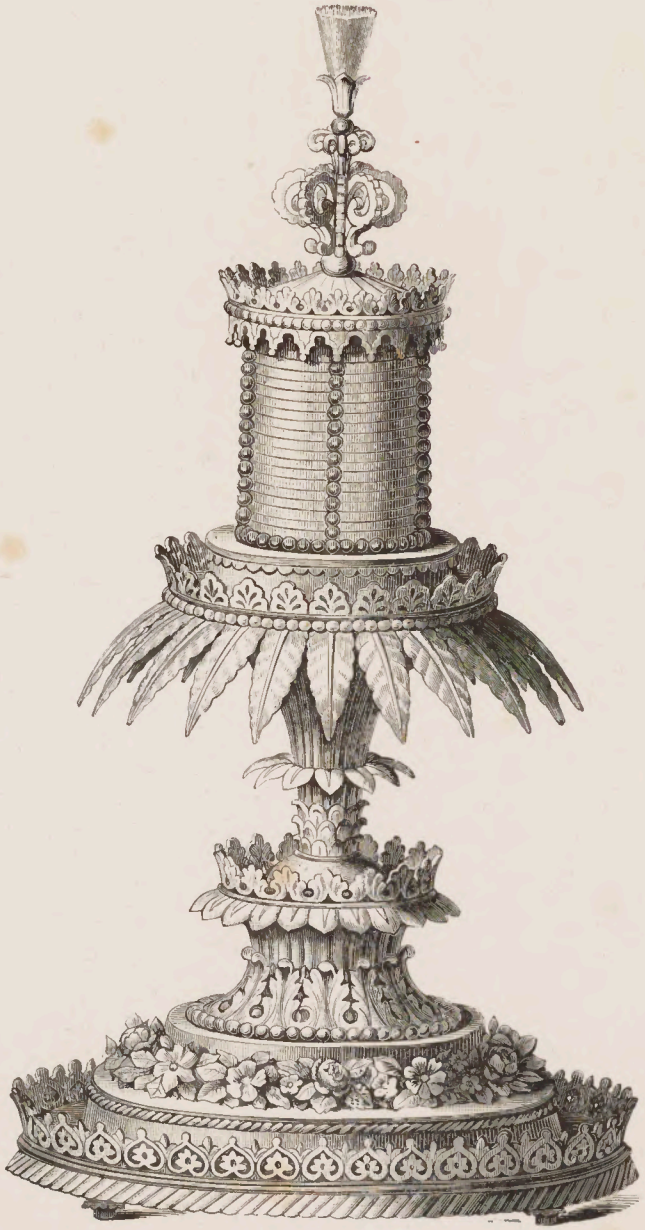
Sur des bandes en pastillage, coupez les six faces du corps de la sultane; puis, videz-les en arceau, sans couper la base, à l'aide d'un patron en carton; faites-les sécher ensuite, sur plaque couverte de papier.

Dessinez le grillage du portail sur du papier; collez celui-ci sous une plaque de verre, en opérant comme il vient d'être dit. Poussez au cornet, sur la couche de beurre, le double grillage du portail, faites-le sécher. Enlevez-les du verre, faites encore sécher sur papier; appliquez-en un sur chaque face de portail, de façon à fermer le vide, en le collant avec de la glace; bordez la courbe de l'arceau avec un liseron plat qui vient s'appuyer de chaque côté sur une petite colonne en pastillage, levée à la planche.

Assemblez ces six façades debout, sur un petit tambour hexagone, masqué en pastillage, d'un centimètre et demi plus large que le corps de la sultane, fixez-les avec de la glace-royale. Poussez un gros cordon de glace contre les angles, et appliquez contre chacun d'eux une colonne en sucre tassé ou en pastillage, avec base et chapiteau : fixez-les solidement.

Fermez alors l'ouverture du haut avec une abaisse hexagone, en pastillage sec et solide, d'un centimètre plus large que le corps du socle; c'est contre les bords de cette abaisse que viendront

Dessin 504.



Dessin 503.

Dessin 505.

Cette pièce mesure la hauteur de 1 mètre et 45 centimètres : le socle, 40 centimètres de la base à l'abaisse bordée ; le vase, son pied et le tambour qui le porte, mesurent 57 centimètres.

Ce vase aux fleurs, exécuté depuis une dizaine d'années, est encore aujourd'hui dans un bon état, le bouquet mesure 55 centimètres.

Dessin 507. — PYRAMIDE DE GÉNOISE, SUR TAMBOUR

PLANCHE 136.

Cette pièce est dressée sur un tambour vide, en bois mince, masqué de pastillage rose, décoré sur son épaisseur avec des grappes de raisin et des feuilles de vigne, levées à la planche avec du pastillage blanc. Ce tambour est fixé sur une base en bois, bordée, posant sur quatre pieds.

La pyramide de gâteaux dressée sur le tambour se compose de quatre gâteaux plats, de forme circulaire et graduée. Cette pyramide est surmontée d'un petit vase en pâte d'amandes, garni de fleurs en sucre, et piquée sur le centre du plus haut gâteau, à l'aide d'une longue baguette en sucre au *cassé*, solidement collée dans le creux du pied de ce vase.

Le nombre des gâteaux peut être augmenté selon qu'ils sont moins épais, selon la hauteur qu'on veut donner à la pyramide. La forme des gâteaux peut aussi être variée. On peut les faire carrés, trigones ou hexagones, ceci n'est qu'une affaire de préférence.

Beurrez quatre moules à *manqué*, de forme ronde ; masquez-en le fond avec un rond de papier, beurrez celui-ci. Mettez dans une terrine vernie 1 kilogramme de sucre en poudre ; ajoutez peu à peu, en travaillant fortement l'appareil avec une cuiller, 24 œufs entiers et un grain de sel. Posez la bassine sur feu très doux, fouettez l'appareil avec un fouet ; quand il est léger, retirez-le du feu ; ajoutez un kilogramme de beurre fondu, puis un kilogramme de farine tamisée et enfin le zeste d'un citron râpé sur du sucre ou finement haché. Avec cet appareil, emplissez les moules à peu près à hauteur ; mettez-les sur plaque, cuisez à four modéré, bien atteint.

Démoulez les gâteaux sur une grille à pâtisserie, laissez-les rassir. Divisez-les alors, chacun en deux ou trois parties, sur la largeur ; fourrez-les avec de la marmelade ; remettez-les en forme, masquez-en les surfaces, aussi avec de la marmelade, glacez-les ensuite avec une glace-royale blanche, parfumée. Décorez les gâteaux au cornet, sur les surfaces et sur la lisière des bords. Dressez-les en pyramide sur le tambour, fixez le petit vase sur le haut. L'espace laissé libre entre la bordure et le tambour doit être garni de petits gâteaux.

Dessin 508. — GROSSE MERINGUE EN PYRAMIDE

PLANCHE 136.

Cette grosse meringue est d'un très joli effet, si les étages sont bien proportionnés, si le décor est régulier, si enfin la meringue est de belle nuance. Elle est exécutée sur une base en bois, masquée en pastillage, ornée d'une bordure montante posée sur quatre pieds.

Coupez quatre ronds de papier pour chaque étage et, par conséquent, d'un diamètre différent.

Dessin 510.

Dessin 509.

Dessin 511.

Aussitôt que le sucre est sec, détachez les choux des brochettes. Prenez-les de nouveau un à un, trempez-les très légèrement, d'un côté, dans du sucre, simplement pour les coller ensemble; montez-les par rangs, dans l'intérieur du moule, contre les parois légèrement huilées : il faut opérer vivement.

Quand le sucre des choux est bien refroidi, chauffez légèrement les parois du moule, pour l'enlever. Dressez le croquembouche sur un fond-d'appui un peu plus large que le croquembouche, en bois vide, masqué de papier blanc. Sur le haut du croquembouche, collez une abaisse en bois ou en pâte d'office, ornée d'une bordure montante en pastillage, portant sur son centre une aigrette en pastillage, montée sur une petite tringle en bois; posez sur le haut un petit if en sucre filé, surmonté d'un gland. Collez alors l'aigrette sur le croquembouche, collez celui-ci sur le centre du socle.

Le socle représenté par le dessin est en pastillage, monté sur une charpente en bois. Sa forme est très élégante et luxueuse; il a la hauteur de 70 centimètres; il est fixé sur un petit tambour en bois, et celui-ci, sur une large abaisse également en bois, posée sur 4 pieds, ornée d'une jolie bordure montante, exécutée en pastillage.

Le corps du socle porte une petite abaisse bordée, sur le centre de laquelle est fixée une tringle en bois, portant sur le haut l'abaisse principale; c'est contre cette tringle que portent les quatre cornes d'abondance, en pastillage, garnies de fleurs en sucre ou en pastillage, d'espèces et de nuances variées. Mais les cornes sont simplement collées sur la petite abaisse, elles n'ont aucun effort à faire; cela s'entend.

L'abaisse supérieure est en bois, masquée de papier blanc, ornée sur son épaisseur d'une double bordure montante et descendante, en pastillage, levée à la planche, légèrement évasée.

Le fond-d'appui sur lequel le croquembouche est dressé, est entouré d'une garniture de petits gâteaux dressés en couronne. Le tambour qui porte le corps du socle doit également être entouré d'une garniture de petits gâteaux.

Dessins 510, 511. — GRANDES MERINGUES EN RUCHE, SUR TAMBOUR

PLANCHE 137.

Les deux ruches reproduites à cette planche ont la hauteur de 75 centimètres : 20 pour la base, 55 pour la ruche. Ces pièces conviennent pour être servies sur la table d'un buffet de bal; elles sont d'un joli effet, solides, peu coûteuses, peu travaillées, elles ont l'avantage de pouvoir être exécutées d'avance; cette considération est souvent d'une grande importance.

La ruche portant le numéro 510 est exécutée sur une charpente dont la base est cylindrique, et le haut en forme de dôme gradué, se terminant en pointe, ayant sa base en écartement légèrement accentué.

Le dôme et la base sont exécutés séparément : la base d'abord. Pour former cette base, beurrez des cercles à meringue avec du beurre bien épongé, puis, glacez-les avec moitié glace de sucre et moitié fécule; emplissez-en le vide avec de la meringue pour décor; saupoudrez de sucre, faites sécher à four très doux, pour que la meringue ne travaille pas. A défaut de cercles, on peut opérer à

Dessin 512. — GRANDE SULTANE EN PASTILLAGE, SUR GRAND SOCLE

PLANCHE 138.

Le socle portant la sultane est en pastillage, monté sur une charpente en carton-pâte; il est fixé sur une base à trois gradins, portant sur son centre une tringle en bois qui, traversant les gradins et le corps du socle, vient aboutir à l'abaisse supérieure sur laquelle la sultane est placée.

La base du socle est en bois; elle est entourée d'une bande inclinée de carton blanc, masquée en pastillage, ornée, sur son épaisseur, avec des liserons, et surmontée d'une bordure montante.

Les gradins sont en bois mince. Les cornes d'abondance portant sur ces gradins sont en pastillage. La base du socle est exécutée avec une coupe renversée : la même qui forme la coupe du socle; celle-ci est ornée d'une bordure pendante. Les deux coupes sont séparées par une bobèche ornée d'une guirlande de roses. L'abaisse supérieure est ornée d'une bordure descendante, légèrement inclinée.

La sultane que ce socle porte est fixée sur un double tambour formant gradin, masqué en pastillage, bordé de liserons. Elle est en pastillage blanc, percée à jour. Ce genre est tout nouveau, mais très intéressant. Il sera certainement bien accueilli par tous les pâtissiers, par ceux qui aiment la variété dans leur travail, et par ceux que le filage d'une sultane épouvante. Je ne veux pas dire qu'une sultane en pastillage soit d'un aspect aussi brillant qu'une sultane en sucre; ce que je puis affirmer, c'est qu'elle est jolie, élégante et d'un bel effet; elle offre en outre l'avantage de pouvoir se conserver longtemps; celle reproduite ici, existe dans mes armoires depuis 3 ans.

Pour exécuter cette sultane, il faut disposer d'une planche en plomb de grand format : 30 centimètres de large, sur 60 de long, creusée en grillage, la même qui est employée pour couler en sucre le grillage des sultanes dont il sera question plus bas; il faut aussi un moule en double fer-blanc très légèrement conique, correspondant juste, par son diamètre, à la longueur de la planche à grillage. Il faut, de plus, deux coupe-pâtes en fer-blanc, dont le profil est un carreau allongé, exactement semblable à celui formé par le grillage de la planche.

Beurrez d'abord le haut et le bas du moule; enveloppez-le avec du papier blanc, en collant celui-ci sur les bords supérieurs et inférieurs du moule.

Abaissez, en abaisse mince, sur un marbre, du bon pastillage, bien reposé, de même largeur et de même longueur que la planche à grillage. Appliquez le pastillage sur la planche bien propre; pressez-le avec le rouleau, de façon à imprimer sur le pastillage, le grillage de la planche en plomb. Coupez la bande droite sur les quatre faces; dégagez-la délicatement, puis renversez-la, en même temps que la planche, sur une large bande en carton blanc, bien droite, de même dimension que la planche. Découpez alors, à deux personnes, sur le carton, à l'aide des coupe-pâtes, les carrés imprimés sur la bande en pastillage, aussi régulièrement que possible. Ce travail est un peu long, mais du reste facile.

Quand la bande est toute percée, couvrez-la avec une autre bande de carton semblable à la

Dessin 513.

Dessin 512.

Dessin 514.

de les obtenir bien rondes; piquez-en les surfaces avec la pointe d'un petit couteau; humectez-les avec de l'eau ou du blanc d'œuf, saupoudrez-les avec du sucre, cuisez-les à four modéré. En les sortant, détachez-les de la plaque; posez-les les unes sur les autres avec un léger poids dessus. Quand elles sont froides, masquez la surface de neuf abaisses avec de la marmelade d'abricots, et neuf avec de la frangipane aux amandes, vanillée; assemblez-les de trois en trois, en alternant la marmelade et la crème; placez alors les six triples abaisses, chacune sur un rond de papier; masquez-en l'épaisseur avec une couche de meringue fine, fouettée sur feu, afin de la tiédir; lissez-la bien; puis, saupoudrez la moitié de ces abaisses avec de petits raisins de Corinthe, et l'autre moitié avec des pistaches en petits dés : tenez-les à l'étuve pour sécher la meringue. En les sortant, détachez le papier. Quand elles sont froides, masquez-les en dessus avec de la marmelade, et montez le gâteau sur une abaisse en pâte d'office, en alternant les nuances dans le sens représenté par le dessin. Dressez alors le gâteau sur le tambour du socle; posez sur le centre une aigrette en pastillage ou en sucre filé, fixée sur une pastille en pastillage ou en sucre. Garnissez l'espace libre sur le haut du tambour, avec des petits gâteaux madeleine.

Dessin 514. — CROQUEMBOUCHE DE GÉNOISE, SUR MOYEN SOCLE

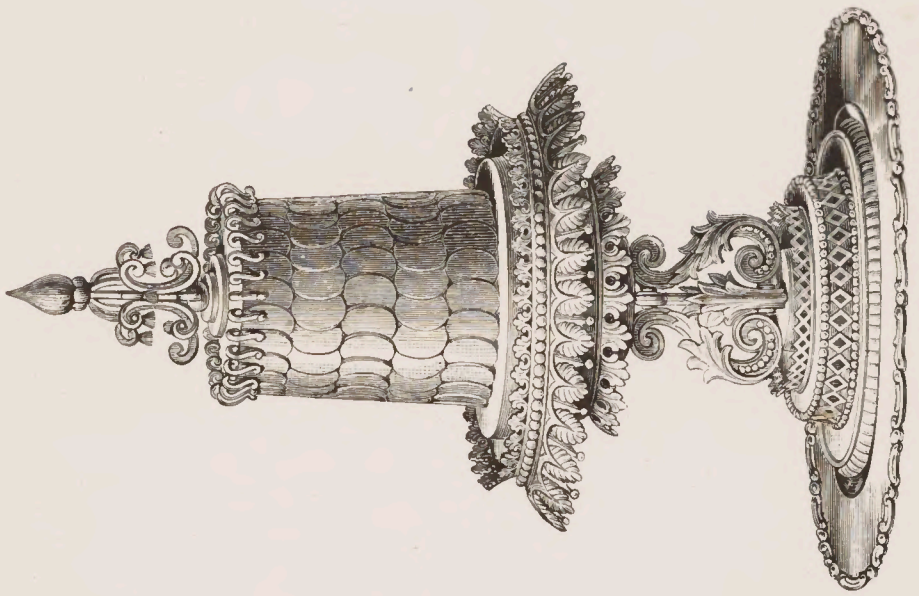
PLANCHE 138.

Ce croquembouche est monté dans un moule uni, de moyenne grandeur; la génoise est de deux nuances : rouge et blanche. Elle est distribuée en losanges, exactement d'égale dimension, légèrement coupés en biais, sur les côtés, afin de pouvoir les assembler autour du moule avec plus de précision : les losanges blancs sont évidés, et le vide rempli avec un petit losange vert.

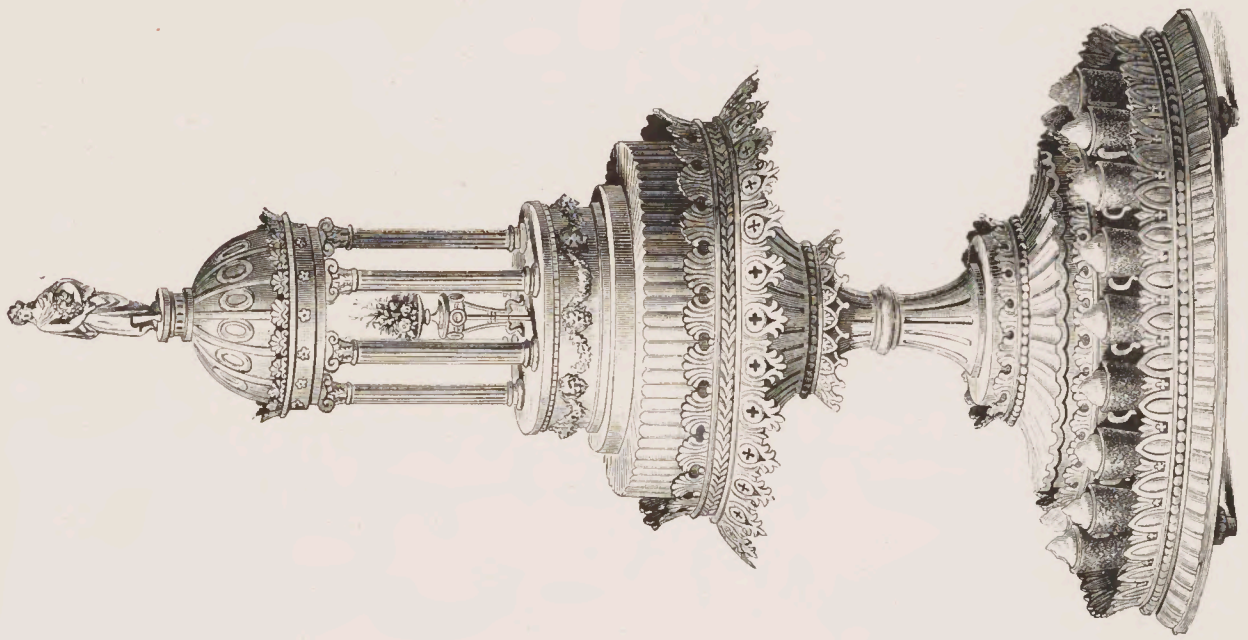
Le croquembouche peut être monté d'après plusieurs méthodes, soit en trempant tour à tour les losanges dans le sucre au *cassé*, et les appliquant à mesure contre les parois, soit en les rangeant sur une grille, pour laisser refroidir le sucre, et les monter ensuite contre les parois, après les avoir légèrement trempés dans le sucre, d'un côté seulement, pour les coller. Mais, pour que le croquembouche soit plus régulier, on peut simplement glacer légèrement les losanges, sur une surface, avec de la glace-royale coulante, qu'on laisse sécher, pour les monter ensuite contre les parois du moule, légèrement huilées, en les collant avec de la glace-royale poussée au cornet, sur le côté des gâteaux.

Quelle que soit la méthode employée pour monter le croquembouche, il s'agit de le monter aussi régulièrement que possible : il doit être fermé sur le fond, avec un rond en génoise, coupé juste. Quand le croquembouche est démoulé, dressez-le sur le tambour du socle; posez dessus une abaisse en pâte d'office, bordée en pastillage, portant sur son centre une jolie aigrette. — Le croquembouche est entouré, à sa base, avec une chaîne de petits gâteaux en génoise, glacés, garnis chacun d'une cerise mi-sucre, glacée au *cassé*.

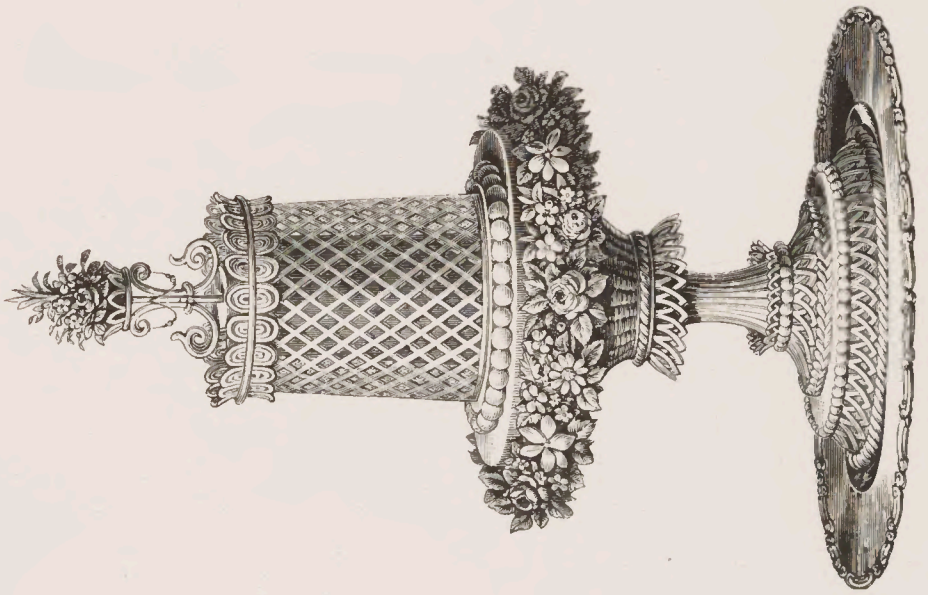
Le socle sur lequel le croquembouche est dressé, est construit dans les mêmes conditions que le précédent, c'est-à-dire monté sur une charpente en carton-pâte, masquée en pastillage et ornementée. Ce socle est aussi représenté dressé sur plat.



Dessin 517.



Dessin 515.



Dessin 516.

Dessin 516. — SULTANE EN SUCRE, A GRILLAGE, SUR MOYEN SOCLE

PLANCHE 139.

Cette sultane est montée sur un moyen moule à croquembouche, ayant la hauteur de 25 centimètres sur 16 centimètres de largeur. Elle peut être coulée à la cuiller, sur le moule, ou coulée sur matrice d'après le procédé décrit pour la grande sultane reproduite à la planche 139; les deux méthodes sont également praticables. Cette sultane est fixée sur une abaisse de son diamètre, en bois mince, masqué de pastillage; elle est fermée, sur le haut, par une mince abaisse en bois, simplement masquée de papier blanc, ornée d'une double bordure en glace-royale, poussée au cornet; elle porte, sur son centre, une petite aigrette en sucre, supportant une petite coupe garnie de fleurs et feuilles imitées en sucre. C'est dans ces conditions qu'elle est fixée sur le petit tambour disposé sur le haut du socle.

Ce socle est aussi de hauteur moyenne, puisqu'il doit être fixé sur le centre d'un plat. La hauteur de ces socles ne doit pas dépasser 36 centimètres. Ils doivent porter sur une base pleine, en bois, ayant à peu près le diamètre de la cuvette du plat dans lequel ils seront servis. Néanmoins, pour prévenir tout accident, il convient toujours de coller la base des socles sur le fond du plat avec du sirop de froment.

Ce socle est monté sur une tringle en bois ou en fer, fixée sur le centre de la base. Les différentes divisions composant le corps du socle sont exécutées en carton-pâte, moulées bien minces et masquées en pastillage blanc. La base du socle est aussi masquée avec du pastillage.

La frise du socle se compose d'une guirlande de fleurs en pastillage, groupée sur une bande en fer-blanc, clouée contre l'épaisseur de l'abaisse supérieure, fixée sur le haut de la tringle, ou maintenue à l'aide d'un écrou.

La base de la sultane est représentée entourée avec une chaîne de petites boules en pâte d'amandes glacées au *cassé*, soit avec du sucre blanc, soit avec du sucre rose.

Dessin 517. — CROQUEMBOUCHE D'ABRICOTS, SUR MOYEN SOCLE

PLANCHE 139.

Huilez intérieurement un moule à croquembouche, sans fond, ayant la hauteur de 25 centimètres sur 16 de large. — Choisissez des pastilles en pâte d'abricots d'Auvergne, de belle couleur, larges et minces; si elles sont rondes, coupez-les avec un coupe-pâte légèrement ovale, de 4 centimètres et demi de diamètre; essuyez ces pastilles avec un linge, afin d'enlever le sucre qui leur adhère : au besoin, on peut les passer vivement à l'eau tiède, et les essuyer aussitôt; en ce cas, rangez-les à mesure sur un linge, les unes à côté des autres, pour les ressuyer.

Piquez-les ensuite, une à une, avec une brochette en bois ou une fourchette; puis trempez-les, tour à tour, dans du sucre au *cassé*, mais sur une surface seulement; renversez-les, laissez bien

avec la coupe du haut. Cette corbeille est fixée sur une petite base en bois, de forme circulaire, également coupée sur l'arrière.

Tous les détails de la charpente sont masqués en pastillage blanc, puis décorés en relief. La surface plane de la base est seule masquée de papier blanc; mais elle est ornée, sur son épaisseur, d'une double bordure levée à la planche. Les cornes d'abondance sont masquée avec du pastillage rose, mais décorées en relief avec des détails blancs; la lisière de leur embouchure est bordée avec un liseron perlé. Les tambours sur lesquels les cornes d'abondance reposent, sont également masqués et décorés en pastillage. La coupe du socle, contre laquelle le haut des cornes vient prendre appui, est masquée et décorée en pastillage blanc. La grande corbeille, figurant la base du socle, est masquée et décorée avec du pastillage blanc, mais les torsades sont nuancées en rose; l'ouverture de cette corbeille doit être fermée par une petite charpente en carton blanc, formant un dôme, sur lequel seront plus tard dressés les fruits.

La triple sultane, disposée sur le socle, est évidemment le détail capital de la pièce; c'est assurément celui qui attirera le plus le regard des amateurs; car une sultane correcte, exécutée sur de telles dimensions, n'est ni sans mérite, ni sans attrait.

La sultane est en sucre blanc; elle n'est pas filée; elle est coulée sur matrice, c'est-à-dire sur une planche en plomb dont le grillage est gravé en creux.

Avant d'entreprendre la description de cette méthode nouvelle, je suis bien aise de dire qu'elle est l'œuvre de M. *Adolphe Landry*, jeune praticien qui a fait de grandes études sur le travail du sucre, et qui a réussi à lui donner une importance et une précision pour ainsi dire mathématiques.

Je vais d'abord décrire la méthode la plus pratique pour cuire le sucre à filer; je décrirai ensuite celle de couler ce sucre dans les planches, et, enfin, celle pour monter les sultanes.

La grande question du filage réside évidemment dans la cuisson du sucre : l'artiste le plus adroit ne saurait rien tirer d'un sucre mal cuit. Mais il ne faut pas oublier que la parfaite qualité du sucre est d'une importance capitale, par rapport au résultat. Le sucre le plus convenable, le meilleur, est certainement celui tiré de la canne à sucre, s'il est bien épuré; mais on peut également utiliser le sucre de betteraves, de bonne qualité. Les meilleurs sucres que j'ai trouvés sont ceux qui se vendent à Paris et à Londres; le sucre anglais serait en quelque sorte préférable sous le rapport de la cuisson. Les sucres fabriqués dans le nord de l'Europe laissent, au contraire, considérablement à désirer pour le filage; ceux d'Allemagne et de Russie sont réellement défectueux; aussi le filage du sucre, dans ces pays, devient-il très difficile.

Pour bien cuire le sucre à filer, il ne faut pas en cuire une trop grande quantité à la fois : 1 kilogramme au plus, et encore faut-il être à même de l'employer sans retard; sinon, il est préférable d'en cuire seulement 500 grammes à la fois, en répétant les cuissons. Néanmoins, il faut toujours avoir deux poêlons : l'un pour cuire 1 kilogramme de sucre et l'autre pour en cuire 500 grammes. Le sucre doit cuire à couvert, dans un poêlon sans bec, non étamé ou argenté : le bec d'un poêlon à cuire est plus nuisible qu'utile; il facilite la fuite du sucre, et contribue à le faire attacher aux parois. La capacité des poêlons doit être combinée de façon que, le sucre étant dissous, le liquide arrive à 2 centimètres des bords.

Le sucre pour filer doit être trempé 5 à 6 heures d'avance. Voici la méthode pour le tremper :

Coupez-le en moyens morceaux; prenez-les avec la main, plongez-les dans l'eau froide; tenez le sucre dans l'eau jusqu'à ce qu'il ne pétille plus. Mettez-le dans un poêlon, laissez-le dissoudre.

Prenez 500 grammes de sucre trempé, mêlez-lui quelques gouttes d'acide citrique dissous : la quantité de cet acide est variable, selon que le sucre est plus ou moins bien épuré, plus ou moins gras[1]. Quand le sucre est dissous, posez le poêlon sur feu vif; écumez-le, laissez-le arriver au *grand cassé;* mêlez-lui alors, hors du feu, 2 cuillerées à café d'acide acétique cristallisable[2], en évitant d'aspirer la vapeur qu'il produit, car elle est suffocante; mêlez l'acide, en agitant le liquide; donnez encore quelques bouillons au sucre, pour le ramener au *cassé;* essayez-le, et retirez-le aussitôt qu'il est à point; arrêtez-en l'ébullition en trempant le fond du poêlon dans l'eau froide.

Le sucre ainsi cuit peut être immédiatement filé ou coulé, ou bien tenu au chaud à température douce, en attendant de le filer. Si l'on ne pouvait employer ce sucre sans le faire attendre longtemps, il faudrait le jeter de suite sur un marbre très légèrement huilé, le faire refroidir ainsi; le détacher ensuite, le couper en morceaux, pour l'employer à mesure qu'on en a besoin. Le bon sucre, cuit comme je viens de le dire, se réchauffe très bien, sans rougir; mais, si l'on ne pouvait l'employer à bref délai, il faudrait l'enfermer dans un vase ou une boîte, et le tenir en lieu sec.

Pour filer, ou plutôt pour *couler* une sultane à grillage, il faut disposer d'une planche à sultane en métal[3]; ces planches, c'est M. Landry qui les vend. J'en ai fait exécuter plusieurs dans des dimensions plus étendues, c'est-à-dire une de 68 centimètres de long sur 25 de large, et deux autres de dimensions différentes, afin de pouvoir couler des sultanes de divers formats.

Ces planches, je l'ai dit, sont creusées en grillage; elles doivent être légèrement huilées avant de couler le sucre. Pour opérer, versez une partie du sucre cuit dans un poêlon chaud, à bec; coulez d'abord un cordon régulier sur l'encadrement de la planche; puis coulez le sucre dans le grillage, en deux temps, c'est-à-dire d'abord dans les rayons inclinant à droite, ensuite dans les rayons inverses inclinant à gauche, de façon à obtenir le grillage complet : l'opération est aussi simple à décrire que facile à exécuter. La grande question, l'unique question, se résume donc dans la précision du coulage du sucre, en cordon réguliers : ceci est une affaire d'étude et de pratique, qu'aucune démonstration ne saurait inculquer dans l'esprit de celui qui opère; car c'est surtout dans l'assurance de la main, aussi bien que dans la sûreté du coup d'œil, que réside la science de couler le sucre. S'il s'agissait simplement de lire un ouvrage pour devenir un savant praticien, on finirait par fermer les écoles au lieu d'en multiplier le nombre. Or, nul ne peut prétendre d'arriver d'un trait à la même perfection que celui qui opère de longue date, sans se soumettre aux mêmes exigences, sans étudier, sans pratiquer. M. *Landry* peut bien vendre ou donner ses planches, ses poêlons et ses moules; ce qu'il ne peut ni donner, ni vendre, c'est la science qu'il a acquise par l'étude et la longue pratique de son procédé.

Quand il s'agit d'enlever le grillage de la planche, il suffit de tenir celle-ci à la bouche du four, quelques secondes, pour que le sucre se détache sans effort; couchez alors sur le travers

1. Il est toujours possible de se rendre compte de la juste quantité d'acide que le sucre comporte, en l'essayant à l'aide d'une petite bande de papier *tournesol;* si dans le liquide, la bande de papier prend la couleur mauve, c'est qu'il est acidulé au juste degré; si la bande devient rouge, c'est qu'il l'est trop; il faut alors ajouter de l'eau jusqu'à ce que le papier reste de couleur mauve.

2. Mais si le sucre était de mauvaise qualité, il faudrait lui additionner deux cuillerées de bon sirop de froment.

3. M. *Landry* a un dépôt de ses planches à couler le sucre, chez M. *Gleize*, chaudronnier, rue des Capucines.

dance, deux petites coupes en pastillage; puis, sur chacune d'elles, collez un double pompon en sucre filé.

Les garnitures de cette pièce se composent d'abord, des fruits dressés dans la corbeille; ces fruits sont frais ou confits, mais glacés au *cassé*, et dressés dans la corbeille sans être collés. L'autre garniture se compose d'oranges glacées en artichaut. Voici comment on prépare ces oranges : Choisissez-les d'égale grosseur, de bonne qualité; retirez-en l'écorce, en laissant seulement un rond de 4 centimètres, attaché aux chairs, du côté où était la tige. Ouvrez alors l'orange avec soin, pour séparer les quartiers, mais sans les détacher, en les laissant adhérer au rond d'écorce. Faites-les sécher quelques heures à l'air; puis prenez-les une à une, avec la main, et trempez-les vivement dans du sucre au *cassé*. Laissez bien égoutter le sucre, et retournez-les pour les poser sur une grille à pâtisserie. Ces oranges sont dressées en chaîne, tout le long de la bordure de la base.

Les deux cornes d'abondance ne sont pas représentées garnies, mais ornées de fleurs variées, en sucre ou en pastillage, entremêlées de feuilles vertes, et disposées sur une charpente légèrement bombée, exécutée en carton blanc, peint en vert tendre.

Cependant, il est bien évident que ces fleurs peuvent, sans inconvénient, être remplacées par des fruits confits, variés, glacés au *cassé*, ou simplement par de petits gâteaux imitant la forme de divers fruits, également glacés au *cassé*, avec du sucre blanc et du sucre rose.

Dessin 519. — GRANDE PIÈCE AUX FRUITS

PLANCHE 141.

Le dernier sujet de cette série des grosses pièces de pâtisserie, sera certainement, aux yeux des praticiens, un des plus remarquables par sa richesse, par son élégance, aussi bien que par la nouveauté du genre.

Cette pièce a été servie l'hiver dernier, comme sujet de groupe central, sur la table d'un buffet de bal. Elle a été exécutée sur la même charpente du grand socle des chasseurs, reproduit à la planche 80, qui n'a subi que de légères modifications de forme; mais l'ornementation et les détails sont évidemment tout autres.

La charpente est divisée en deux parties : elle se compose d'une base à gradin, forme polygonale, arrondie sur les côtés et sur l'avant; les trois faces sont divisées par un angle aigu; elle est coupée droite sur l'arrière, attendu que la pièce ne doit être vue que de face.

Cette base est posée sur quatre pieds, et porte sur l'arrière, à petite distance du centre, un solide support en bois, sur le haut duquel est fixée une abaisse en bois, ovale, ayant 58 centimètres de diamètre. La hauteur du support est de 46 centimètres; celle de la base et son gradin est de 15 centimètres de haut sur 120 centimètres de largeur.

La deuxième partie de la charpente mesure 62 centimètres de haut; elle se compose d'un double tambour en bois mince, formant piédestal, fixé sur une abaisse en bois. Ce piédestal sup-

Dessin 519.

ronne imitée en pastillage ou en sucre *tiré ;* la question réside tout entière dans la parfaite imitation, et cette imitation n'offre pas de grandes difficultés.

Pour couler en sucre un ananas, il faut avoir un bon moule ; ce moule, si on ne peut pas le faire soi-même, on le fait exécuter par un mouleur, ce qui est toujours préférable ; car les moules que nous exécutons nous-mêmes, souvent avec de grandes difficultés, laissent toujours à désirer ; et, dans un moule imparfait, on n'obtient que des épreuves défectueuses.

Quand on veut couler le sucre dans le moule, il faut préalablement le démonter et le faire tremper à l'eau tiède ; on l'égoutte ensuite. On le remonte et on le serre fortement avec une grosse ficelle. On cuit du sucre au petit *boulé*, on le fait *loucher*, on lui laisse perdre sa plus grande chaleur ; puis on le verse dans l'intérieur du moule par l'ouverture ménagée sur l'un des bouts. Aussitôt que le sucre a fait croûte, contre les parois du moule, on verse les parties liquides dans le poêlon. Dix minutes après, on démonte attentivement le moule pour dégager le sujet en sucre.

Il est bien évident que cette pièce est d'un effet indiscutable, et que, établie dans ces conditions, elle doit mériter le suffrage des hommes de goût. Mais il est facile de comprendre qu'un tel sujet, abondant en détails minutieux, ne peut pas être improvisé, ni entrepris au hasard, avec des ressources insuffisantes. Du moment qu'on se décide à l'entreprendre, il faut l'étudier minutieusement, le réfléchir avec attention, et concentrer à loisir les éléments qui doivent concourir à sa confection.

Ce n'est évidemment qu'à cette condition qu'on peut espérer obtenir un résultat satisfaisant : de tels sujets entrepris à la hâte, exécutés avec précipitation, laisseraient forcément à désirer.

Cette pièce, dont la hauteur d'ensemble mesure 1 mètre 35 centimètres, exige d'être servie sur une grande table et dans une grande salle : dans une salle basse ou étroite, elle serait sans relief : pour ressortir avec avantage, il faut à ces grands sujets l'espace et l'air. Plus les salles sont grandes, plus les dimensions des pièces doivent être augmentées.

Dessin 520.

Dessin 521.

Dessin 522.

Dessin 523.

tance de la table. Établi dans ces conditions, le socle devient plus maniable, il acquiert une solidité mieux assurée, et en somme, gagne en aspect et en proportions tout ce qu'il perdait auparavant : il est donc, tout à la fois, et plus correct et plus pratique. Ce sont là autant de motifs qui recommandent mes préférences. Cette innovation sera peut-être contestée, mais depuis vingt ans que je m'occupe d'ornementation, je crois avoir acquis le droit d'émettre une opinion sur une réforme que j'ai étudiée à fond, dont l'expérience m'a démontré l'opportunité, et que le temps sanctionnera sans doute.

Dans les plats, on ne peut guère dresser que des socles de moyenne grandeur, dans le genre de ceux représentés aux planches 138, 139 ; et encore faut-il que l'ordre d'ornementation ne comporte pas une base trop large.

Les quatre socles reproduits à cette planche (142) sont montés sur de larges bases en bois, bordées ou formant un talus. Elles posent sur quatre pieds, et portent sur leur centre une tringle en bois, sur le haut de laquelle vient se fixer l'abaisse en bois devant former la frise du socle.

Le corps de ces socles est exécuté en carton-pâte, formé de plusieurs divisions ; ces divisions sont moulées très minces, dans des moules en métal, séchées à l'étuve très douce, puis assemblées et soudées sur la tringle centrale des socles, avec du repère, pour être ensuite masquées en pastillage, et ornées de détails également en pastillage.

Quand les socles sont finis, ornementés, il ne reste plus qu'à dresser sur leur plate-forme, la pièce qui leur est destinée, en la fixant sur un tambour simple ou un double tambour, selon qu'elle exige d'être plus élevée. On entoure ensuite la base de ces socles avec des petits gâteaux. C'est dans ces conditions qu'ils figurent sur table.

Le premier modèle de cette planche se compose d'un pied de coupe, à base cannelée, posé sur un tambour étroit, légèrement conique. Le pied de coupe est une sorte de *balustre* dont le fût est ornementé avec des feuilles en pastillage, à jour, levées à la planche. Cette balustre est surmontée d'un chapiteau de forme plate, légèrement sphérique, sur laquelle vient porter une coupe cannelée avec son pied lisse, que le chapiteau complète. La jonction de la coupe avec son pied est dissimulée par une bordure pendante, évasée.

Le deuxième modèle de cette planche (dessin 521) est monté sur une base dont les bords sont ornés en talus ; cette base et celle du socle qui vient après, remplacent avantageusement la bordure des bases, et n'ont pas les mêmes inconvénients.

Le corps du socle est monté sur un tambour étroit, légèrement conique ; les divisions sont exécutées en carton-pâte masqué de pastillage ; elles sont moulées dans la même coupe, seulement l'une est posée debout, l'autre est renversée ; elles sont reliées sur le centre par une sorte de boudin formé par deux coquilles plates, cannelées, soudées ensemble. Le pied et la coupe du socle sont ornés de longues feuilles à jour, en pastillage, qui les couvrent presque entièrement.

La lisière du tambour est ornée d'une bordure montante, et le haut de la coupe, sous la frise du socle, est ornée avec une bordure pendante. — La charpente de ce socle est reproduite plus bas.

Le troisième modèle de cette planche (dessin 522) est monté sur une base à gradin, dont le talus est exécuté à l'aide de détails en pastillage, levés à la planche, par petites parties à la fois, assemblées ensuite et collées contre l'épaisseur des deux abaisses formant gradin.

Le corps du socle figure un grand vase cannelé dont le pied et la coupe sont reliés par un large

ruban en pastillage ; il est posé sur un tambour étroit et haut, de forme légèrement conique : le tambour est en bois, le vase est en carton-pâte, mais l'un et l'autre sont masqués de pastillage.

Le tambour, le ruban qui relie les deux parties du vase et la frise du socle, sont entourés chacun d'une guirlande de fleurs et de feuilles imitées en sucre ou en pastillage. L'abaisse supérieure est ornée, sur son épaisseur, d'une bordure montante, à jour, peu élevée, mais évasée.

Le quatrième modèle (dessin 523) est fixé sur une large base, ornée avec une solide bordure en pastillage, levée à la planche. Le corps du socle se compose d'une petite coupe avec son pied, renversée sur la base, portant une autre coupe plus grande, également sur son pied, mais fixée debout sur une épaisse base formant un large anneau entre les deux coupes; sur celle qui est debout, est fixée l'abaisse supérieure du socle, ou, pour mieux dire, la frise. Toutes les divisions sont en carton-pâte masqué de pastillage. Le haut de la coupe du socle, venant aboutir sous l'abaisse supérieure, est orné d'une bordure pendante composée simplement de feuilles lisses, coupées à l'emporte-pièce, et appliquées contre un anneau en pastillage, formant saillie. L'abaisse supérieure est aussi ornée d'une bordure semblable, appliquée contre l'épaisseur et encadrée sur le haut par un liseron levé à la planche ; mais une autre bordure montante est disposée sur le haut de cette même abaisse; elle est aussi encadrée à sa base par un liseron levé à la planche. — La charpente de ce socle est reproduite plus bas.

Dessins 524 a 527. — GRANDS SOCLES EN SUCRE TAILLÉ

PLANCHE 143.

Les quatre grands socles reproduits à cette planche sont exécutés en sucre naturel; c'est un genre que les praticiens devraient cultiver, car il offre de grands avantages sous le rapport de l'élégance, autant que sous celui de la durée; sans compter que la matière n'est jamais perdue et peut toujours être utilisée.

Les socles en sucre sont généralement exécutés en plusieurs pièces ; la base et la coupe d'abord, puis le corps du socle, se composant toujours de différentes divisions. La grande question consiste à donner à ces sujets toute l'élégance et la solidité qu'ils comportent.

Le sucre taillé ou sculpté est toujours d'un joli effet, si les ornements sont corrects, bien détachés, si les divisions se raccordent exactement.

Les modèles que renferment les planches 143, 144, sont, pour la plupart, d'un travail minutieux et pénible; il serait donc puéril de vouloir soutenir que tout le monde est à même de les exécuter ponctuellement; il est évident que ce n'est qu'après de nombreux essais et l'expérience acquise, qu'un homme réfléchi doit les aborder.

Mais il est bon d'observer que tous ces modèles, bien que corrects et pratiques, peuvent cependant être ou modifiés ou simplifiés, selon l'aptitude de celui qui opère.

La méthode de tailler le sucre pour les socles est absolument la même que j'ai décrite plus bas, à propos des gradins ornés de sujets en sucre.

Avant d'entreprendre l'exécution d'un socle, c'est-à-dire avant de toucher au sucre, il faut absolument en faire le croquis sur papier, arrêter sa hauteur, et donner à chacune des divisions, celle qui lui convient, en les proportionnant aux dimensions arrêtées d'avance : sans mesures fixes, on n'arriverait à rien.

C'est alors seulement, après ces préliminaires indispensables, qu'on doit toucher au sucre; on le choisit bien blanc et d'une même nuance, si l'on emploie plusieurs pains.

On scie ce sucre de largeur et de hauteur voulues, selon l'application qu'on leur destine. On dégrossit ensuite les parties coupées, soit avec la lime, soit avec le couteau pour les rapprocher autant que possible de la forme et des contours indiqués par le dessin.

Les divisions ébauchées, on les perce sur leur partie centrale, avant de les terminer tout à fait; on les perce à l'aide d'un poinçon, en opérant peu à peu, sans précipitation, pour ne pas briser le sucre. On les façonne ensuite avec la lime ou on les creuse avec les gouges, de façon à obtenir le modelé et le relief des détails aussi corrects que la matière le comporte.

A mesure que les divisions sont terminées, on les assemble sur la tringle de la base, afin de pouvoir juger de l'ensemble, et corriger ou rectifier les défauts apparents : avant tout il faut les mettre bien d'aplomb.

Quand l'assemblage est satisfaisant, on cale les divisions une à une, à l'aide de chevilles qu'on introduit dans les cavités, et dont on comble les vides avec du repère en pastillage. Quand elles sont consolidées, on les soude bien d'aplomb, avec de la glace-royale, et on n'y touche plus jusqu'à ce que la soudure soit complètement sèche.

A ce point, on peut bien retoucher quelques détails avec la lime ou la gouge, pour réparer certains défauts ou faire disparaître la soudure, mais il faut opérer avec les plus grands ménagements.

En dernier lieu, on brosse bien le sucre, et on décore les parties qui exigent quelques ornements; les liserons et les bordures en pastillage, jouant un grand rôle dans l'ornementation des socles, il ne faut pas les négliger; il faut les appliquer sur les soudures, sur l'épaisseur des moulures, sur la lisière des tambours, partout enfin où ils peuvent figurer sans inconvénient.

Les socles en sucre taillé exigent une certaine élévation, afin que les détails d'ornement produisent tout leur effet; c'est par ce motif qu'il ne convient pas de leur donner moins de 50 à 60 centimètres de haut.

Le premier modèle de la planche (dessin 524) est monté sur une base en bois formant gradin; le corps du socle est tout en sucre taillé, composé de différentes divisions. L'abaisse supérieure est aussi en sucre; elle est à cannelons arrondis; ces cannelons sont rapportés un à un et appliqués contre une abaisse en bois, de façon à l'encadrer. Cette abaisse est clouée sur la tringle en bois, à laquelle les divisions du corps du socle sont enfilées : sa surface plane est munie d'une agrafe centrale, et masquée de papier blanc.

Pour finir ce socle, il ne reste qu'à orner la double base avec une solide bordure et en appliquer deux plus légères contre la double épaisseur du pied de coupe, fixé au-dessus du petit appui cannelé portant immédiatement sur la base. — Les pieds en bois de la base sont blanchis ou masqués en pastillage.

Le deuxième modèle (dessin 525) est monté sur une base simple, mais épaisse et étroite,

Dessin 524.

Dessin 525.

Dessin 526.

Dessin 527.

n'exigeant pas d'être bordée; il suffit d'appliquer un liseron perlé sur la lisière du haut; elle est décorée en relief, sur son épaisseur, avec des détails en pastillage.

Le corps du socle est tout en sucre taillé, mais décoré en relief avec des détails en sucre. L'abaisse supérieure est en bois; elle est entourée d'une bande en carton de 5 centimètres d'épaisseur, et décorée avec des demi-cannelons arrondis, en pastillage, levés à la planche; ils sont coupés en biseau, et rajustés sur la plate-forme de l'abaisse avec d'autres cannelons plus petits, formant ainsi une sorte de bordure de 3 centimètres de large, ayant à peu près la même hauteur. La plate-forme du socle est munie d'une agrafe, et masquée de papier blanc. Les pieds de la base sont blanchis ou masqués en pastillage.

Le troisième modèle (dessin 526) se compose simplement de deux pieds de coupe en sucre, cannelés en creux, dont l'un est renversé pour former la coupe du socle; les deux divisions sont reliées par un champignon, également cannelé en creux; le pied de coupe porte sur un tambour en carton-pâte un peu plus large que le pied de coupe; la base du socle est en bois, elle est d'abord entourée d'une bande de fer-blanc, clouée contre son épaisseur, de façon à former talus; elle est ensuite masquée en chute-d'eau avec des détails en sucre taillé, par petites parties de 5 à 6 centimètres de long, se rajustant parfaitement sur les côté et s'adaptant, en dessous, aux contours de la bande formant talus, contre laquelle elles sont collées avec du repère. Les chutes-d'eau appliquées contre le corps et la frise du socle sont exécutées dans les mêmes conditions; elles sont appliquées soit contre les divisions du socle, soit contre l'épaisseur des abaisses. — Toutes les divisions du socle sont enfilées à une tringle en fer, fixée au centre de la base.

Au besoin, les chutes-d'eau pourraient être exécutées en pastillage, par petites portions, sur un moule en plâtre, en opérant exactement comme il a été dit plus haut pour celles imitées en graisse, appliquées à l'ornementation des pièces ornementales du froid.

Mais, que ses chutes-d'eau soient exécutées en sucre ou en pastillage, on peut toujours, pour leur donner un plus grand relief, en entremêler les filons avec de fins cordons de glace-royale, poussés au cornet.

Le quatrième modèle (dessin 527) est d'un très joli effet, s'il est fini avec soin. La frise et le corps du socle sont en sucre taillé, mais les deux gradins fixés sur le centre de la base, sont en carton-pâte masqué de pastillage et décoré. La base est ornée d'une solide bordure montante, en pastillage, collée sur son épaisseur, légèrement évasée et encadrée en dessous par un liseron perlé.

Le tambour inférieur est en bois mince, vide, masqué avec des demi-cannelons arrondis, levés à la planche, se raccordant sur la lisière du haut. Le pied de coupe portant sur le tambour est lisse, d'une seule pièce, mais sa base est coupée à facettes. Le champignon cannelé qui le surmonte est rapporté; il est aussi d'une seule pièce. La frise seule est exécutée par portions de trois cannelons, qui sont ensuite assemblés et collés sur une bande en fer-blanc, clouée en inclinaison contre l'épaisseur de l'abaisse : ce fer-blanc doit être masqué en dessous avec du papier blanc, et, en dessus, avec une mince couche de repère léger.

Au-dessus de la frise, contre l'épaisseur même de l'abaisse en bois, est disposée, debout, une jolie bordure pleine, en pastillage, levée à la planche; elle est encadrée avec un liseron en torsade. La surface plane de l'abaisse est munie d'une agrafe, et masquée de papier blanc.

Dessins 528 a 531. — GRANDS SOCLES EN SUCRE TAILLÉ

PLANCHE 144.

Le premier des quatre modèles de socle, reproduits à cette planche, est fixé sur une base en bois, surmontée d'un petit tambour de forme demi-sphérique, plat sur le haut. Ce tambour est en carton-pâte masqué en pastillage; sa surface est ornée de grosses feuilles en pastillage, levées à la planche.

Le corps du socle est un sucre taillé, formé de deux divisions se composant d'un pied et d'une coupe de forme allongée, reliés par une sorte de bobèche à rayons inclinés. La frise du socle est aussi en sucre, mais exécutée par petites parties, pour être ensuite assemblées et soudées une à une sur une bande en fer-blanc, clouée juste au-dessous de l'abaisse supérieure.

Ce socle ne peut pas être servi tel qu'il est représenté; il doit d'abord être orné d'une bordure à jour, appliquée contre l'épaisseur du pied de coupe, et, enfin, d'une autre plus large, appliquée sur les contours de l'abaisse supérieure. Dans ces conditions, il est fixé sur sa base, ornée d'une solide bordure, et posée sur quatre pieds.

Le deuxième modèle (dessin 529) est fixé sur une large base en bois, portée sur quatre pieds.

Le corps du socle est tout en sucre; il se compose de différentes divisions enfilées sur la tringle centrale : d'une base à facettes, d'une coupe renversée, d'une corbeille basse, cannelée, d'un pied de coupe, d'une petite bobèche renversée, et, enfin, d'une grande bobèche également renversée, à facettes creuses, formant une bordure inclinée au-dessous de la frise. La soudure des divisions doit être soigneusement dissimulée.

La coupe supérieure est fixée à la tringle centrale par un écrou; elle est en bois, lisse en dessus, et masquée de papier; elle porte en dessous un fond de coupe en carton-pâte, masqué de pastillage, qui deviendra invisible quand le tour de l'abaisse sera orné d'une belle bordure pendante et inclinée.

Pour donner du relief à ce socle, il faut l'orner de petits détails, liserons ou bordures, aptes à dissimuler la soudure des divisions. Il faut ensuite orner sa base avec une solide bordure, et entourer aussi le bas du pied de coupe avec une bordure plus petite.

Le troisième modèle de cette planche (dessin 530) est exécuté tout en sucre. Sa forme est originale, sans caractère défini, mais flatteur et d'un joli effet. Avant d'être servi, ce socle doit être fixé sur une large abaisse en bois, bordée ou entourée d'ornements disposés en talus; il faut ensuite orner l'épaisseur de l'abaisse supérieure avec une jolie bordure montante.

Le corps du socle se compose d'une base pleine, en bois, à laquelle adhère la tringle centrale; cette base est masquée de pastillage et décorée en relief. A la tringle centrale sont enfilées les divisions en sucre, formant ensemble une sorte de pied de candélabre minutieusement ouvragé, surmonté d'une large frise inclinée, d'un joli effet, composée de tablettes plates, en sucre, forme de carré long, sciées minces, d'égale épaisseur, et dont la surface est ornée de demi-perles appliquées

Dessin 528.

Dessin 529.

Dessin 530.

Dessin 531.

en relief. Ces tablettes sont soudées l'une à côté de l'autre, en les alternant chacune d'un rayon en sucre ayant la forme d'un fer de lance, dont les pointes dépassent la longueur des tablettes.

Cette frise est établie sur une bande en fer-blanc, clouée en inclinaison contre l'épaisseur de l'abaisse supérieure; le vide qu'elle laisse en dessous, est fermé à l'aide d'une abaisse circulaire, également en fer-blanc. C'est contre cette abaisse qu'est appliqué le fond de coupe, moulé en carton-pâte, s'appuyant sur la petite boule ornementée avec du pastillage.

Le quatrième modèle de cette planche (dessin 531) est un peu compliqué, mais d'un joli effet. Avant d'être servi, il doit être fixé sur une base plus large, bordée.

Le corps du socle est composé d'un pied de coupe, en sucre, façonné en quatre compartiments, à base arrondie, perpendiculairement divisés par un montant en sucre, scié, de forme plate, coupé en pointe sur le haut, et appliqué debout; il est surmonté d'une petite bobèche renversée, à cannelons creux, puis d'une coupe également renversée, mais à cannelons arrondis, au-dessous de laquelle vient se placer la frise du socle; celle-ci est également en sucre, mais composée de morceaux rapportés. Elle est montée sur une abaisse en bois dont les bords, coupés en évasement, sont entourés d'une bande en fer-blanc de 4 à 5 centimètres de large, clouée contre son épaisseur. Le vide que cette bande laisse en dessous, est fermé par une abaisse circulaire de fort carton blanc de 1 centimètre plus large.

La frise est exécutée à l'aide de cannelons courts, coupés en biseau, d'un côté, et soudés en évasement contre la bande en fer-blanc, en les appuyant contre la bande en carton; ils sont à mesure rajustés sur le haut par d'autres cannelons semblables, également coupés en biseau, mais moins longs, appliqués sur le haut de l'abaisse supérieure, de façon à encadrer complètement celle-ci, en formant relief tout autour. La surface de l'abaisse est fixée à la tringle centrale par un écrou, et masquée de papier blanc.

Dessins 532 à 535. — GRANDS GRADINS ORNÉS D'UN SUJET EN SUCRE TAILLÉ

PLANCHE 145

Les gradins n'ont pas, en pâtisserie, la même importance que les socles; mais, comme eux, ils concourent à l'ornementation des grandes tables. La différence entre les socles et les gradins c'est que, sur les premiers, on dresse les grosses pièces de pâtisserie, tandis que sur les gradins on ne peut dresser que des petits gâteaux. Ainsi, les gradins ne peuvent pas remplacer les socles : ils sont simplement pour eux, un auxiliaire; sur une grande table, le nombre des gradins peut sans inconvénient égaler celui des socles.

La place des gradins est bien plutôt sur les grandes tables des buffets que sur celles des dîners; cependant ceux-ci, en raison de leur forme simple et élégante, peuvent sans inconvénient figurer sur la table d'un dîner, soit comme pièce de milieu, soit comme *bouts* de table, selon l'importance du dîner.

Les deux premiers modèles de cette planche constituent une variété nouvelle, différant tout à fait du genre jusqu'ici pratiqué, autant par la forme que par les détails d'ornementation.

Le premier modèle (dessin 532) se compose d'une base en bois, évasée, masquée en pastillage, décorée sur son épaisseur et ornée, sur le haut, d'une bordure montante, à jour, levée à la planche; elle pose sur quatre pieds; elle porte sur son centre une simple abaisse en bois, plus étroite, formant gradin, fixée sur un support en pied de coupe, et masquée de papier blanc ou de pastillage; ce gradin est aussi orné d'une double bordure levée à la planche : ce sont des feuilles à jour, coupées d'égale longueur, collées sur la lisière de l'abaisse en haut et en bas, en les raccordant, mais surtout en les inclinant légèrement en dehors : l'évasement correct des bordures contribue surtout à leur élégance.

Sur le centre de ce petit gradin, est fixé un petit tambour à coupole; au-dessus de cette coupole, est fixé un autre tambour en forme de corbeille, c'est-à-dire légèrement évasé : l'un et l'autre sont formés en carton-pâte, par conséquent vides, mais fermés sur le haut, masqués en pastillage et décorés.

C'est sur le haut de cette corbeille qu'est fixée la base en sucre, à cannelons inclinés, irréguliers, formant en quelque sorte piédestal au groupe des dauphins; cette base est d'une seule pièce. De même que les deux tambours, elle est percée sur le centre d'une petite ouverture donnant passage à une tringle en fer, fixée sur le milieu du petit gradin, et venant aboutir à une cavité ménagée au bas du groupe, entre les têtes de dauphin.

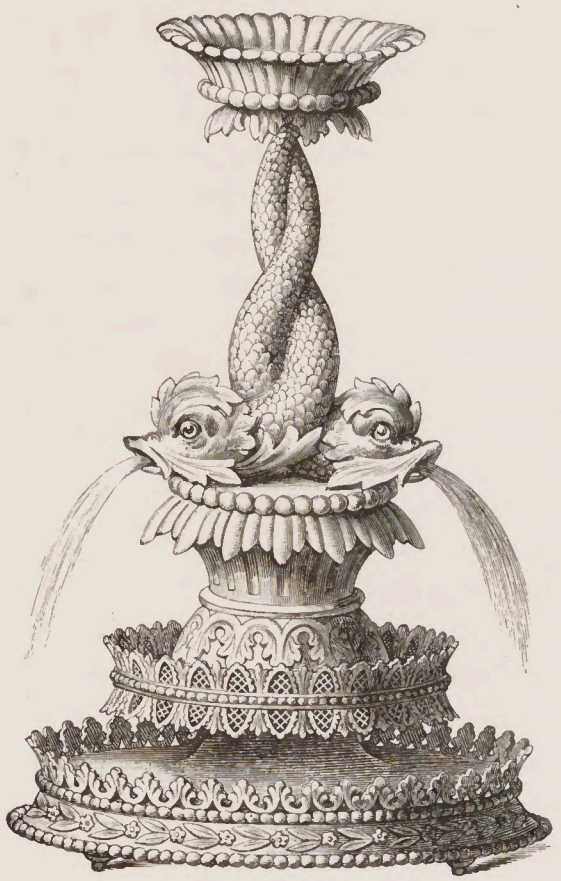
Les dauphins sont exécutés en sucre taillé; le travail de ce groupe est délicat, sans offrir cependant de grandes difficultés; il exige d'être traité sans précipitation et avec mesure. Il est exécuté en plusieurs parties : les deux têtes et le corps des dauphins, puis la corbeille et les nageoires caudales qui, exécutées séparément et collées au-dessous de la corbeille, lui tiennent lieu de base.

Voici comment il faut procéder : choisissez un pain de sucre bien blanc, ni dur, ni trop poreux, se coupant bien; sciez-le sur sa longueur à peu près d'un bout à l'autre, c'est-à-dire de 44 centimètres de long, de façon à se rapprocher, autant que possible, de la forme que présente le corps des dauphins, sans les têtes. Ébauchez alors les corps enlacés de ces dauphins, sans les finir tout à fait, en limant et creusant le sucre pour bien indiquer les contours; percez-les en dessous, à 4 ou 5 centimètres de profondeur, pour introduire le bout de la tringle dedans; collez-les ensuite solidement sur la base en sucre avec du repère en pastillage[1]; laissez bien sécher.

Sciez aussi deux morceaux convenables pour imiter les têtes, un autre pour imiter la coupe, et, enfin, deux morceaux pour imiter les caudales.

Commencez par limer et creuser les têtes en leur donnant à peu près la forme; collez-les ensuite à leur place; puis, quand la soudure est sèche, terminez l'ébauche entière, à l'aide de gouges de différentes grosseurs, de poinçons, de petits couteaux, de grattoirs; enfin, avec des outils appropriés. Découpez la coupe de forme évasée, en la cannelant en dehors et en dedans; creusez-la autant que possible, afin de la rendre plus légère; percez-la sur le centre; percez aussi une cavité au-dessus du corps des dauphins, et posez la coupe en cet endroit, en l'assujétissant à l'aide d'une cheville en bois; collez-la ensuite bien d'aplomb avec du repère. Quand la soudure est sèche, collez les deux caudales

1. C'est tout simplement du pastillage ramolli et allégé avec du blanc d'œuf.



Dessin 532.

Dessin 533.

Dessin 534

Dessin 535.

au-dessous de la coupe, en les rajustant à l'extrémité des deux queues. Ornez le bas de la coupe, sur la lisière, soit avec des demi-perles en sucre, soit avec un liseron perlé, levé à la planche. Le creux de cette coupe peut être garni, au dernier moment, avec une gerbe de sucre filé ou même avec des fleurs imitées en sucre ou en pastillage.

Les nappes d'eau jaillissant des têtes de dauphin sont imitées avec une gerbe de sucre filé, soutenue intérieurement avec une baguette en sucre coulé à la cuiller, de forme courbe, sur un marbre. Mais cet ornement ne doit être appliqué qu'en dernier lieu, alors que le gradin est en place. La base et le gradin doivent être garnis de petits gâteaux de forme et d'espèce différentes.

Ce gradin, dans son ensemble, mesure 1 mètre, se divisant ainsi : 20 centimètres de la base au petit gradin, 25 de ce gradin à la base des dauphins, 56 de cette base à l'extrémité de la pièce, y compris la coupe.

Le deuxième gradin à sujet (dessin 533) est construit dans les mêmes conditions que le précédent; mais le sujet et les détails sont différents.

Le sujet que porte ce gradin figure un groupe de quatre cornes d'abondance, supportant un cône renversé, posant sur une grenade en sucre. Ce sujet est exécuté en plusieurs pièces : le cône d'abord, la grenade, les cornes d'abondance. Le cône et la grenade sont percés de part en part, puis enfilés à une solide tringle en fer prenant son appui sur le centre de la base du gradin. Les cornes d'abondance sont simplement collées sur leur base et autour de la tringle; elles n'ont donc aucun poids à supporter, car la grenade est soutenue par un soutien en bois masqué de pastillage, portant sur la base même du groupe. Ces ornements ne sont certes pas d'une exécution bien difficile; et, cependant, groupés d'aplomb, ils sont d'un joli effet.

Le gradin se compose d'une base en bois posée sur quatre pieds, d'un soutien en carton-pâte, sur lequel pose l'abaisse formant le gradin, et, enfin, le tambour en carton-pâte formant en quelque sorte le piédestal du groupe en sucre : le soutien, l'abaisse et le tambour sont enfilés à la tringle, puis collés, masqués de pastillage, et enfin décorés.

La base du gradin est exécutée à l'aide de deux abaisses en bois, dont l'une un peu moins large que l'autre; elles sont soutenues à distance, à l'aide de deux soutiens en bois, et fermées tout autour avec une bande en carton, clouée contre l'épaisseur des abaisses. Cette base n'est pas bordée : un simple liseron en fait le tour du haut et du bas; mais son épaisseur est ornementée avec des détails en relief : des grappes de raisins et des feuilles, c'est-à-dire une large bordure pleine, levée à la planche. L'abaisse centrale formant gradin est ornée d'une double bordure. Les cornes d'abondance sont simplement ornées, sur la lisière de l'embouchure, avec des demi-perles en sucre ou avec un liseron pelé, levé à la planche. Les fleurs qui garnissent l'embouchure des cornes sont imitées en sucre ou en pastillage; mais elles pourraient être remplacées par des fruits confits glacés au *cassé*.

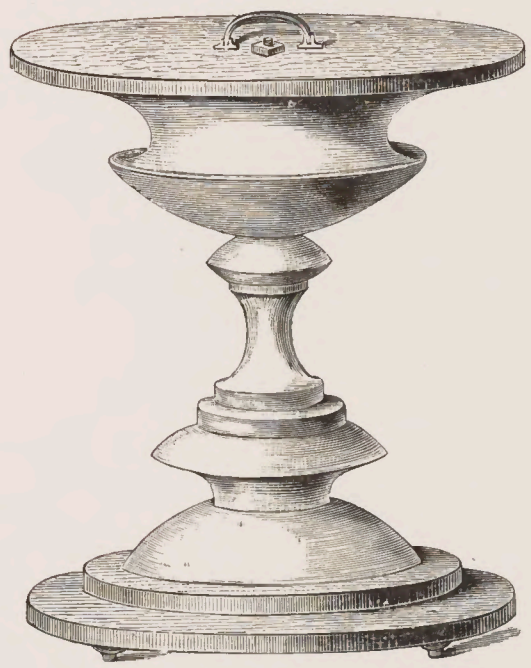
Les gradins représentés par les numéros 534, 535, sont, comme les précédents, destinés à être garnis de petits gâteaux. Ils sont à deux étages, mais la plate-forme du haut doit être ornée avec une petite coupe en pastillage.

Le premier gradin (dess. 534) se compose, pour le premier étage, d'un étroit tambour vide, en bois mince, sur lequel est fixé un pied de coupe, et enfin, une coupe en carton-pâte, ces divisions sont enfilées à une tringle en bois fixée sur le centre de la base; celle-ci est en bois, posée sur quatre

DESSIN 536.

DESSIN 537.

DESSIN 538.



DESSIN 539.

En vérité, c'est une déception bien écœurante, bien triste pour un homme qui, ayant éprouvé le désir ou le besoin de produire un sujet remarquable, doit humblement s'avouer qu'il n'a pu atteindre le but recherché, en dépit même de son travail et de son opiniâtre volonté.

Pour entreprendre l'exécution d'une pièce-montée, quel qu'en soit le genre, il faut non seulement posséder les connaissances nécessaires, mais aussi disposer des moyens, des facilités, des instruments indispensables à ce travail.

A moins d'être à même, par ses connaissances spéciales, de dessiner ou composer un sujet, le parti le plus simple est de choisir un modèle compétent, d'en étudier les proportions avec soin, en modifiant les détails s'il y a lieu, selon les ressources qu'on a sous la main, tout en restant cependant dans la combinaison du sujet. Dès que le plan est arrêté, il faut se mettre à l'œuvre avec résolution, et marcher droit à son but, sans impatience, sans excès de zèle, mais surtout sans se rebuter des obstacles qu'on rencontrera : le succès est à ce prix!

Les pièces-montées d'aujourd'hui sont généralement exécutées en pastillage ; autrefois, on employait la pâte d'amandes gommée, et même le nougat. La pâte d'amandes cuite est encore employée dans la confection de certaines pièces mangeables que les confiseurs-pâtissiers exécutent, et qui ne sont pas sans mérite ; mais la pâte d'amandes gommée est tout à fait tombée en désuétude; et, en vérité, elle possède moins de qualités que le pastillage; elle est moins blanche, elle a moins de résistance et de durée, elle exige un travail plus coûteux et plus long. On croyait autrefois qu'elle prenait mieux les couleurs que le pastillage, c'est tout simplement parce que les couleurs qu'on employait alors étaient défectueuses ou moins parfaites, car le pastillage prend parfaitement toutes les nuances; mais, d'ailleurs, celui destiné aux pièces-montées étant généralement ou blanc ou de nuance tendre, il n'y a là aucune espèce d'inconvénient ni aucun motif pour lui préférer la pâte d'amandes gommée.

Quant au nougat, il n'est, par sa nature, ni assez souple, ni assez malléable, pour se prêter à la confection des grandes pièces-montées, il convient tout au plus à celles des pièces peu volumineuses, peu compliquées, dont les différentes divisions peuvent être formées dans des moules en métal. Les coupes, les corbeilles, les cornes d'abondance, les casques peuvent fort bien être reproduits en nougat, parce que les moules de ces sujets existent dans toutes les pâtisseries, parce qu'ils exigent peu de matière, et qu'ils ne comportent pas de minutieux détails.

L'exécution des grandes pièces en nougat présente beaucoup d'inconvénients ; en premier lieu, c'est que, si le nougat n'est pas préparé d'un seul coup, s'il est cuit à différentes reprises, on peut compter que les cuissons seront de nuances disparates, inégales de ton, et par conséquent dans l'impossibilité de concourir ensemble à la construction de la même pièce

sans jurer, sans blesser le regard : ce point est capital. Une autre difficulté, c'est que le nougat ne peut être travaillé et coupé, qu'alors qu'il est encore chaud; il faut donc l'employer aussitôt qu'il est préparé, et l'employer vivement, sans retard : froid, il n'est plus propre à être ni moulé ni coupé, et il ne peut être réchauffé sans noircir. En présence de tant d'obstacles, on est obligé de se demander s'il est vraiment nécessaire de les affronter volontairement pour le simple plaisir de les combattre, mais sans profit pour l'art, et, en somme, pour n'aboutir qu'à un résultat douteux ou tout au moins sans importance réelle : à mon avis, je le répète, le nougat ne doit être employé que pour les sujets dont on peut mouler les parties principales, ou alors pour les sujets à surfaces planes qu'on peut abaisser en rouleau et couper sur patron.

Les grandes pièces-montées en pastillage sont ordinairement posées sur un rocher imité, soit en sucre soufflé, en petits choux glacés, en amandes, en meringue, soit enfin en pastillage ou en biscuit de couleur : tous les genres sont acceptables. Ces rochers sont toujours montés sur une charpente en bois ou en carton-pâte. Mais les pièces elles-mêmes sont quelquefois construites sur une charpente plus ou moins simple ou compliquée, selon le genre des pièces, selon leurs dimensions. Les charpentes des pièces-montées sont de deux genres : celles d'abord dont le rôle se borne à servir de support intérieur, et celles qui, dans certains cas, s'appliquent à la construction même des pièces; les premières sont en bois, les dernières sont en carton blanc, glacé.

Le carton glacé joue souvent un grand rôle dans la construction des pièces-montées, dont il simplifie le travail, et contribue à leur solidité autant qu'à leur durée; mais il exige d'être employé avec discernement; du reste, cette remarque s'applique indistinctement à tous les auxiliaires employés : le bois, le fer, le carton, la pâte d'office, quels qu'ils soient; leur présence doit être dissimulée au regard et ne pas même être soupçonnée.

L'ornementation de la pâtisserie comporte peu de licence, elle est naturellement renfermée dans de certaines limites, dont elle ne doit pas sortir : il faut surtout qu'elle conserve son véritable cachet; l'associer à des sujets d'une autre nature, argentés ou dorés, en cristal, en plâtre ou en porcelaine, c'est en diminuer la valeur. Si le hasard met sous la main du praticien un sujet détaché dont il peut faire une application convenable, il lui est facultatif de l'imiter avec la matière qu'il emploie : avec du sucre coulé ou du pastillage; mais il doit bien se garder d'employer le sujet lui-même, qui, dans son état naturel, ne pourrait que nuire à l'ensemble de la pièce.

Il ne faut pas s'y tromper, nos produits n'ont qu'une valeur relative, qu'ils tiennent de leur nature même; ils brillent surtout par leur genre exceptionnel, leur type particulier, original, différent, tranchant ostensiblement avec les produits des arts positifs : voilà pourquoi il faut éviter de les confondre. Le répertoire culinaire est assez vaste, nos ressources assez

abondantes et variées pour suffire aux besoins les plus exigeants. Contentons-nous donc de les cultiver avec soin, en les multipliant, en les perfectionnant, mais sans les allier à des éléments hétérogènes, qui, en altérant leur véritable caractère, tendraient à en affaiblir et en diminuer le mérite.

Une pièce ornementale peut, sans inconvénient, être présentée sur une base en métal, lui servant d'assise : une plate-forme, un dormant, un plateau quelconque argenté ou doré ; mais la pièce elle-même, dans son ensemble et ses détails, doit rester pure de tout mélange : quiconque se départit de cette règle fondamentale, court le risque de se rendre ridicule aux yeux de ceux qui, sans être des artistes consommés, aiment cependant l'art pour l'art, et qui jugeraient sévèrement ces puérilités. Le premier soin d'un artiste comprenant sérieusement son rôle, consiste à ne jamais donner prise à la critique qui se justifierait par des écarts incompris : il doit rester dans le vrai, sous peine de tomber dans l'absurde.

La collection des pièces-montées que je reproduis dans ce chapitre est très variée ; non seulement tous les genres s'y trouvent représentés, mais les sujets qui la composent ont le mérite d'être nouveaux et inédits ; ce qui leur donne quelque valeur, ce qui doit les rendre doublement intéressants aux yeux des praticiens, c'est qu'ils sont tous exécutables, puisque la plupart d'entre eux ont servi de modèle à l'exécution, ou ont été dessinés sur nature.

SOMMAIRE DES PLANCHES 148 A 156

GRANDES PIÈCES-MONTÉES DE PATISSERIE

Dessin 544. — TEMPLE SUR UN ROCHER EN SUCRE SOUFFLE

PLANCHE 148.

Les quatre premières pièces-montées de cette série, sont représentées dans des conditions différentes de celles qui les suivront; en les plaçant en tête de la série, j'ai entendu les donner comme des spécimens de forme, pour rappeler aux praticiens que ces pièces, destinées à paraître sur table, sont généralement fixées sur une imitation de rocher, et celui-ci portant sur une base bordée, assez spacieuse pour donner place à une abondante garniture de petits gâteaux. Cette base doit poser sur quatre pieds, afin de faciliter le transport de la pièce. Cependant, il arrive aussi que les pièces-montées sont servies sur de larges plateaux en métal; en ce cas, la base du rocher étant plus étroite, la bordure est supprimée, et les gâteaux sont dressés sur le plateau.

J'avais eu l'intention de reproduire toutes les pièces de cette série, dans des conditions analogues à ces quatre premières; mais, les grandes proportions que je voulais leur donner, afin de les rendre plus démonstratives, ont été un obstacle à mon projet. Ne pouvant agrandir mes planches, j'ai préféré diminuer la hauteur d'ensemble de ces pièces, en supprimant la base bordée, et quelquefois le rocher lui-même, plutôt que m'exposer à les rendre moins explicites, moins saisissables.

Cette pièce, toute simple qu'elle est, exige cependant d'être d'une grande précision : les pièces-montées, en général, moins elles sont compliquées, plus elles réclament d'être régulières et correctes.

Le temple est de forme circulaire; il se compose de cinq colonnes lisses, posant sur une base à gradin, et supportant un entablement à corniche, dont la partie supérieure est ornée d'une bordure à jour. Le dôme est coupé en pointe, et porte sur son centre un petit socle, sur lequel est fixée la statue d'une déesse antique.

La base du temple est exécutée sur un tambour en carton, masqué en pastillage blanc. Le dôme et l'entablement sont exécutés en pastillage; les colonnes sont aussi imitées en pastillage; à défaut de moule pour les former en deux pièces, elles peuvent être exécutées sur un tube en carton; en ce dernier cas, elles sont vides, mais alors elles doivent être soutenues à l'intérieur par des tiges en bois, sur lesquelles porte le dôme; celui-ci est en pastillage, il peut être moulé sur une coupe. La statue et les enfants peuvent être exécutés en pastillage ou coulés en sucre.

SOMMAIRE DES PLANCHES 148 A 156

GRANDES PIÈCES-MONTÉES DE PATISSERIE

DESSIN 544. — TEMPLE SUR UN ROCHER EN SUCRE SOUFFLÉ

PLANCHE 148.

Les quatre premières pièces-montées de cette série, sont représentées dans des conditions différentes de celles qui les suivront; en les plaçant en tête de la série, j'ai entendu les donner comme des spécimens de forme, pour rappeler aux praticiens que ces pièces, destinées à paraître sur table, sont généralement fixées sur une imitation de rocher, et celui-ci portant sur une base bordée, assez spacieuse pour donner place à une abondante garniture de petits gâteaux. Cette base doit poser sur quatre pieds, afin de faciliter le transport de la pièce. Cependant, il arrive aussi que les pièces-montées sont servies sur de larges plateaux en métal; en ce cas, la base du rocher étant plus étroite, la bordure est supprimée, et les gâteaux sont dressés sur le plateau.

J'avais eu l'intention de reproduire toutes les pièces de cette série, dans des conditions analogues à ces quatre premières; mais, les grandes proportions que je voulais leur donner, afin de les rendre plus démonstratives, ont été un obstacle à mon projet. Ne pouvant agrandir mes planches, j'ai préféré diminuer la hauteur d'ensemble de ces pièces, en supprimant la base bordée, et quelquefois le rocher lui-même, plutôt que m'exposer à les rendre moins explicites, moins saisissables.

Cette pièce, toute simple qu'elle est, exige cependant d'être d'une grande précision : les pièces montées, en général, moins elles sont compliquées, plus elles réclament d'être régulières et correctes.

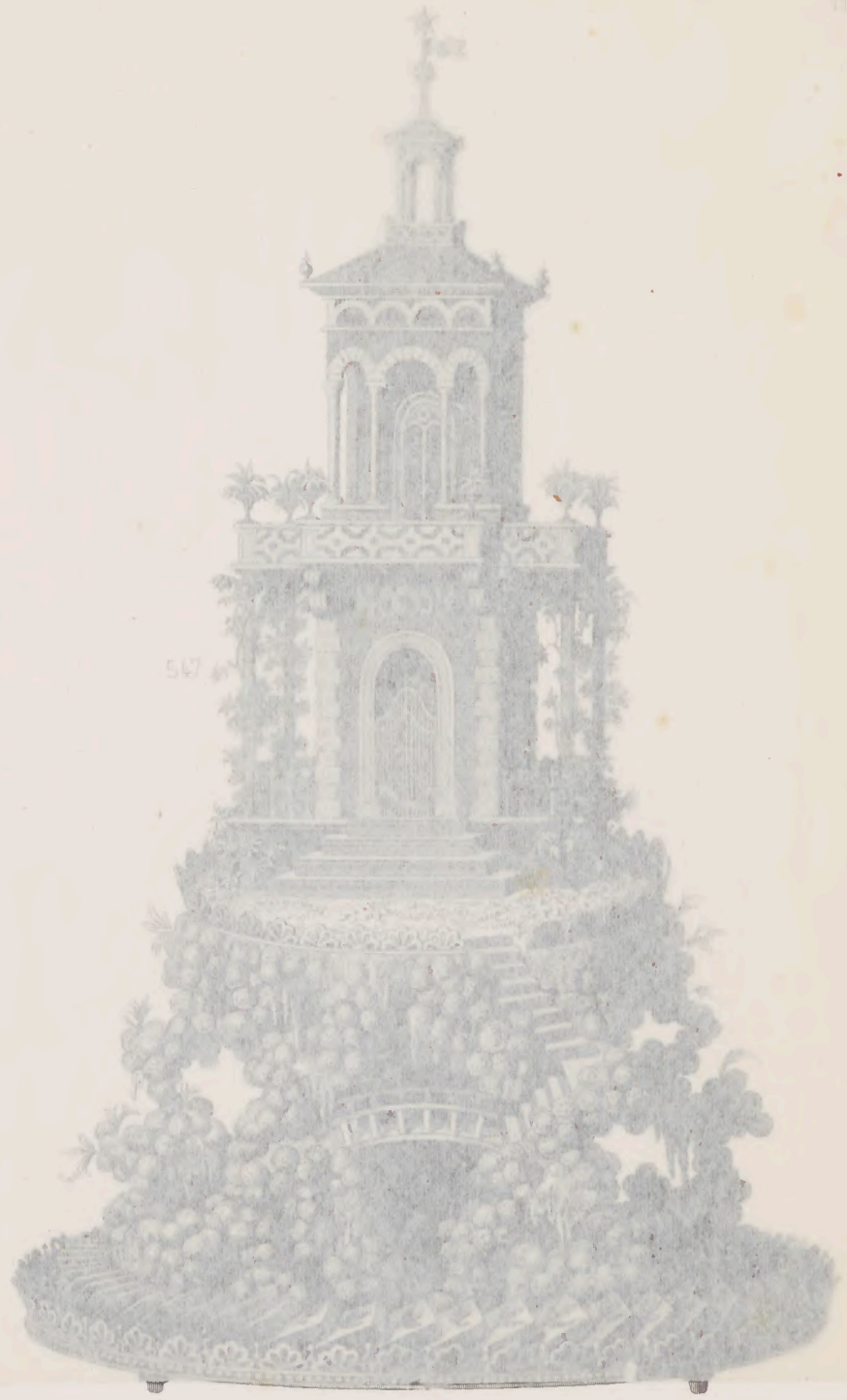
Le temple est de forme circulaire; il se compose de cinq colonnes lisses, posant sur une base à gradins, et supportant un entablement à corniche, dont la partie supérieure est ornée d'une bordure à jour. Le dôme est conique en pointe, et porte sur son centre un petit socle, sur lequel est fixée la statue d'une déesse antique.

La base du temple est exécutée sur un tambour en carton, masqué en pastillage blanc. Le dôme et l'entablement sont exécutés en pastillage; les colonnes sont aussi imitées en pastillage; à défaut de moule pour les former en deux pièces, elles peuvent être exécutées sur un tube en carton; en ce dernier cas, elles sont vides, mais alors elles doivent être soutenues à l'intérieur par des tiges en bois, sur lesquelles porte le dôme; celui-ci est en pastillage, il peut être moulé sur une coupe. La statue et les enfants peuvent être exécutés en pastillage ou coulés en sucre.

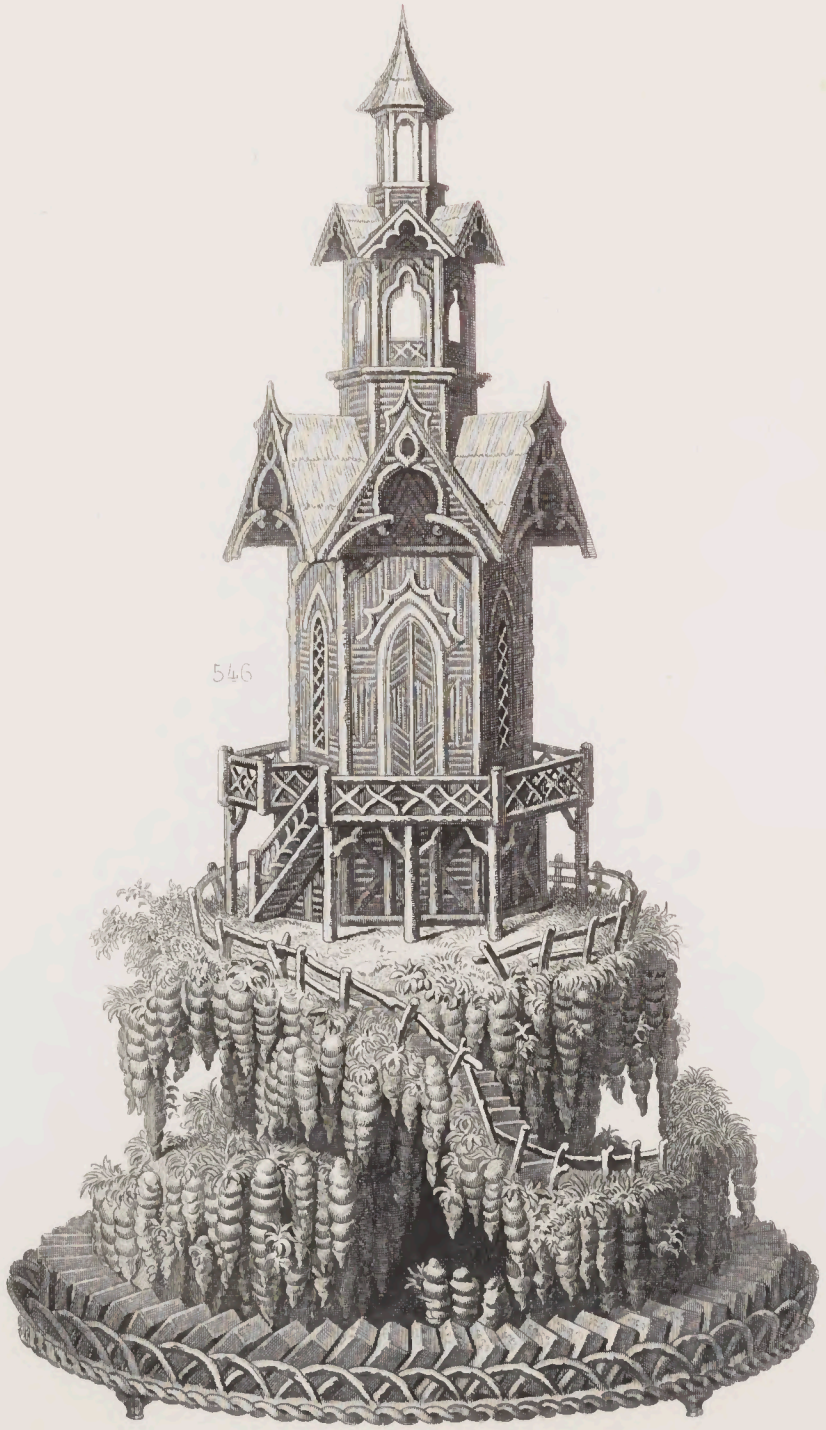
PLANCHE 148.

544

545



546



547

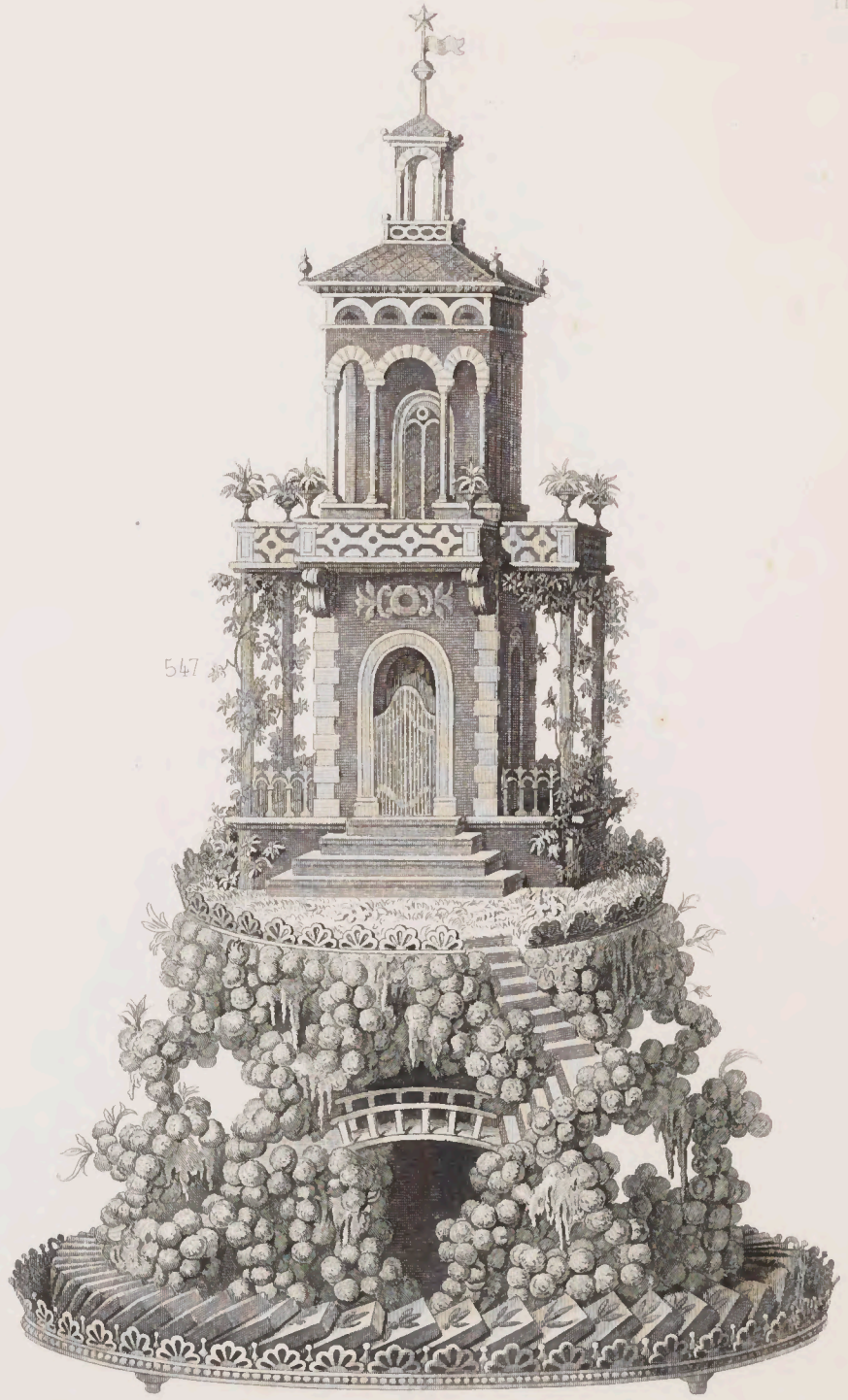


plate-forme, 35 de la plate-forme à l'extrémité de la toiture de l'étage inférieur, 40 de la toiture à l'extrémité de la flèche.

Dessin 547. — PAVILLON ITALIEN

PLANCHE 149.

La pièce est à deux étages; le corps principal est de forme carrée avec un prolongement séparé sur les ailes et sur l'arrière de l'étage inférieur; ce prolongement est exhaussé à niveau du parquet, et forme autour du pavillon trois terrasses distinctes, entourées chacune d'une balustrade, par conséquent sans communication entre elles; elles sont reliées aux balcons de l'étage supérieur, exactement distribués dans le même ordre, par des piliers de forme carrée, imités en pastillage blanc. Les balustrades sont aussi imitées en pastillage blanc découpé à l'emporte-pièce; elles sont flanquées, aux angles, par des piliers surmontés d'un petit vase garni de feuilles de cactus, imitées avec du pastillage vert.

La façade principale est percée d'une porte à arceau, dont l'ouverture est masquée par une imitation de grille en fer, à claire-voie; cette porte s'ouvre sur un escalier de quatre marches, posées en saillie contre la façade; les façades latérales sont percées de fenêtres de plain pied, dont le vide est masqué, soit avec des rideaux croisés, soit avec un châssis à vitrage plaqué sur l'arrière avec des feuilles de gélatine nuancée et transparente.

La façade principale du deuxième étage est coupée en trois arceaux, soutenus par quatre colonnes prenant appui sur un soubassement en maçonnerie, faisant le tour de l'étage, mais coupé de ce côté sur le centre, afin d'ouvrir l'accès du péristyle, au fond duquel se détache l'encadrement d'une porte gothique fermée par un châssis à vitraux. Les façades latérales et celle de l'arrière sont percées chacune d'une fenêtre à hauteur des arceaux, et à niveau du soubassement; ces fenêtres sont aussi fermées par un châssis à vitraux, masqué sur l'arrière par des feuilles nuancées de gélatine transparente. L'étage est coupé sur le haut par une petite frise en relief, surmontée d'un entablement percé en arceaux coupés, simulant des fenêtres sur pivot, usitées en Italie dans les habitations d'été, pour y entretenir la fraîcheur, en les tenant ouvertes du côté d'où vient le vent. La corniche supporte une toiture angulaire, coupée en talus, portant sur le haut un petit belvédère formé par quatre arceaux supportés par des colonnes.

Tout le pavillon est exécuté en pastillage, seul le soubassement peut être en carton, mais plaqué en pastillage. Le fond de la pièce peut être nuancé en rose ou en vert-tendre; les toitures sont ou grises, en imitation de l'ardoise, ou rougeâtres, en imitation des tuiles ordinaires; mais tous les ornements du pavillon pouvant être supposés en marbre, depuis l'escalier jusqu'aux colonnes, les coupes, l'encadrement des portes et des fenêtres, les supports des balcons, l'angle saillant des façades, enfin à peu près tous les détails de la pièce doivent être exécutés avec du pastillage blanc. Les plantes grimpantes enlaçant les pilastres, sont exécutées en pastillage vert; elles peuvent être entremêlées avec de petites fleurs.

Le rocher supportant le pavillon, est exécuté sur une charpente en bois; il est imité avec de

simples choux de la grosseur d'une mirabelle, glacés au *cassé*. Avant d'être appliqués contre la charpente, ils doivent être formés en grappes, puis collés. L'escalier et le pont, à cheval sur la grotte, sont exécutés sur une charpente en carton. Les bordures du haut et du bas sont en pastillage blanc. Le rocher est entouré, à sa base, avec une belle couronne de petits gâteaux glacés et décorés.

De même que la précédente, cette pièce mesure 1 mètre 25 centimètres : 40 centimètres pour le rocher, 8 pour le soubassement, 25 pour l'étage inférieur jusqu'au balcon, 52 du balcon à l'extrémité du belvédère.

Dessin 548. — MOSQUÉE TURQUE

PLANCHE 150.

Cette pièce est exhaussée sur une plate-forme carrée, ayant un prolongement sur deux faces formant les escaliers; ceux-ci sont flanqués, de chaque côté, par deux colonnes surmontées d'une boule et d'un croissant.

La tour, ou plutôt le minaret de la mosquée, est à trois étages en retrait les uns sur les autres; il est flanqué, à sa base, de quatre corps de logis formant la mosquée; ceux-ci sont accolés les uns aux autres, formant ainsi un carré régulier. Ils sont reliés aux angles par quatre colonnes lisses, appliquées en relief et appartenant au même ordre que les premières, mais celles-ci, surmontées d'un if taillé en pointe, également orné d'un croissant. La toiture des bâtiments est coupée en plans inclinés; mais elle est plate sur le sommet, et porte deux ifs posés sur les angles. La façade est percée, sur le haut, d'une rose polylobée, et, sur le bas, d'une double arcade en fer à cheval soutenue, sur le centre, par deux colonnes accouplées. Le vide de ses arcades doit être fermé soit par une bande de gélatine blanche ou nuancée, soit par un châssis à vitrage, c'est-à-dire une bande en pastillage à jour, levée à la planche, masquée, sur l'arrière, avec une bande en gélatine : il convient toujours de fermer l'ouverture des pièces par lesquelles on peut apercevoir les charpentes intérieures.

Le premier étage de la tour est de forme hexagone; chacune des façades est percée, sur son centre, d'une fenêtre de forme ogivale, dont trois sont ornées d'un balcon; cet étage est surmonté de six niches en encorbellement, supportant une balustrade saillante, découpée à jour. Le deuxième étage est de forme ronde, sans fenêtres, mais également surmonté d'une autre balustrade à jour sur une base renflée. Le troisième étage est aussi de forme hexagone, comme le premier; de même que celui-ci, il est percé de six fenêtres ogivales, et orné d'une balustrade; il porte, sur son centre, une coupole étagée, se terminant en flèche, et ornée d'un croissant.

Cette pièce, bien que compliquée de petits détails, est cependant d'une exécution facile. La base peut être en bois mince ou en carton. La mosquée est accolée contre un appui en carton à six pans, ployés par de fausses coupes. La partie seule, excédant la toiture, doit être masquée en pastillage. Les différentes tours, exécutées séparément, sont fixées les unes sur les autres. Cependant, il est préférable que le deuxième et le troisième étage forment une pièce indépendante du premier.

L'ensemble de la pièce, la mosquée et le minaret, sont exécutés en pastillage blanc; mais la

intérieure de la mosquée peut être nuancée, et le corps du minaret peut être orné avec des bandes nuancées en bleu ou en lilas.

Afin de donner au monument toute la solidité voulue, il convient de fixer debout, au centre de la base, quelques soutiens en bois, se prolongeant jusqu'au niveau de la balustrade du premier étage, pour lui porter appui. Cette pièce peut être fixée sur un rocher de forme basse, traversé sur son centre par une grotte à jour. Mais si elle est montée sur une base carrée, sans escaliers, le rocher peut être rond, formé en sucre soufflé ou en biscuit de couleur, posant sur une base bordée.

Dessin 549. — PHARE MODERNE

PLANCHE 150.

Cette pièce est à trois étages, de forme hexagone et en retraite les uns sur les autres; elle est exhaussée sur une plate-forme circulaire, ornée à sa base d'une balustrade en saillie, percée en arceaux, et reliée par des pilastres surmontés d'un vase garni de feuilles de cactus, imitées.

Les trois étages du phare sont exécutés sur le même plan; ils sont portés chacun par six colonnes ornées d'une bande en spirale : les colonnes sont blanches, les bandes nuancées; les intervalles des colonnes sont remplis par des châssis à vitrage masqués, sur l'arrière, avec des bandes de gélatine transparente et nuancée. Ces châssis peuvent être exécutés à jour, en glace-royale poussée sur verre; mais ils peuvent aussi être exécutés en pastillage nuancé, décoré au cornet avec de la glace blanche. Chacun des étages est surmonté d'une balustrade saillante, à jour, portée par un encorbellement à facettes, et flanquée, aux angles, par des pilastres surmontés d'une boule. Le haut du troisième étage se termine par une petite colonnade supportant une coupole.

Cette pièce doit être servie sur un large rocher, fixé à terre, en pastillage blanc ou en sucre soufflé, monté sur une abaisse bordée pouvant être garnie de petits gâteaux.

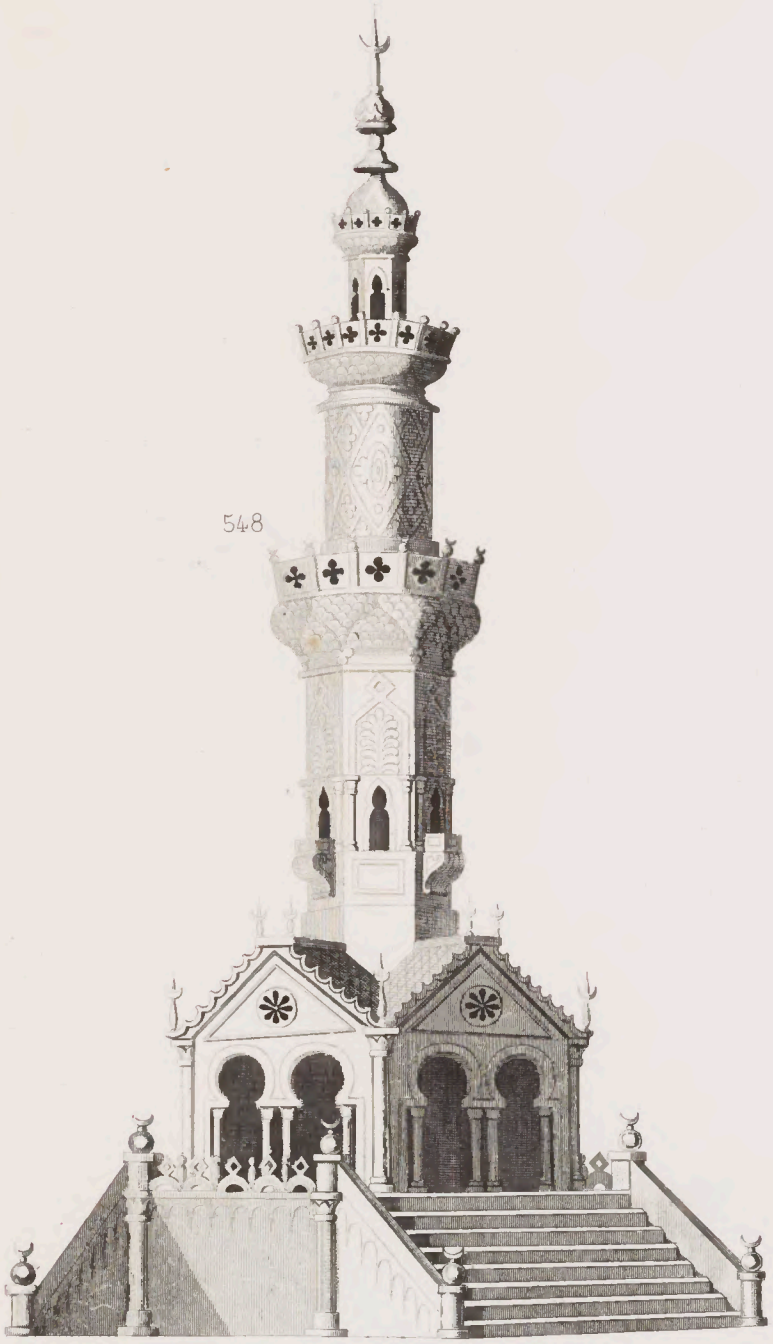
Les deux sujets de cette planche ne sont réellement pas d'une exécution difficile, mais ils doivent être corrects, bien proportionnés. Pour produire tout leur effet, ces pièces doivent avoir un certain développement : 75 à 85 centimètres de hauteur, sans compter le rocher.

Dessin 550. — PAGODE ORIENTALE

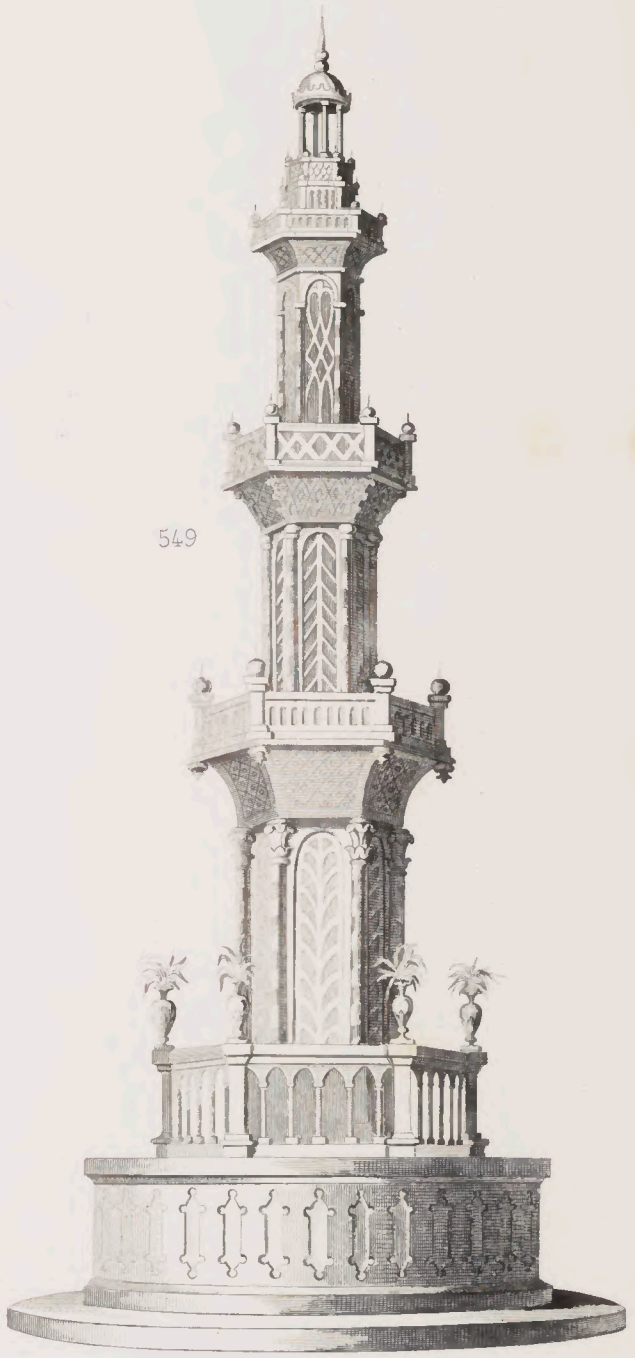
PLANCHE 151.

Cette pièce est d'une exécution simple et facile; le corps principal est hexagone, formant trois divisions : la première comprend la base, dont l'une des faces est percée par le portail; puis la galerie à jour, posée en saillie immédiatement sur la façade principale, s'appuyant sur les colonnes qui encadrent le portail; et, enfin, le tambour sur lequel est posée la colonnade portant la coupole. Ces diverses parties du monument peuvent être exécutées séparément. De chaque côté de la façade principale sur laquelle s'ouvre le portail, figurent deux tours étagées, de forme ronde et svelte.

548



549



Les colonnes du portail, et celles supportant la coupole peuvent être exécutées en sucre coulé, en sucre taillé ou bien en pastillage; dans les deux premiers cas, elles sont pleines; dans le dernier, elles sont creuses, montées sur un tube en carton, puis décorées au cornet.

Le pilier central de la colonnade supérieure est en pastillage, mais composé de plusieurs pièces moulées, et, par conséquent, vides. L'entablement de la colonnade peut être exécuté en carton ou en pastillage; il est décoré au cornet et orné, sur le haut, avec une bordure évasée.

Le portail est en saillie, formé en deux divisions; les châssis à vitrage sont imités en pastillage; ils sont levés sur une planche à mosaïque et masqués, sur l'arrière, avec des feuilles en gélatine nuancée : rouge, verte ou bleue; les vitraux peuvent même être de plusieurs nuances.

Les deux tours latérales sont imitées en pastillage blanc, et décorées en relief avec des ornements en pastillage nuancé; elles sont tout à fait accolées à la façade.

Le monument est représenté placé sur une base circulaire décorée en mosaïque, et ornée de six lions posant chacun sur un socle.

Pour exécuter la mosaïque, il faut d'abord masquer l'abaisse avec du pastillage blanc, et découper symétriquement celui-ci à l'emporte-pièce, en retirant les parties coupées, pour les remplacer par du pastillage nuancé coupé avec les mêmes emporte-pièces. Les lions sont en sucre coulé.

Avant d'être servie, cette pièce doit être fixée sur un rocher imité en sucre soufflé ou en biscuit de couleur, mais percé en voûte et portant sur une abaisse bordée, posée sur quatre pieds, assez spacieuse pour permettre de dresser une abondante garniture de petits gâteaux, entre le rocher et la bordure.

Dessin 551. — PAVILLON CHINOIS

PLANCHE 151.

Ce pavillon est de forme légère, d'un très joli effet, d'une exécution relativement facile quoique minutieuse. Il est exhaussé sur une plate-forme, à laquelle on arrive par un escalier orné des deux côtés d'une balustrade à jour. La plate-forme est en bois mince, plaquée en pastillage; elle est entourée, sur le haut, par une balustrade fermée.

Cette pièce est à deux étages; le pavillon central de l'étage inférieur est de forme carrée, fermé sur les quatre faces, mais à vitraux; il est entouré d'un portique à colonne, flanqué en relief, formant une galerie ouverte, et donnant à cette partie de la construction le profil d'une croix.

Les détails et les ornements de la pièce sont blancs; le pavillon intérieur et les toitures sont nuancés de couleur tendre.

Les colonnes sont de forme carrée, avec chapiteaux, posant sur un piédestal; elles sont reliées par une balustrade. La base sur laquelle le pavillon et les colonnes portent, est aussi exécutée en bois mince, mais plaquée en pastillage et décorée, sur les surfaces extérieures, avec des ornements légers.

Le toit principal n'est pas de forme carrée, mais longue; il va d'une colonnade à l'autre, des deux côtés; il est flanqué, sur la face principale, d'un autre petit toit appliqué en saillie, celui de la colonnade formant la façade principale. La toiture des deux étages est exécutée en carton et décorée

au cornet avec de la glace-royale nuancée. Les angles saillants sont ornés avec des détails en pastillage blanc, auxquels sont suspendues de petites clochettes imitées en pastillage. Le petit pavillon du haut est aussi entouré d'une galerie à colonne.

Cette pièce doit être exécutée en trois parties : la plate-forme d'abord, puis le corps principal du pavillon, et ensuite la partie supérieure.

J'ai servi ce *pavillon* fixé sur le haut d'un joli rocher en sucre soufflé, porté sur une base ronde, bordée : il était ainsi d'un aspect plus apparent et plus gracieux.

Dessin 552. — TEMPLE ÉGYPTIEN

PLANCHE 152.

Cette pièce est d'une grande simplicité d'exécution : les plans uniformes, s'ils ne sont pas les plus élégants, sont du moins les plus faciles ; les anciens architectes égyptiens ne connaissaient guère d'autres règles que la ligne droite et la forme carrée.

Ce monument est composé de deux pièces principales : la plate-forme et sa base ; il est surmonté d'une colonnade : pris dans son ensemble, il n'est en quelque sorte qu'une pyramide étagée.

La plate-forme sur laquelle le temple repose, a la coupe d'un piédestal carré, légèrement conique, mais dont l'une des faces est ouverte sur sa partie centrale, et donne issue à un escalier entouré des deux côtés par une rampe. Cette partie de la pièce est exécutée en carton, et celui-ci est plaqué en pastillage. Les hiéroglyphes sont appliqués en relief contre les faces. Les figures allégoriques peuvent être ou levées à la planche ou exécutées au cornet, sur verre, puis détachées et appliquées contre les surfaces. Le fond de la pièce doit rester blanc, mais les ornements peuvent être nuancés en rouge antique. Les quatre sphinx ornant les angles du piédestal sont en sucre coulé, ou imités en sucre taillé au couteau.

Le second étage du monument est aussi de forme carrée et conique, analogue au précédent ; mais les quatre façades de celui-ci sont percées sur le centre par une ouverture donnant accès à l'intérieur, masquée par des draperies imitées. Les murs sont aussi ornés de hiéroglyphes et de figures allégoriques, conformes au style des monuments égyptiens.

Le troisième étage est composé de quatre colonnes supportant un entablement ; celui-ci est surmonté d'un petit autel de forme carrée, percé en voûte. Les quatre colonnes sont de forme cylindroïde, épaisses et trapues. Sur le point central de la colonnade est placée une statue symbolique des dieux antiques : une femme assise allaitant un enfant. Ce sujet peut être modelé en pastillage ou même en sucre découpé au couteau ; mais si on le modèle d'abord en argile ou en cire, on peut ensuite en faire le moule, et le couler en sucre : la difficulté n'est pas grande. La base des colonnes n'est représentée que par des ornements en relief, enveloppant le fût jusqu'au quart de sa hauteur. Le chapiteau est formé par un assemblage de feuilles coupées en pointe, et groupées en évasement ; ces colonnes sont exécutées en carton, plaqué en pastillage blanc ; les ornements du haut et de la base sont en pastillage nuancé.

552

553

au
bla
est

du pavillon, et ensuite la partie supérieure.

J'ai servi ce *pavillon* fixé sur le haut d'un joli rocher en sucre soufflé, porté sur une base ronde,
bor dée : il était ainsi d'un aspect plus apparent et plus gracieux.

Dessin 552. — TEMPLE ÉGYPTIEN

PLANCHE 152.

Cette pièce est d'une grande simplicité d'exécution : les plans uniformes, s'ils ne sont pas les plus élégants, sont du moins les plus faciles; les anciens architectes égyptiens ne connaissaient guère d'autres règles que la ligne droite et la forme carrée.

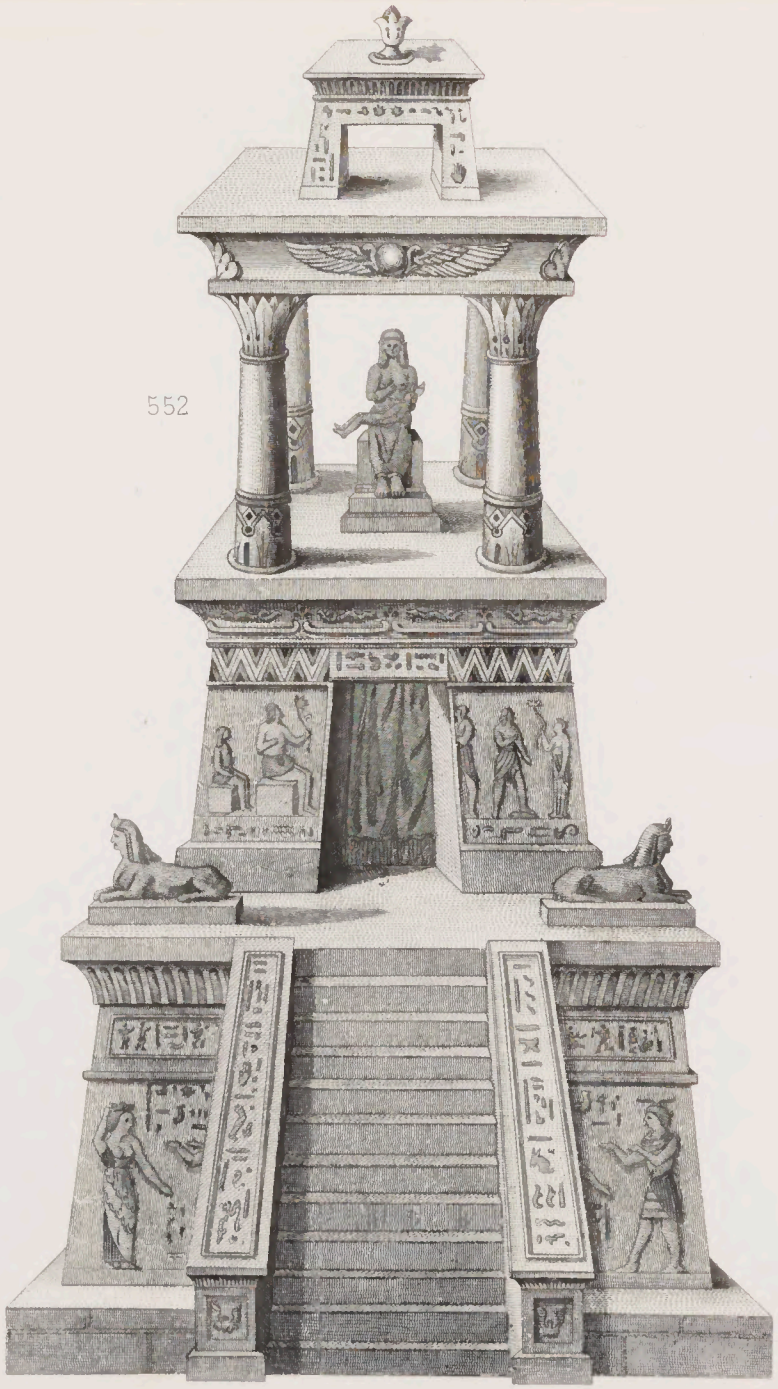
Ce monument est composé de deux pièces principales : la plate-forme et sa base; il est surmonté d'une colonnade : pris dans son ensemble, il n'est en quelque sorte qu'une pyramide étagée.

La plate-forme sur laquelle le temple repose, a la coupe d'un piédestal carré, légèrement
con ique, mais dont l'une des faces est ouverte sur sa partie centrale, et donne issue à un escalier
ent ouré des deux côtés par une rampe. Cette partie de la pièce est exécutée en carton, et celui-ci est
pla en pastillage. Les hiéroglyphes sont appliqués en relief contre les faces. Les figures allégoriques
pe ent être en levées à la planche ou exécutées au cornet, sur verre, puis détachées et appliquées
cor contre les surfaces. Le fond de la pièce doit rester blanc, mais les ornements peuvent être nuancés en
rou ge antique. Les quatre sphinx qui sont les angles du piédestal sont en sucre coulé, ou imités en sucre
tail lé au couteau.

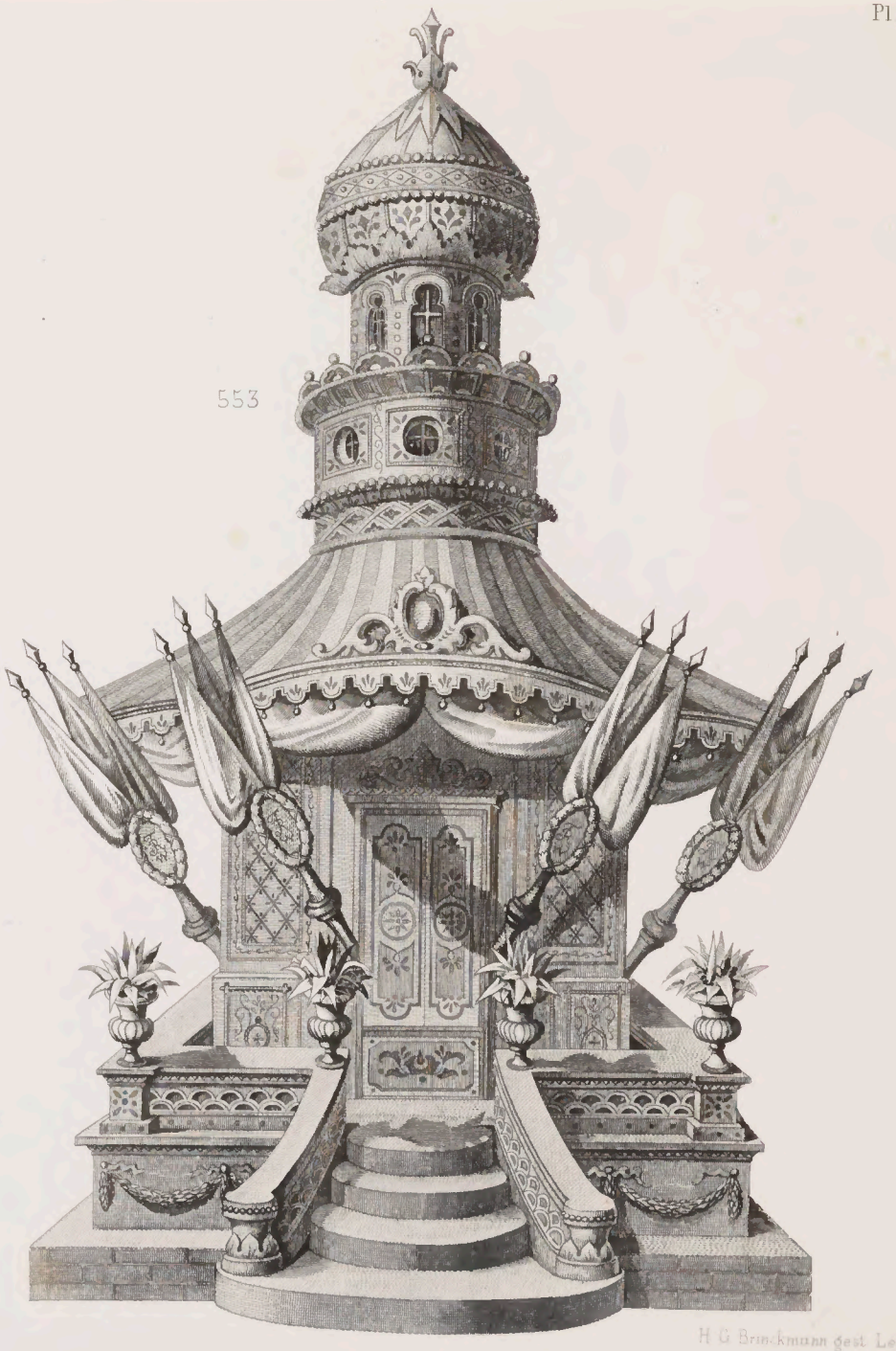
Le second étage du monument est aussi de forme carrée et conique, analogue au précédent ; mais les quatre façades de celui-ci sont percées sur le centre par une ouverture donnant accès à l'intérieur, masquée par des draperies imitées. Les murs sont aussi ornés de hiéroglyphes et de figures allégoriques, conformes au style des monuments égyptiens.

Le troisième étage est composé de quatre colonnes supportant un entablement; celui-ci est
sur monté d'un petit autel de forme carrée, percé en voûte. Les quatre colonnes sont de forme cylin-
dro ïde, épaisses et trapues. Sur le point central de la colonnade est placée une statue symbolique des
dieux antiques : une femme assise allaitant un enfant. Ce sujet peut être modelé en pastillage ou même en sucre découpé au couteau; mais si on le modèle d'abord en argile ou en cire, on peut ensuite en faire le moule, et le couler en sucre : la difficulté n'est pas grande. La base des colonnes n'est représentée que par des ornements en relief, enveloppant le fût jusqu'au quart de sa hauteur. Le chapiteau est formé par un assemblage de feuilles coupées en pointe, et groupées en évasement; ces colonnes sont exécutées en carton, plaqué en pastillage blanc; les ornements du haut et de la base sont en pastillage nuancé.

552



553



R.Werner gez.

H.G.Brinckmann gest. Leipzig

Cette pièce ne doit être servie qu'après l'avoir fixée sur un rocher à jour, afin de lui donner du dégagement.

Dessin 553. — KIOSQUE TURC

PLANCHE 152.

La pièce est exhaussée sur une plate-forme carrée, ouverte sur la face principale par un escalier à trois marches, disposé entre deux rampes; elle est ornée, sur le haut, d'une balustrade à jour, reliée par des pilastres laissant autour du kiosque une galerie ouverte; le haut des deux rampes et les angles de la balustrade sont ornés de petits vases garnis de feuilles de cactus, imitées en pastillage vert. Cette plate-forme repose sur une base en bois, de forme carrée, ayant sur la face principale un prolongement demi-circulaire. Elle est exécutée en carton, et celui-ci masqué en pastillage blanc; les ornements levés à la planche peuvent être en pastillage nuancé.

Le corps de la pièce est de forme hexagone; il est exécuté en pastillage. Cinq des façades sont percées par des fenêtres; la sixième, par une porte fermée donnant sur le perron; cette porte peut être ouverte, et l'ouverture masquée, à l'intérieur, par deux draperies croisées, de nuance différente : l'une bleue ou jaune, l'autre, rouge ou verte. L'encadrement de la porte et l'ornement qui la surmonte sont appliqués en relief. L'ouverture des fenêtres est masquée par un châssis à vitrage, imité en pastillage, plaquée sur l'arrière avec des feuilles en gélatine, transparente et nuancée.

La partie formant la toiture du kiosque est de forme circulaire, mais renflée vers les faces; elle est exécutée en carton blanc, glacé, orné avec des bandes en pastillage bleu-tendre; elle est ornée sur ses contours avec une petite bordure pendante; tout autour du pavillon central sont disposés des soutiens servant d'appui à la toiture; ils sont formés d'une rampe à laquelle adhèrent trois petits drapeaux; mais ces appuis peuvent être simplifiés, sans nuire à l'ordre de la pièce, car ils ne figurent là qu'à titre d'accessoire. Au-dessous de ce toit, figurent des rideaux reployés sur eux-mêmes, formant guirlande tout autour.

La partie supérieure du kiosque représente une tour, surmontée d'une coupole, et portée sur une plate-forme circulaire; celle-ci est percée de six fenêtres coupées en œil-de-bœuf; elle est surmontée d'une frise, et ornée sur ses pourtours avec des détails levés à la planche ou poussés au cornet. La tour supérieure est aussi de forme circulaire, et percée de six fenêtres de coupe ogivale; elles sont fermées par un châssis à vitrage, masqué sur l'arrière avec des feuilles transparentes de gélatine. La coupole peut être exécutée en pastillage ou en carton; dans le premier cas, elle est formée dans deux moules; dans le second, elle est exécutée à la main, mais en plusieurs pièces. Elle est surmontée d'un petit ornement en pastillage modelé à la main; elle est ornée à sa base par une bordure en saillie; sa surface est minutieusement décorée, soit avec des ornements en pastillage, soit avec de la glace-royale, à l'aide d'un cornet.

Les pièces de ce genre comportent nécessairement un certain mélange de couleurs; il faut cependant éviter de les multiplier avec excès, et surtout de les accuser trop : elles doivent être légères de ton. De même que la précédente pièce, celle-ci doit être fixée sur un élégant rocher exécuté en sucre soufflé, en biscuit de couleur ou même en petits choux glacés au sucre.

Dessin 554. — RUINE ANTIQUE, SUR ROCHER

PLANCHE 153.

Les pièces-montées imitant les ruines, sont certainement des plus faciles, car elles n'exigent pas une grande précision dans les détails : il suffit qu'elles soient établies dans de justes proportions, qu'elles soient d'aplomb, solidement assises.

La pièce représente le vestige d'une colonnade à arceaux, dont il ne reste que trois colonnes lisses, mais dont le fût est brisé ou fendu sur son épaisseur; leur base est formée en moulures, leur chapiteau est évasé en calice. L'arceau est étroit, très courbe; c'est la forme à laquelle les architectes donnent le nom de fer à cheval : l'archivolte est ouvragée.

Le haut de la pièce, l'entablement, la corniche, peuvent être exécutés en carton, puis plaqués avec du pastillage; ils sont ornés avec des détails levés à la planche ou poussés au cornet. Les colonnes sont en pastillage; elles sont pleines, mais soutenues, à l'intérieur, par une tringle en bois ou par un gros fil de fer; elles peuvent cependant être formées sur un tube en carton, masqué en pastillage; en ce cas, elles sont généralement munies intérieurement d'une tringle en bois sur laquelle doit porter l'entablement; mais elle doit être fixée à celui-ci, afin que la hauteur de la corniche ne contribue pas à lui faire perdre son centre de gravité. Pour être plus solides, ces tringles doivent également adhérer à la base, formée en assise; celle-ci est en bois mince, mais masquée en pastillage, et rayée en formes de grosses pierres de taille.

Le rocher d'une telle pièce doit être élégant, peu volumineux, pas trop haut, mais correct; il peut être exécuté en sucre soufflé rose ou en pastillage blanc : le sucre soufflé est préférable. En tout cas, la mousse et les feuillages sont imités avec du pastillage de nuance vert-tendre. Ce rocher doit être fixé sur une large base bordée en pastillage.

Dessin 555. — TOUR GOTHIQUE

PLANCHE 153.

Le simple examen de ce sujet, compliqué d'une infinité de détails minutieux, indique qu'il exige d'être traité avec beaucoup de précision; ce n'est qu'à ces conditions, on le comprend, qu'il peut devenir intéressant.

Dans cette collection, si nombreuse et si variée, j'ai tenu à ce que tous les genres y fussent représentés; mais cela n'implique pas, de ma part, l'intention arrêtée de donner indistinctement toutes les pièces reproduites comme des modèles abordables pour chacun; non, sans doute, car il en est dans le nombre, je l'ai déjà dit, qui ne le sont réellement que pour ceux ayant acquis une connaissance approfondie des grands sujets, et possédant les qualités indispensables à leur confection. Je ne saurais donc trop recommander, à ceux qui débutent dans cette partie, de ne pas se lancer au hasard dans des entreprises osées, où une déception serait à redouter; mieux vaut pour eux n'entreprendre que des pièces dont l'exécution n'est pas au-dessus de leur force ou de leurs lumières.

554

555

556

Dessin 554. — RUINE ANTIQUE, SUR ROCHER

PLANCHE 153.

Les pièces-montées imitant les ruines, sont certainement des plus faciles, car elles n'exigent pas une grande précision dans les détails : il suffit qu'elles soient établies dans de justes proportions, qu'elles soient d'aplomb, solidement assises.

La pièce représente le vestige d'une colonnade à arceaux, dont il ne reste que trois colonnes brisées, mais dont le fût est brisé ou fendu en son épaisseur; leur base est formée en moulures, leur chapiteau est évasé en calice. L'arceau est étroit, très cintré; c'est la forme à laquelle les architectes donnent le nom de fer à cheval. L'archivolte est ouvragée.

Le haut de la pièce, l'entablement, la corniche, peuvent être exécutés en carton, puis plaqués avec du pastillage; ils sont ornés avec des détails levés à la planche ou poussés au cornet. Les colonnes sont en pastillage; elles sont pleines, mais soutenues, à l'intérieur, par une tringle en bois ou par un gros fil de fer; elles peuvent cependant être formées sur un tube en carton, masqué en pastillage; en ce cas, elles sont généralement munies intérieurement d'une tringle en bois sur laquelle doit porter l'entablement; mais elle doit être fixée à celui-ci, afin que la hauteur de la corniche ne contribue pas à lui faire perdre son centre de gravité. Pour être plus solides, ces tringles doivent également adhérer à la base, formée en assise; celle-ci est en bois mince, mais masquée en pastillage, et rayée en formes de grosses pierres de taille.

Le rocher d'une telle pièce doit être élégant, peu volumineux, pas trop haut, mais correct; il peut être exécuté en pastillage, mais on le fait généralement en pâte d'office. En tout cas, le rocher doit être fixé sur une large base ovale en pastillage.

Dessin 555. — TOUR GOTHIQUE

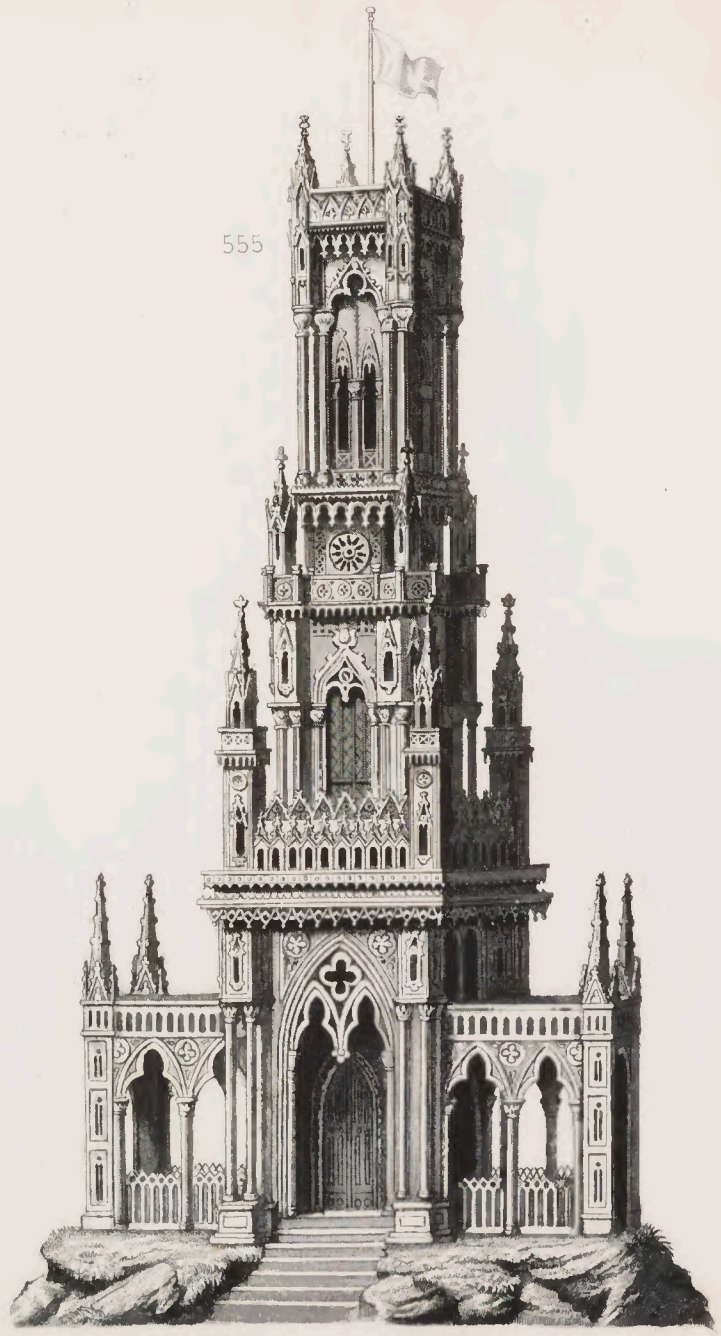
PLANCHE 153.

Le simple examen de ce sujet, compliqué d'une infinité de détails minutieux, indique qu'il exige d'être traité avec beaucoup de précision; ce n'est qu'à ces conditions, on le comprend, qu'il peut devenir intéressant.

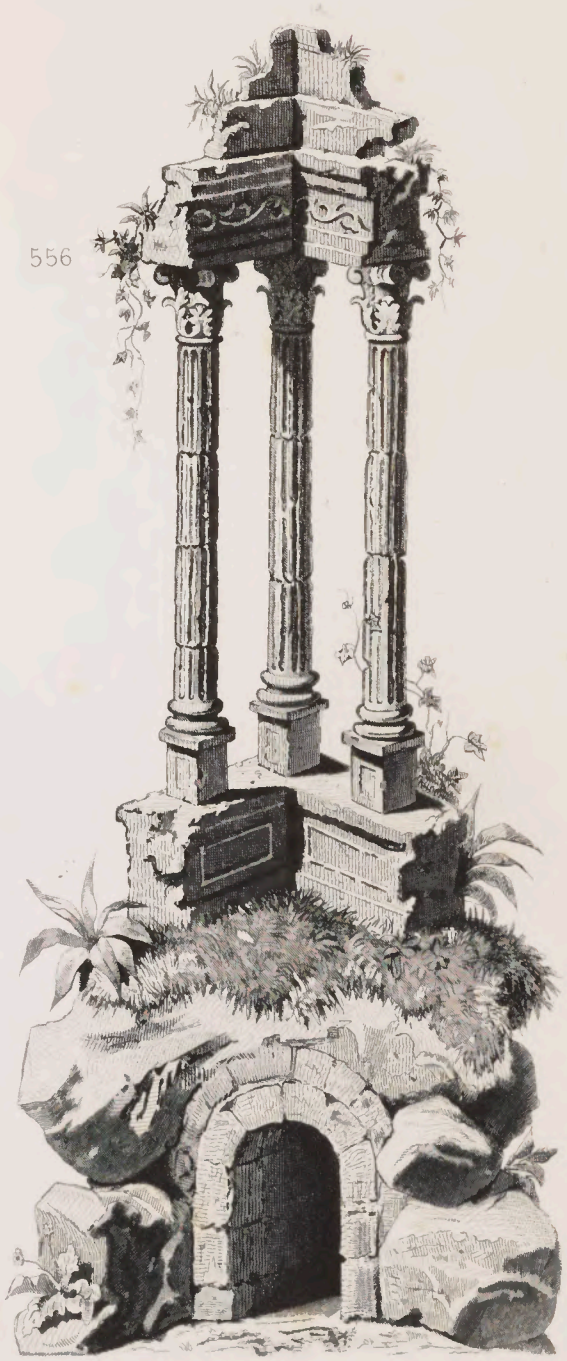
Dans cette collection, si nombreuse et si variée, j'ai tenu à ce que tous les genres y fussent représentés; mais cela n'implique pas, de ma part, l'intention arrêtée de donner indistinctement toutes les pièces reproduites comme des modèles abordables pour chacun; non, sans doute, car il en est dans le nombre, je l'ai déjà dit, qui ne le sont réellement que pour ceux ayant acquis une connaissance approfondie des grands sujets, et possédant les qualités indispensables à leur confection. Je ne saurais donc trop recommander, à ceux qui débutent dans cette partie, de ne pas se lancer au hasard dans des entreprises osées, où une déception serait à redouter; mieux vaut pour eux n'entreprendre que des pièces dont l'exécution n'est pas au-dessus de leur force ou de leurs lumières.

554

555



556



colonnes jumelles posées en saillie sur piédestal, et supportant une tourelle disposée en contre-fort. Cette colonnade correspond aussi aux quatre tourelles de l'étage supérieur, également reliées par une galerie à jour.

Les portes sont de forme ogivale, fermées par un grillage à vitraux; l'ogive est supportée par deux colonnes latérales. Cet étage est surmonté d'un tambour percé, sur les quatre faces, par une rosace polylobée, à jour : c'est sur ce tambour que porte l'étage supérieur, différant des précédents en ce que les angles sont flanqués de trois colonnes, dont l'une supporte la double tourelle surmontée d'un clocheton gothique, et les deux autres servent d'appui à l'arceau ogival; celui-ci est fermé avec un châssis percé par une double croisée, dont une colonne forme la division. Le couronnement de l'étage est formé par une balustrade à jour faisant saillie, et reliant les quatre tourelles.

Cette pièce est en pastillage blanc, sans aucune nuance; bien exécutée, elle est d'un très joli effet. Les colonnes et les tourelles à clochetons, disposées en saillie, lui donnent une grande légèreté. Les bordures pendantes, les balustrades, l'ogive des arceaux, les rosaces même, peuvent être levées à la planche, mais les colonnes peuvent fort bien être coulées en sucre.

Pour que cette pièce soit présentée sous son aspect le plus flatteur, elle doit avoir pour base un beau rocher, exécuté en sucre soufflé rose et blanc, posant sur une base bordée.

Dessin 556. — COLONNADE EN RUINE

PLANCHE 153.

Cette ruine, plus simple encore que la première de cette planche, est cependant d'un grand attrait; elle possède toutes les qualités essentielles à une pièce ornementale : élégance, simplicité, légèreté. Elle est placée sur le haut d'un rocher dont la base est formée en voûte; elle pose sur une assise angulaire. Les trois colonnes sont cannelées, en imitation de l'ordre corinthien; elles posent chacune sur un *dé* cubique formant piédestal; leur chapiteau est formé par des volutes et des feuilles d'acanthe, caractère originel de l'ordre corinthien. L'entablement n'est représenté que par une simple portion prise sur la partie angulaire; il est surmonté d'un pan de mur brisé. La corniche est représentée sur le dessin, vue par son côté intérieur; mais, malgré son état de vétusté, elle doit cependant conserver sur ses surfaces extérieures des traces de son ancienne splendeur : les détails en relief d'une corniche, lui donnent plus d'intérêt et de vigueur.

L'assise sur laquelle porte la colonnade, est exécutée sur une charpente en bois mince, masquée en pastillage. Les colonnes sont en pastillage; étant cannelées, elles doivent être moulées en deux parties sur leur longueur, puis soudées; mais, avant d'assembler ces parties, il faut placer un fil de fer sur leur centre, un peu plus long que les colonnes, de façon qu'il puisse, par une de ses extrémités, être introduit dans l'entablement, en traversant le chapiteau, et, par l'autre, pénétrer dans l'assise, en traversant le piédestal des colonnes; avec ces précautions, il est facile de donner à la pièce toute la solidité et l'aplomb qu'elle réclame.

De sa base au sommet, la pièce est blanche : seules les plantes grimpantes et la mousse sont

nuancées. Le rocher est en sucre soufflé rose; il est formé en voûte. Dans ces conditions, la pièce doit être fixée sur le centre d'une base en bois, posant sur quatre pieds, bordée en pastillage.

Dessin 557. — RUINE MOYEN AGE, SUR ROCHER

PLANCHE 154.

Au premier abord, cette pièce paraît compliquée : elle est cependant d'une exécution facile, quoique minutieuse; elle a été dessinée sur des dimensions bien accusées, afin que les détails fussent plus en évidence et mieux compris; c'est par ce motif que le rocher n'est vu qu'en partie, tandis que, pour produire tout son effet, la pièce doit être placée sur un rocher équivalent au tiers de sa hauteur. Cette remarque, d'ailleurs, s'applique indistinctement à toutes les pièces-montées; il convient toujours de les élever sur une assise quelconque.

Le corps de la pièce repose sur une plate-forme mi-circulaire, aux murs lézardés, dont le haut est orné d'une petite frise à arcatures appliquées en saillie contre le mur; cette plate-forme est exécutée en fort carton, et plaquée en pastillage; elle est fermée, sur le haut, par une abaisse en bois mince; c'est sur cette abaisse que porte la pièce principale, en laissant autour d'elle une galerie ouverte. Dans son ensemble, la ruine a la forme d'un grand quadrilatère auquel on arrive en traversant un pont-levis et un portail à arceau, crénelé sur le haut, flanqué de deux tourelles. Dans ce quadrilatère, se trouve une double tour de forme carrée, flanquée d'une unique tourelle, et percée de plusieurs fenêtres, mais dont la partie supérieure seule a le caractère antique; sa base est bien plutôt un revêtement de soutien surmonté d'une toiture moderne, sur laquelle porte une galerie à arcades ogivales, tournant autour des quatre murs, et couverte aussi d'un toit moderne.

Le pan de mur en ruine, sur l'arrière du portail, laisse voir les fenêtres ogivales d'un étage délabré, au-dessus duquel s'élève l'angle isolé d'un autre étage dont le vide s'est fait tout autour. Cette partie de la ruine, ainsi que le portail, les tourelles et la tour centrale, sont exécutés en pastillage blanc.

Cette pièce est blanche depuis la plate-forme jusqu'à la tour du haut, excepté la toiture de la partie inférieure et celle des tourelles qui peuvent être nuancées. Le rocher est exécuté en pastillage blanc; mais les feuillages et la mousse sont verts; il doit être fixé sur le centre d'une abaisse en bois, posée sur quatre pieds, bordée en créneaux, et assez large pour être garnie avec de petits gâteaux ou des fruits glacés.

Dessin 558. — PYRAMIDE RENAISSANCE, SUR ROCHER

PLANCHE 154.

Pour une pièce de ce genre, il est nécessaire que le rocher soit très élégant, léger, percé à jour; il doit être en sucre soufflé rose, entremêlé avec du feuillage vert; il est représenté fixé sur un bassin creux duquel s'élancent quatre gerbes d'eau; mais au-dessous du bassin, doit néanmoins

se trouver une base en bois, posant sur quatre pieds, ornée d'une belle bordure en pastillage, et pouvant être garnie avec des gâteaux.

Le corps de la pyramide, depuis sa base jusqu'à son extrémité, est exécuté en pastillage blanc; les détails d'ornements sont levés à la planche et appliqués en relief. La partie supérieure est à jour; elle est formée avec quatre faces ouvragées, également levées à la planche, dans le genre de celle représentée au chapitre des ornements. La pyramide et son piédestal sont portés par une colonnade à entablement, portant elle-même sur une assise quadrangulaire, rayée en forme de pierre de taille; cette assise est en bois, mais plaquée en pastillage. Les colonnes supportent un entablement en saillie, formant le soubassement du piédestal, dont les angles sont ornés de palmettes.

Les colonnes, l'entablement et le piédestal de la pyramide peuvent être exécutés soit en pastillage, soit en carton plaqué en pastillage.

Pour que cette pièce ressorte avec toute son élégance et sa légèreté, la pyramide doit être à peu près du double plus haut que le rocher.

Dessin 559. — RUINE CRÉNELÉE, SUR ROCHER

PLANCHE 154.

Cette pièce appartient au même ordre que celle qui précède, mais elle en diffère par la forme et les détails : elles peuvent donc être servies ensemble sans inconvénient.

Le rocher sur lequel la ruine est fixée, est exécuté sur une charpente en épais carton ou en bois mince. La tour est à trois étages découverts; elle est entourée, à sa base, d'un mur d'enceinte suivant les sinuosités tortueuses de la roche et surmontée de créneaux en ruine; elle est percée de fenêtres à arceau. Les murs sont ornés de mousse et de feuillage.

La tour inférieure est de forme circulaire percée, à sa base, par un portail en arceau, s'ouvrant sur un sentier bordé d'un vestige de rampe; ce portail est flanqué de deux statuettes en relief, posées sur des supports saillants.

Le haut de cette tour est orné d'arcatures en relief formant assise à un mur en ruine. C'est du centre de cet étage que s'élève la double tour, à peu près intacte, percée à sa base, d'une porte cintrée, flanquée, vers le centre, par une galerie ouverte, appliquée en saillie, marquant la division supposée des deux étages, et servant en même temps de balcon.

La tour supérieure est plus étroite que la première; elle est percée d'une porte et de plusieurs fenêtres coupées en arceau, ornées d'un balcon; son couronnement est posé en saillie : une oriflamme est fixée sur son centre.

Cette pièce, de même que les précédentes, doit être fixée sur un rocher élevé, exécuté sur une charpente en bois mince ou en carton épais. Mais la pièce doit avoir à peu près deux fois la hauteur du rocher; celui-ci est fixé sur le centre d'une base en bois, posée sur quatre pieds, bordée en créneaux.

---

se trouver une base en bois, posant sur quatre pieds, ornée d'une belle bordure en pastillage, et pouvant être garnie avec des gâteaux.

Le corps de la pyramide, depuis sa base jusqu'à son extrémité, est exécuté en pastillage blanc; les détails d'ornements sont levés à la planche et appliqués en relief. La partie supérieure est à jour; elle est formée avec quatre faces ouvragées, également levées à la planche, dans le genre de celle représentée au chapitre des ornements. La pyramide et son piédestal sont portés par une colonnade à entablement, portant elle-même sur une assise quadrangulaire, rayée en forme de pierre de taille; cette assise est en bois, mais plaquée en pastillage. Les colonnes supportent un entablement en saillie, formant le soubassement du piédestal, dont les angles sont ornés de palmettes.

Les colonnes, l'entablement et le piédestal de la pyramide peuvent être exécutés soit en pastillage, soit en carton plaqué en pastillage.

Pour que cette pièce ressorte avec toute son élégance et sa légèreté, la pyramide doit être à peu près du double plus haut que le rocher.

Dessin 559. — RUINE CRÉNELÉE, SUR ROCHER

PLANCHE 154.

Cette pièce appartient au même ordre que celle qui précède, mais elle en diffère par la forme et les détails : elles peuvent donc être servies ensemble sans inconvénient.

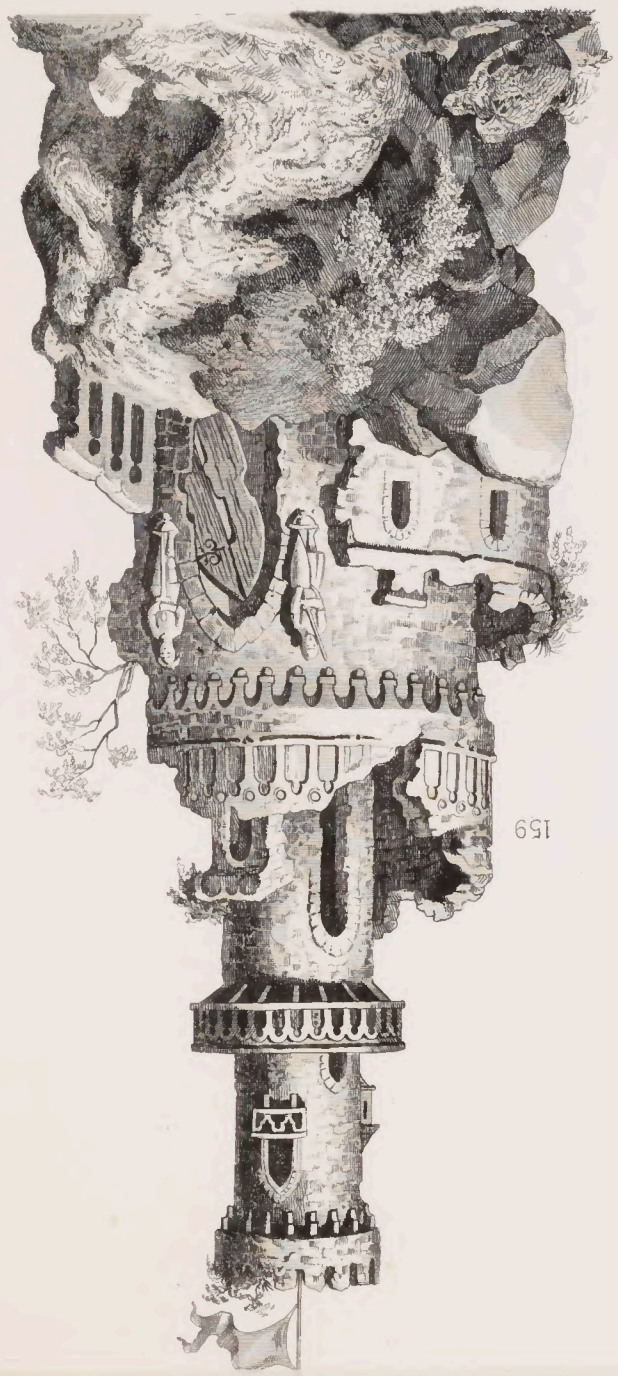
Le rocher sur lequel la ruine est fixée, est exécuté sur une charpente en épais carton ou en bois mince. La tour est à trois étages découverts; elle est entourée, à sa base, d'un mur d'enceinte suivant les sinuosités tortueuses de la roche et surmontée de créneaux en ruine; elle est percée de fenêtres à arceau. Les murs sont ornés de mousse et de feuillage.

La tour inférieure est de forme [illegible], percée, à sa base, par un portail en arceau, s'ouvrant sur un sentier bordé d'un [illegible] de deux statuettes en relief, posées sur des supports saillants.

Le haut de cette tour est orné d'arcatures en relief formant assise à un mur en ruine. C'est du centre de cet étage que s'élève la double tour, à peu près intacte, percée à sa base, d'une porte cintrée, flanquée, vers le centre, par une galerie ouverte, appliquée en saillie, marquant la division supposée des deux étages, et servant en même temps de balcon.

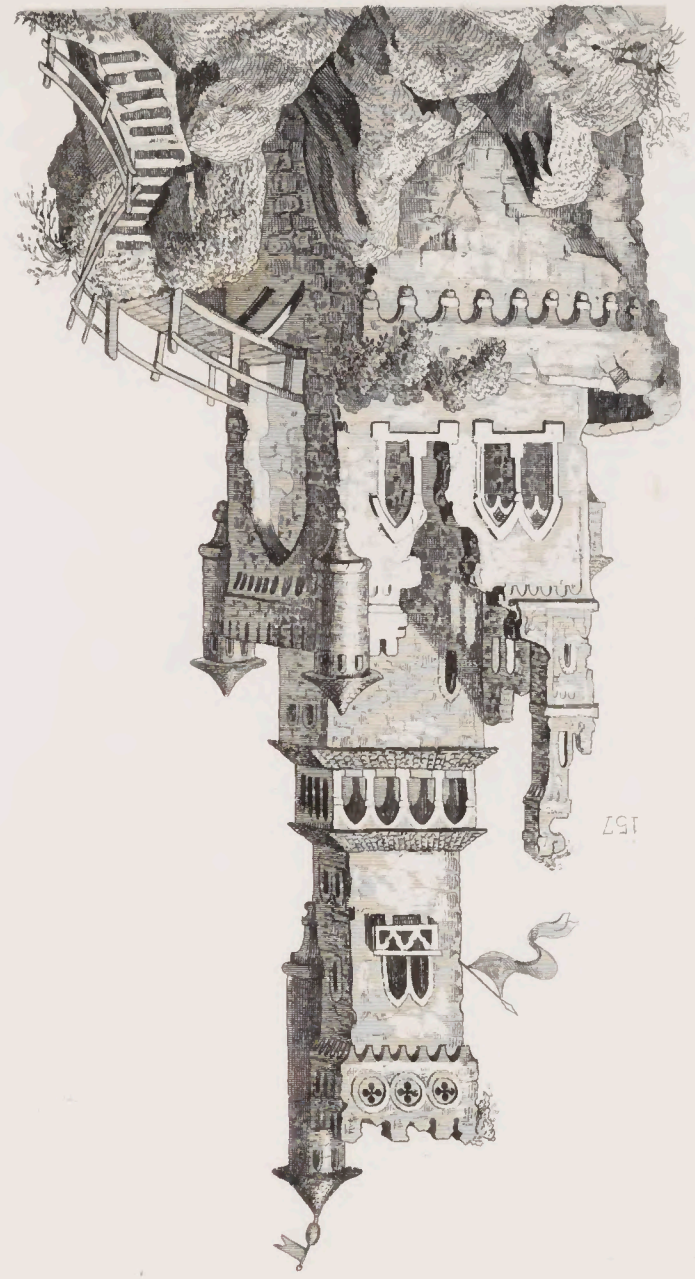
La tour supérieure est plus étroite que la première; elle est percée d'une porte et de plusieurs fenêtres coupées en arceau, ornées d'un balcon; son couronnement est posé en saillie : une oriflamme est fixée sur son centre.

Cette pièce, de même que les précédentes, doit être fixée sur un rocher élevé, exécuté sur une charpente en bois mince ou en carton épais. Mais la pièce doit avoir à peu près deux fois la hauteur du rocher; celui-ci est fixé sur le centre d'une base en bois, posée sur quatre pieds, bordée en créneaux.



159

158



157

ments sont découpés en creux, à l'emporte-pièce. Les colonnes sont vides, exécutées sur un tube en carton, et ornées avec des détails levés à la planche; mais elles sont munies, à l'intérieur, d'une tringle en bois faisant appui à l'entablement supérieur; celui-ci est aussi exécuté en carton, mais plaqué en pastillage blanc; les contours sont ornés avec des détails levés à la planche ou poussés au cornet. Le petit belvédère est percé en ogive; il est surmonté d'une coupole décorée au cornet avec de la glace nuancée : la coupole elle-même est surmontée d'un croissant.

Cette pièce doit aussi être fixée sur le centre d'une large base en bois, bordée. L'espace laissé libre entre le rocher et la bordure est garni avec de petits gâteaux.

Dessin 562. — PAVILLON RUSTIQUE

PLANCHE 155.

Cette pièce représente un pavillon rustique couvert de neige. Pour qu'elle produise tout son effet, qu'elle paraisse plus légère au regard, elle doit être fixée sur un rocher élevé, formant la grotte, et posé sur une large base entourée avec une balustrade rustique, imitée en pastillage.

Le pavillon est de forme hexagone, percé de cinq fenêtres et d'une porte ogivale; il est couvert d'un toit coupé en pointe surmonté d'un petit belvédère à clocheton.

Le corps principal de la pièce est exécuté en carton, et celui-ci plaqué avec des branchages rustiques imités en pastillage couleur de bois. Les pièces rustiques sont d'autant plus faciles à exécuter que, pour la plupart, elle n'exigent pas une stricte régularité.

La toiture est aussi exécutée en carton, et couverte en chaume imité avec de la glace-royale, à l'aide du cornet; la neige dont elle est en partie couverte est imitée avec de la glace de sucre; pour faire tenir ce sucre, il suffit d'humecter, avec de la gomme arabique dissoute, les parties qui doivent être blanches : on les saupoudre alors avec le sucre; mais il convient de laisser voir en divers endroits, le chaume de la toiture.

Le petit belvédère et la base sur laquelle il est fixé, sont exécutés en pastillage, mais toujours en imitation de bois.

Ce genre d'ornementation à la neige est original; mais il ne peut guère s'appliquer qu'aux pièces du genre rustique, et encore ne convient-il de l'appliquer qu'aux pièces de ce genre qui ont déjà été servies : c'est une sorte de restauration réussissant assez bien, mais dont il ne faudrait pas abuser.

Dessin 563. — FONTAINE ROMAINE

PLANCHE 156.

La forme de cette pièce est carrée, mais légère cependant. Elle est exhaussée sur une plate-forme quadrangulaire, à trois gradins, fixée sur un rocher portant à chaque angle un petit vase sur socle. Le corps principal de la pièce est formé de trois étages : le premier est celui de la fontaine; le second est fermé, sur les quatre faces, par un châssis à vitraux; le troisième est ouvert : il

R. Werner gez

r… sont découpés en creux, à l'emporte-pièce. Les colonnes sont vides, exécutées sur un tube en c…, et ornées avec des détails levés à la planche; mais elles sont raumies, à l'intérieur, d'une t… en bois faisant appui à l'entablement supérieur; celui-ci est aussi exécuté en carton, mais p… en pastillage blanc; les contours sont ornés avec des détails levés à la planche ou poussés au c…net. Le petit belvédère est percé en ogive; il est surmonté d'une coupole décorée au cornet avec d… la glace nuancée : la coupole elle-même est surmontée d'un croissant.

Cette pièce doit aussi être fixée sur le centre d'une large base en bois, bordée. L'espace laissé libre entre le rocher et la bordure est garni avec de petits gâteaux.

Dessin 562. — PAVILLON RUSTIQUE

PLANCHE 155.

Cette pièce représente un pavillon rustique couvert de neige. Pour qu'elle produise tout son effet, qu'elle paraisse plus légère au regard, elle doit être fixée sur un rocher élevé, formant la grotte, et posé sur une large base entourée avec une balustrade rustique, imitée en pastillage.

Le pavillon est de forme hexagone, percé de cinq fenêtres et d'une porte ogivale; il est couvert d'un toit coupé en pointe surmonté d'un petit belvédère à clocheton.

Le corps principal de la pièce est exécuté en carton, et celui-ci plaqué avec des branchages ru… imités en pastillage couleur de bois. Les pièces rustiques sont d'autant plus faciles à ex…cuter que, pour la plupart, elle n'exigent pas une stricte régularité.

… est aussi exécutée en carton, et couverte en chaume imité avec de la glace royale, à l… fai… ét… le… en… pié… dé… pa…

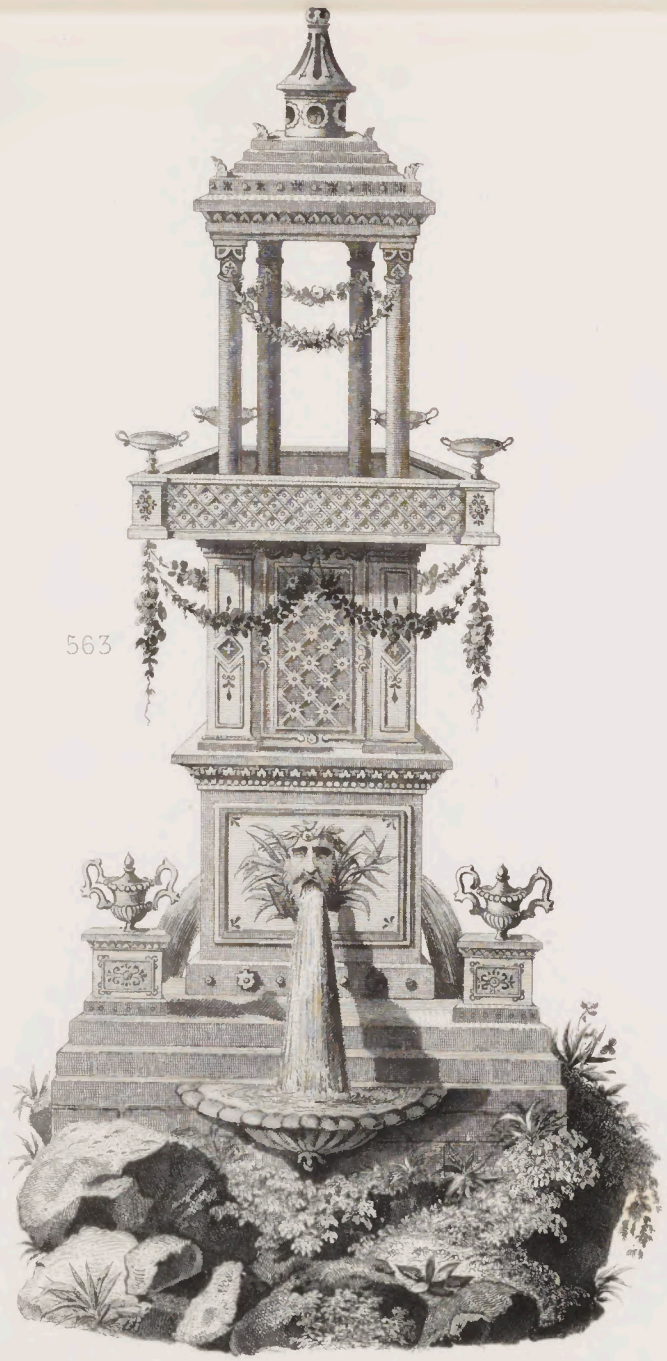
Dessin 563. — FONTAINE ROMAINE

PLANCHE 156.

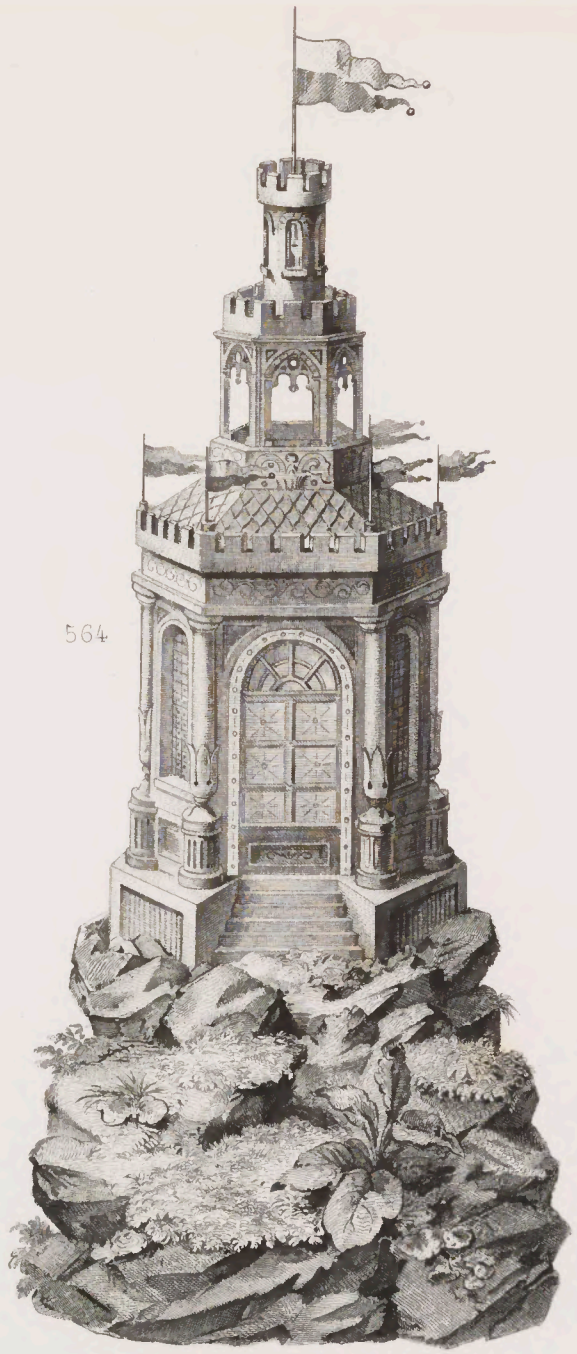
La forme de cette pièce est carrée, mais légère cependant. Elle est exhaussée sur une plate-for… quadrangulaire, à trois gradins, fixée sur un rocher portant à chaque angle un petit vase sur… socle. Le corps principal de la pièce est formé de trois étages : le premier est celui de la fon-tai…; le second est fermé, sur les quatre faces, par un châssis à vitraux; le troisième est ouvert : il

91136

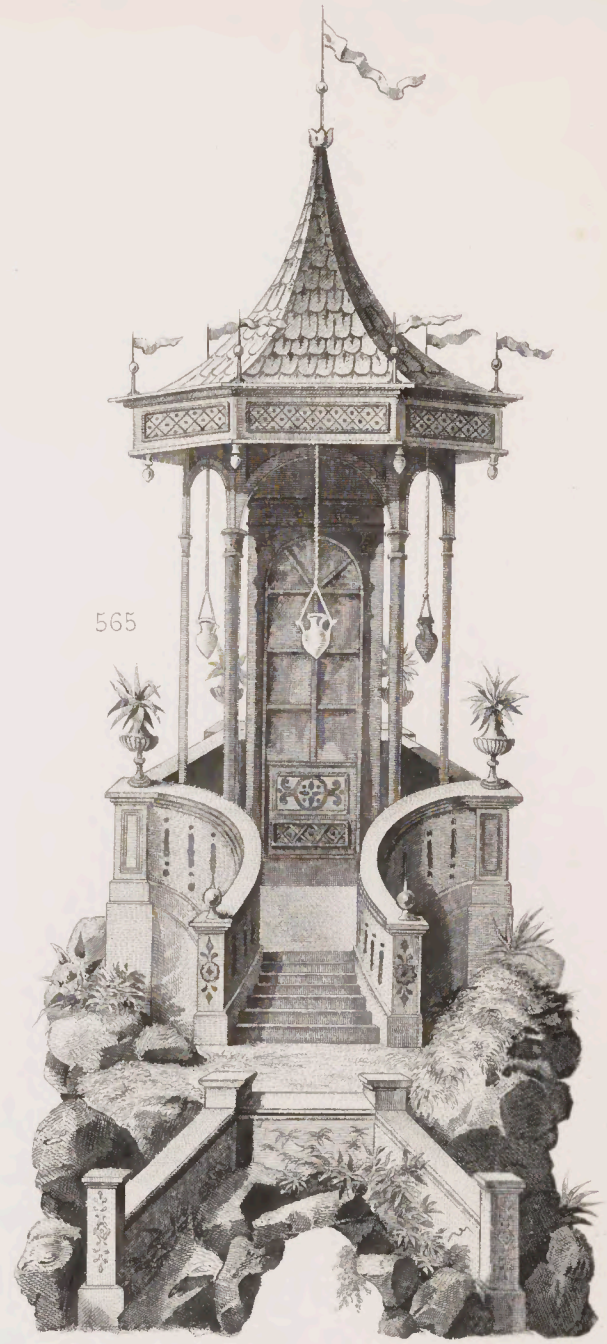
563



564



565



R. Werner gez.

H. O. Brinckmann gest. Leipzig

représente une imitation de petit temple à colonne, entouré d'une balustrade à jour, posée en saillie.

La fontaine, proprement dite, jette de l'eau sur les quatre faces dans des bassins adossés à la plate-forme : l'eau est imitée avec du sucre filé. Cette partie de la pièce, de même que la plate-forme, sont exécutées sur une charpente en carton plaqué en pastillage; elle est fixée sur une abaisse en bois. Tous les détails d'ornement sont en relief, nuancés de teinte lilas.

La pièce intermédiaire, entre la fontaine et le petit temple, est à pilastres : ceux-ci sont ornés de chapiteaux, et portent sur une base saillante; ils sont exécutés en pastillage blanc, et ornés avec des détails nuancés. Les vitraux sont exécutés au cornet, sur une plaque en verre; ils sont masqués, sur l'arrière, avec des feuilles en gélatine nuancée.

La galerie saillante entourant la colonnade est fixée sur une abaisse en bois mince; elle est reliée, à ses angles, par un socle de forme carrée, sur lequel est fixée une jolie coupe en pastillage; la partie inférieure est ornée avec une guirlande pendante, en fleurs imitées. Les colonnes sont également reliées par des guirlandes de fleurs. L'entablement que supporte les colonnes est un peu saillant; il est surmonté d'un couronnement à gradin, sur le haut duquel est disposé un petit belvédère dont la toiture se termine en pointe.

Dessin 564. — PAVILLON SUR UN ROCHER

PLANCHE 156.

Le rocher de cette pièce est exécuté en pastillage blanc, orné de mousse verte et de feuillage; il est construit sur une charpente de forme circulaire pouvant être percée sur les côtés, afin de donner plus de légèreté à la pièce : il doit être fixé sur une base bordée en pastillage.

Le pavillon est exhaussé sur une plate-forme hexagone, percée par un escalier donnant accès sur le rocher. Le pavillon lui-même est de forme hexagone; la façade principale est percée d'un portail à arceau, fermé par un châssis à jour, exécuté au cornet et masqué, sur l'arrière, avec des feuilles en gélatine transparente; les autres façades sont percées chacune d'une fenêtre également à arceau et à vitraux; les fenêtres et le portail se trouvent encadrés entre deux colonnes dont le chapiteau est à moulures superposées, et le fût taillé en pointe, à sa naissance.

L'entablement du pavillon se compose d'une frise décorée et d'une sorte de corniche saillante coupée en créneaux.

Sur chacun des angles flotte une banderole. Le toit est coupé en talus et plat sur le haut, de façon à former la plate-forme sur laquelle pose la partie supérieure de l'édifice, composée d'un petit belvédère hexagone, mais à arceaux ouverts, de forme ogivale; ce belvédère est entouré d'une balustrade, et surmonté d'un entablement crénelé; sur le centre de celui-ci, est fixée une petite tourelle de forme circulaire, également à créneaux, percée de quatre fenêtres; sur le haut de cette tourelle flotte un étendard. Cette partie du pavillon est exécutée en pastillage blanc; mais le corps principal de la pièce peut être tout simplement exécuté en carton blanc, glacé, car les ornements nombreux qui le décorent, étant appliqués en relief, le dissimulent en quelque sorte au regard. Les colonnes et leur base peuvent être exécutées en sucre coulé ou en pastillage.

Cette pièce, en raison de ses détails nombreux, peut être de deux nuances : blanc et rose; le fond reste blanc, les détail seuls doivent être nuancés.

Dessin 565. — BELVÉDÈRE SUR ROCHER

PLANCHE 156.

Cette pièce est d'une grande légèreté, sa forme est élégante, car elle présente beaucoup de jours; son exécution offre peu de difficultés.

Le belvédère est fixé sur une plate-forme hexagone, formant balustrade, mais dont la moitié des pans sont fondus et contournés de façon à livrer passage à un escalier. La plate-forme elle-même est fixée sur un rocher percé, à sa base, en imitation de grotte entourée de chaque côté par un parapet. Mais ce rocher doit être fixé sur une base en bois posant sur quatre pieds, et bordée. Les quatre angles de la plate-forme sont ornés d'un petit vase garni de feuilles de cactus; les deux rampes sont terminées par un pilier carré surmonté d'une boule.

Le corps du pavillon est de forme carrée; chacune des façades est percée par une porte à arceau, ornée de vitrages encadrés : ceux-ci sont imités avec des feuilles en gélatine blanche ou jaune, appliquées sur l'arrière. Cette pièce peut être exécutée en pastillage nuancé en bois d'acajou.

Ce pavillon est encadré dans une colonnade détachée, formant une galerie ouverte tout autour; les colonnes sont lisses et fluettes; elles sont surmontées d'un entablement à arceaux, supportant la toiture : celle-ci est de forme hexagone, coupée en pointe; elle se termine par une flèche à laquelle flotte une oriflamme. Cette toiture est tout simplement exécutée sur une charpente en carton; mais le carton est plaqué soit avec des bandelettes en pastillage, disposées à cheval, soit avec une bande en pastillage, levée sur une planche, gravée en toiture; elle est entourée, à sa base, d'un entablement pendant, divisé en panneaux, correspondant à l'hexagone de la toiture; ces panneaux sont décorés au cornet, et chacun des angles est orné d'un if auquel est adaptée une petite banderole flottante. Sur le centre de chaque arceau est suspendue une petite bouquetière.

Ces trois pièces-montées sont très élégantes; mais, en l'état où la gravure les représente, elles ne sont, par le fait, vues qu'à moitié. Il est évident qu'elles auraient un aspect plus gracieux, si elles étaient reproduites dans les mêmes conditions que celles des deux premières planches de cette série.

SOMMAIRE DES PLANCHES 157 A 166

ACCESSOIRES ET ORNEMENTS DE LA PATISSERIE

Dessins 566 a 571. — SUCRE FILÉ, USTENSILES

PLANCHE 157.

Les deux premiers dessins de la planche (566, 567) représentent les poêlons à cuire le sucre, dont j'ai déjà eu lieu de parler; ils sont en cuivre mince, à fond plat, et sans bec; je parle de ceux à cuire le sucre, et non de ceux à le filer[1].

Le dessin 568 représente le poêlon à bec, pour couler le sucre : il se distingue surtout des anciens poêlons par la forme du manche qui est carré. Cette simple différence a pourtant une certaine importance dans la pratique; le manche carré donne évidemment plus de sûreté et de précision à la main.

Le dessin 569 représente le *filoir* à sucre; cet ustensile est en cuivre mince, de forme carrée, muni sur le haut d'un couvercle à coulisse, auquel est adapté un manche en bois; la gravurele représente ouvert; c'est dans le vide intérieur que le sucre est versé, et c'est par les 6 tubes du bas, coupés en gouttière qu'il s'échappe, du moment que le filoir est mis en mouvement. Cet ustensile pourra subir certaines modifications de détail.

Le dessin 570 représente ce même filoir rempli de sucre cuit, fermé et prêt à être mis en mouvement.

J'ai précédemment décrit la méthode de filer le sucre *à la cuiller*, et celle de le couler sur matrice, pour l'exécution des *sultanes;* je vais maintenant décrire la méthode de filer le sucre *à la jetée*, c'est-à-dire de le filer, en fils fins, formant des gerbes. — La cuisson du sucre est la même pour tous les genres de filage ou de coulage (voy. page 333).

On file fin le sucre par deux méthodes différentes; la plus ancienne, celle employée jusqu'ici, se pratique à l'aide d'une cuiller; par la méthode nouvelle, on opère à l'aide d'un *filoir* (dessin 570). Voici d'abord la méthode de filer le sucre à la cuiller :

Aussitôt que le sucre est cuit au degré voulu, c'est-à-dire au *cassé*, versez-le dans un petit poêlon étroit et haut, afin que la couche soit plus épaisse; placez le poêlon sur un petit plafond, en l'appuyant sur une épaisse couche de cendres tièdes, afin que le sucre se maintienne au même degré.

1. J'ai dans ces derniers temps fait exécuter, d'après l'avis de M. Landry, un poêlon plat argenté à l'intérieur, auquel s'adapte un couvercle en fer-blanc, à rebords saillants, et percé d'une ouverture sur la partie centrale, afin de laisser échapper la vapeur du liquide.

opère. Pour exécuter ces montants dans des conditions irréprochables, il faut non seulement une main exercée, mais aussi du sucre bien cuit.

La deuxième méthode est celle émise et propagée par *M. Landry;* par cette méthode, les difficultés sont moins grandes : elles diminuent en raison des auxiliaires dont on dispose ; mais l'opération est par elle-même très simple.

Ici, on n'opère plus sur le marbre, en suivant les contours d'un dessin tracé ; on opère sur des matrices huilées, dont les ornements sont en creux ; absolument comme pour les sultanes coulées sur plaques gravées en grillage.

Toute l'opération se résume donc dans le nombre et le choix des matrices dont on dispose. Les matrices étant peu coûteuses, on peut facilement en former une collection variée.

Le coulage du sucre dans une matrice en métal a pour premier résultat un avantage très important, impossible à méconnaître; c'est de donner un cordon complet, c'est-à-dire arrondi en dessous comme au-dessus; cet avantage, on ne peut l'obtenir en opérant sur la surface d'un marbre, car alors le cordon de sucre ne peut être arrondi du côté qui touche au marbre : ceci est incontestable.

Mais pour couler le sucre dans des matrices, il faut nécessairement en avoir un nombre suffisant, cela se comprend : car s'il fallait attendre que l'ornement soit refroidi et retiré de la matrice pour en filer un autre, il serait plus possible d'agir avec célérité ; il est donc indispensable d'avoir autant de matrices en cuivre que l'aigrette comporte de montants. C'est là une simple question de dépense insignifiante, ayant cependant des résultats importants. Le premier, c'est de faciliter l'opération et de l'accélérer; mais je point essentiel, c'est qu'on obtient ainsi des aigrettes absolument de même nuance, attendu qu'un seul poêlon de sucre suffit à couler les montants sans interruption ; tandis que si l'on est obligé, soit de réchauffer le sucre, soit d'en cuire à nouveau, on s'expose à ne pas l'obtenir semblable.

On peut couler le sucre dans le creux des matrices en métal, à l'aide d'un petit poêlon ou d'une cuiller de table absolument comme on le coule sur le marbre ou dans les rayons de la plaque à sultane.

Mais on peut aussi le couler avec une plus grande précision, à l'aide d'un cornet de fort papier bien chauffé, dans lequel on verse le sucre, d'où celui-ci coule, en le pressant, absolument comme la glace-royale, c'est-à-dire en cordon régulier; il faut simplement avoir la précaution d'envelopper le cornet dans un petit linge, ou plutôt d'une petite poche en toile, autant pour conserver plus longtemps la chaleur du sucre que pour prévenir tout accident.

Le filage du sucre à l'aide du cornet est peu pratiqué, je le sais; mais c'est précisément ce motif qui m'engage à le préconiser, puisqu'il est praticable, et qu'en résumé, mieux que le poêlon ou la cuiller, il remplit les conditions voulues. Moi aussi j'ai longtemps douté de l'efficacité de ce procédé, mais enfin j'ai pu me convaincre de ses avantages; et voilà pourquoi je n'hésite pas à reconnaître sa valeur. En effet, le cordon qui tombe d'un cornet coupé de dimension voulue, sera toujours plus correct, plus régulier que celui qu'on peut obtenir d'un poêlon ou d'une cuiller. Néanmoins, j'estime que ce procédé est encore susceptible d'amélioration. Je me suis souvent demandé s'il ne serait pas possible d'obtenir un résultat plus parfait avec des cornets en fer-blanc,

adaptés à une poche, et munis d'un double fond qu'on emplirait d'eau bouillante, afin de maintenir le sucre chaud et liquide jusqu'au dernier moment. Je donne ce problème à résoudre aux hommes du métier qui aiment à marcher avec le progrès.

Les dessins portant les numéros 573 à 577, représentent des montants d'aigrettes, coulés d'une seule pièce dans des matrices en plomb.

Le premier dessin de la planche 158 représente un modèle de ces matrices gravées en creux ; elle a été dessinée sur nature; elle mesurait 20 centimètres de hauteur. Je possède grand nombre de ces matrices creuses, dans lesquelles les montants d'aigrettes que je produis ont été coulés. Ce sont les fondeurs qui se chargent de l'exécution de ces matrices, il suffit de leur donner un dessin exact pour les obtenir.

Dessins 578 a 585. — AIGRETTES EN SUCRE COULÉ

PLANCHES 161, 162.

Les grandes aigrettes en sucre, sont destinées à former le couronnement des grosses pièces de pâtisserie, auxquelles elles apportent une élégance considérable, d'autant plus appréciable qu'elle devient en quelque sorte obligatoire, attendu que la plupart de ces pièces, servies sur socle ou sur tambour, exigent d'être surmontées d'un sujet ornemental.

Les aigrettes en sucre, quels que soient leur genre et leur nature, sont d'une exécution délicate, minutieuse et ingrate, car le moindre défaut en diminue le mérite et la valeur. Ainsi, pour rendre ces sujets dans des conditions irréprochables, il faut nécessairement leur porter la plus grande attention. Ces aigrettes sont toujours composées de cinq à six montants, coulés sur marbre ou dans des matrices gravées en creux.

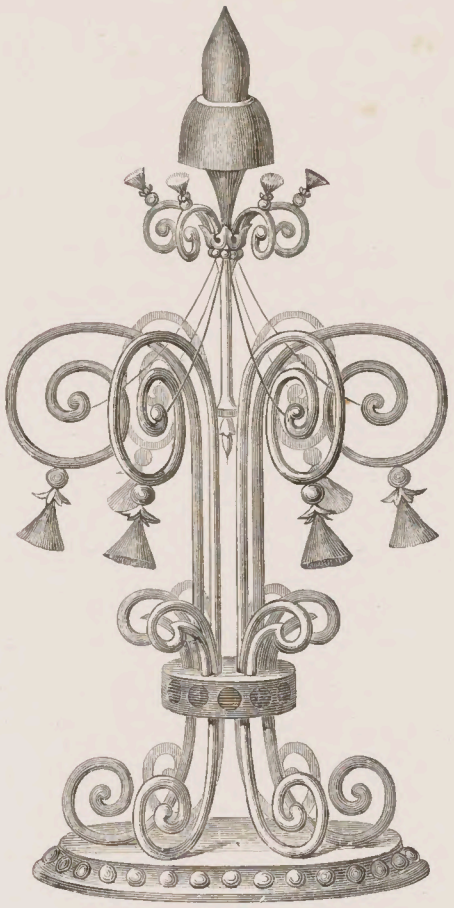
Pour former ces aigrettes, les montants doivent être assemblés sur une pastille ronde et mince, en sucre au *cassé*, coulé sur un marbre légèrement huilé. Si les sujets sont compliqués, il convient de fixer au centre de cette base une mince baguette en sucre, sur laquelle prennent appui les principaux montants.

Le sucre cuit, destiné à la confection des aigrettes, doit rester aussi blanc que possible, du moment qu'il n'est pas nuancé ; si on le nuance, ce ne doit être qu'avec du carmin végétal, limpide, de façon à lui donner une belle nuance rose. Les nuances vertes, bleues ou jaunes ne conviennent pas pour le sucre filé.

L'aigrette représentée par le dessin 578 est une des plus élégantes et des moins compliquées. Elle se compose de cinq montants en *esses* groupés sur une base en sucre, contre une tige centrale ; elle est surmontée d'un grand pompon en sucre filé, ayant la forme d'une tulipe fermée, dont la base est ornée de feuilles en sucre tiré. Le gland suspendu dans le vide formé par les cinq montants, est aussi en sucre filé.

L'aigrette représentée par le dessin 579 est plus compliquée que la première ; le corps principal se compose de cinq montants en sucre, droits d'un côté, courbés en spirale de l'autre ; ils sont grou-

Dessin 578.



Dessin 579.

Dessin 580.

Dessin 581.

Le haut du palmier est orné d'un beau pompon en sucre rose, posé debout sur le point central du groupe supérieur. Les rameaux de cette aigrette sont exécutés dans des matrices creuses ; mais ils peuvent aussi être exécutés à la main, avec du sucre *tors*.

Les *pompons*, les *clochettes* et les *olives* formant les détails des aigrettes sont exécutés en sucre filé à la jetée. Les calices des clochettes sont exécutés en sucre au *cassé*, à l'aide de moules en plomb. Les feuilles et les petits accessoires sont exécutés en sucre *tiré*.

Dessins 586 a 613. — BORDURES EN PASTILLAGE

PLANCHES 163, 164.

Les bordures destinées à l'ornementation de la pâtisserie sont exécutées en pastillage ou en glace-royale ; dans le premier cas, elles sont levées à la planche ; dans le second, elles sont poussées au cornet. Les deux genres sont également pratiqués : les bordures en pastillage sont plus expéditives, celles en glace plus minutieuses, plus difficiles à obtenir régulières.

Les bordures en pastillage sont de deux genres : celles destinées à être posées debout ou pendantes, et celles qui sont appliquées contre une surface quelconque.

Les bordures pouvant être appliquées sont celles qui n'ont ni base ni encadrement, et puis les liserons et les moulures. Mais la plupart des bordures en pastillage peuvent être appliquées contre une surface, dès qu'on en a détaché la base.

Les bordures en pastillage sont le plus ordinairement employées à l'ornementation des socles et gradins, des pièces-montées de pâtisserie, et des gradins à support pour entremets ; celles destinées à l'ornementation des socles sont le plus souvent doubles, c'est-à-dire collées sur l'épaisseur de l'abaisse, l'une montante, l'autre pendante ; dans ces conditions, elles sont toujours d'un joli effet, surtout si l'on a soin de leur donner l'évasement nécessaire : simples ou doubles, les bordures perpendiculaires ne sont jamais gracieuses.

Les bordures en pastillage doivent rester de couleur naturelle, c'est-à-dire aussi blanches que possible.

Toutes les bordures en pastillage, reproduites ici, étant dessinées de grosseur naturelle, d'après des planches originales, peuvent, par ce fait, être données aux graveurs comme modèles ; mais, si on dispose d'un modèle en relief ou plutôt d'une empreinte en pastillage, on peut en obtenir une matrice creuse, soit à l'aide du soufre fondu, soit à l'aide de la galvanoplastie.

Les planches à bordure, qu'elles soient gravées ou coulées en soufre, doivent être aussi longues que possible ; les belles planches ont la longueur de 40 à 50 centimètres : plus elles sont longues, moins elles exigent de soudures, ce qui est au fond un grand avantage, car les soudures sont difficiles à bien raccorder, et présentent par ce fait certaines difficultés. Mais aussi, plus les planches sont longues, plus il est difficile d'en retirer l'empreinte. Cependant, avec les précautions nécessaires, avec la pratique surtout, on surmonte facilement l'obstacle.

Les planches en bois exigent d'être entretenues bien propres ; mais il convient de les laver le

moins souvent possible, car l'humidité les expose à gondoler, si elles ne sont pas bien séchées ou séchées violemment. Les planches en bois sont nettoyées à l'aide d'une brosse, jamais avec le couteau.

Pour prendre les empreintes sur les planches gravées, il faut avant tout du bon pastillage, lisse, élastique, bien rempli, bien reposé, mais pas trop vieux. On le divise, et on roule chaque partie sur un marbre ou une table très propre, en lui faisant prendre la forme d'un boudin dont l'épaisseur et la longueur sont proportionnées aux dimensions du creux ; ce boudin est alors posé directement sur le creux, préalablement saupoudré avec de l'amidon ; on l'appuie d'abord avec la main, afin de consolider le pastillage, puis on l'appuie avec le rouleau, sans violence, mais à plusieurs reprises, pour que la pâte pénètre dans tous les creux de la gravure. C'est alors qu'à l'aide d'un couteau mince et flexible, on coupe la pâte avec la main droite, juste à niveau des parties creuses, en commençant d'un bout, sans désemparer, jusqu'à l'autre bout, mais en ayant soin d'appuyer le pastillage avec la main gauche.

Pour qu'une bordure soit bien coupée, tous les creux de la gravure doivent être remplis, et les contours de l'ornement rester sans mâchures ; on corrige les imperfections de la bordure, dans la gravure même, après l'avoir coupée, soit en appuyant le pastillage avec les doigts, soit en enlevant le surplus avec la pointe d'un canif.

Quand la bordure est régularisée, il faut l'enlever de la planche avec les plus grandes précautions, afin de l'obtenir aussi intacte que possible ; pour cela faire, il faut rouler dans ses mains un morceau de pastillage frais, sans être passé à l'amidon ; s'il était sec, l'humecter très légèrement, puis l'appuyer tour à tour sur toute la surface de l'ornement en pastillage, mais par petites secousses seulement, afin de le détacher peu à peu ; on enlève enfin la bordure, on la renverse sur une surface bien plane ; on la laisse reposer quelques instants avant de la coller.

Quand une bordure doit être posée en saillie, c'est-à-dire debout, on la colle en appuyant sa base sur un cordon de glace-royale à la fécule, poussé au cornet, à l'endroit même où doit poser la bordure. Si la bordure doit être appliquée à plat contre une surface, il suffit simplement d'humecter le pastillage, à l'aide d'un pinceau, avec de la gomme arabique dissoute ou du repère léger.

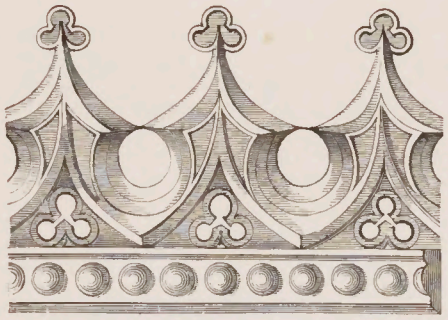
Dessins 613 à 619. — ORDRES D'ARCHITECTURE

PLANCHES 165, 166.

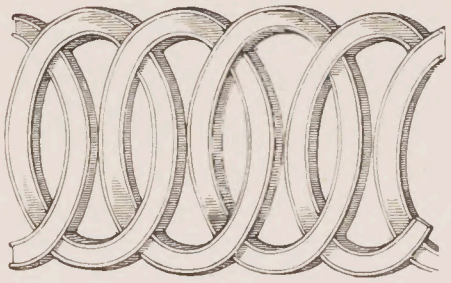
Dans un ouvrage tel que celui-ci, où le côté ornemental de l'art culinaire se trouve si largement représenté, je ne pouvais me dispenser de donner un aperçu superficiel sur les ordres d'architecture. S'il est vrai que, dans nos compositions, il nous soit toujours difficile de suivre exactement les règles de ce grand art, il n'est pas moins exact que celui qui s'occupe d'ornementation ne doit pas en ignorer les notions élémentaires.

Les ordres sont au nombre de cinq, savoir : le *Dorique* (dessin 614), le *Toscan* (dessin 616), le *Corinthien* (dessin 617), l'*Ionique* (dessin 618), le *Composite* (dessin 619). — Le dessin 613 représente un motif de l'ordre Égyptien. Le dessin 615 représente un motif de l'ordre Grec, simple.

Chaque ordre est composé de trois divisions : la colonne, l'entablement, le piédestal. Mais chacune de ces divisions est divisée en trois parties. La colonne comprend la base, le fût et le cha-



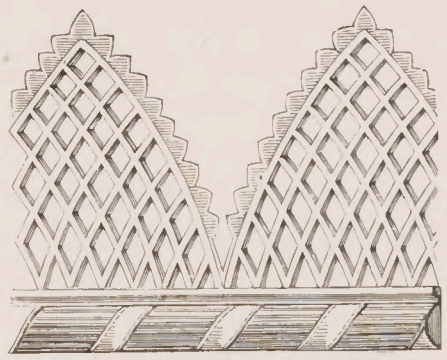
Dessin 586.



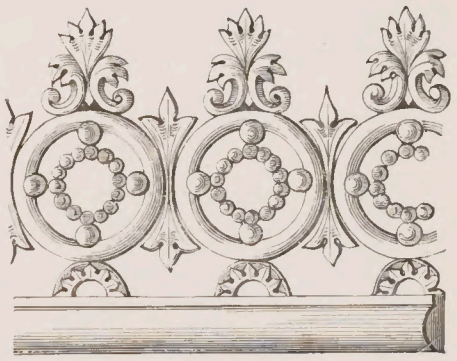
Dessin 587.

Dessin 588.

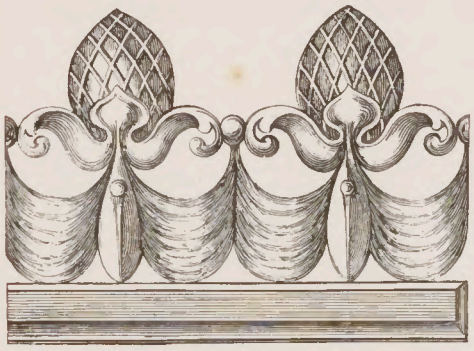
Dessin 589.



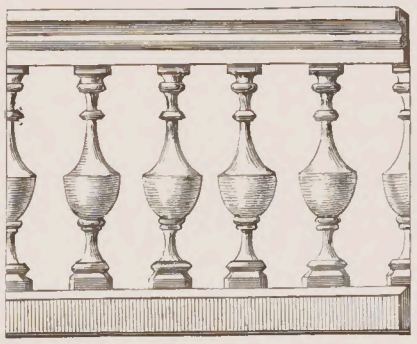
Dessin 590.



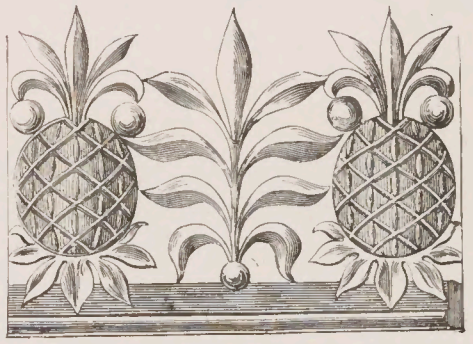
Dessin 591.



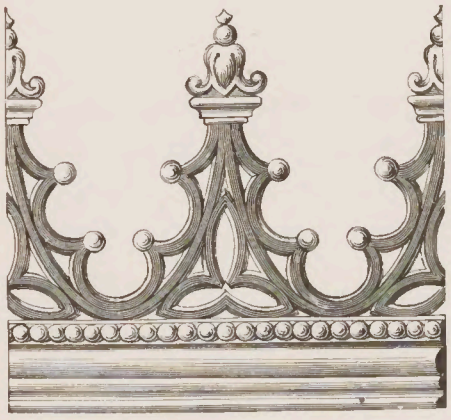
Dessin 592.



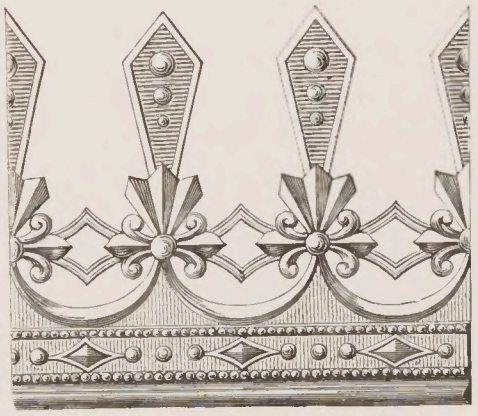
Dessin 593.



Dessin 594.



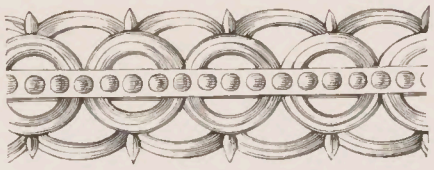
Dessin 595.



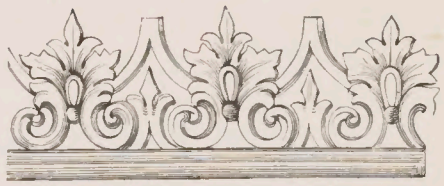
Dessin 596.

Dessin 597.

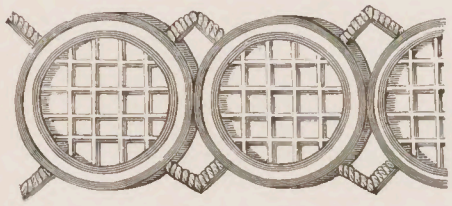
Dessin 598.



Dessin 599.

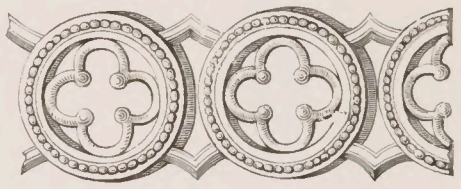


Dessin 600.

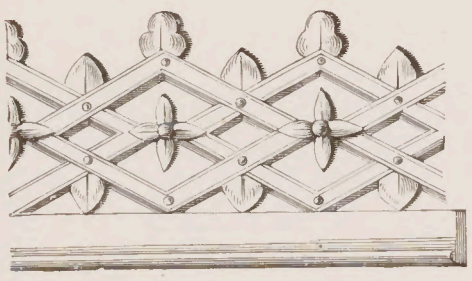


Dessin 601.

Dessin 602

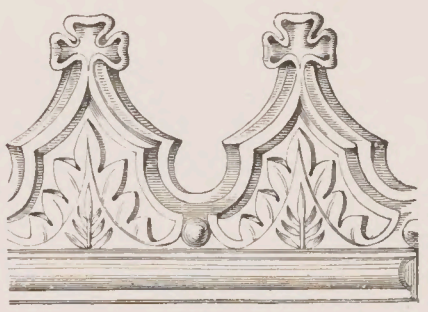


Dessin 603.

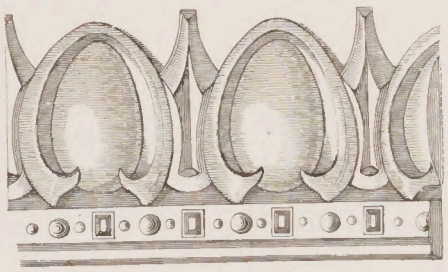


Dessin 604.

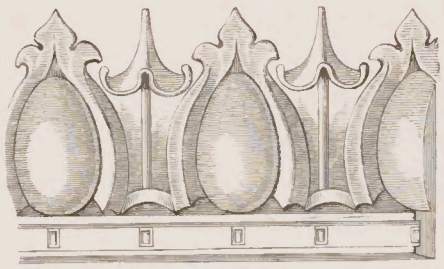
Dessin 605.



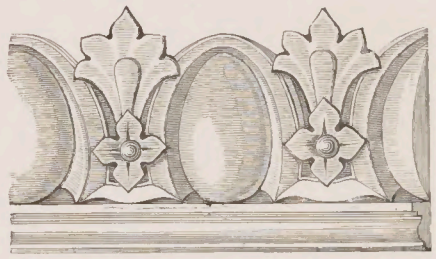
Dessin 606.



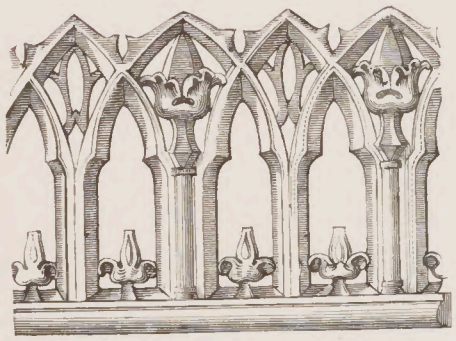
Dessin 607.



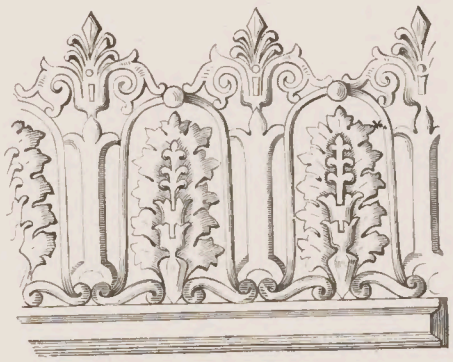
Dessin 608.



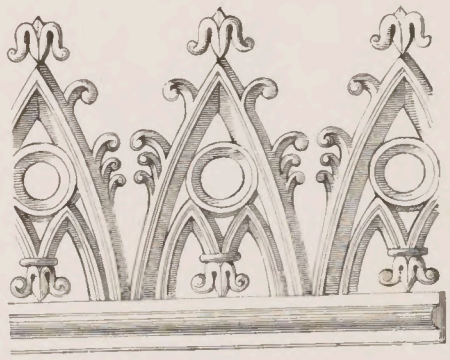
Dessin 609.



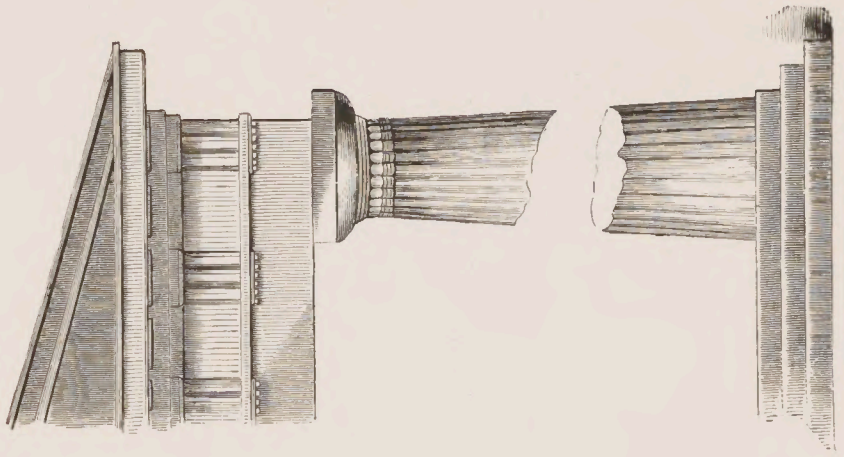
Dessin 610.



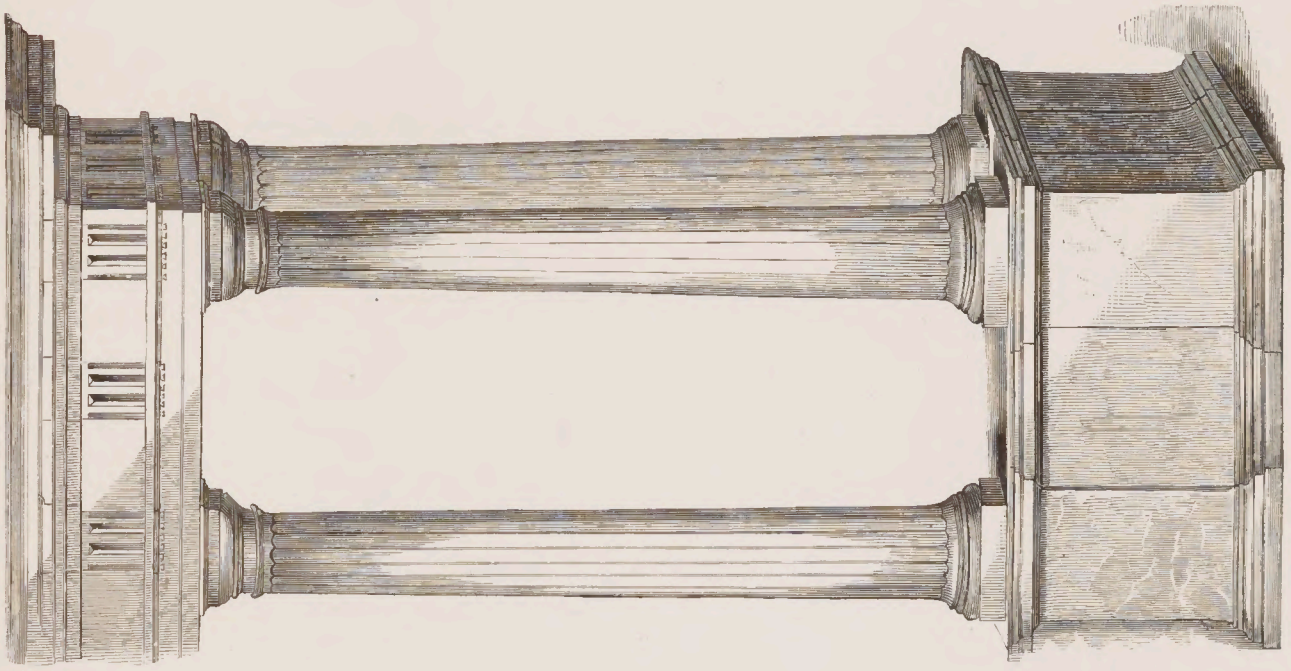
Dessin 611.



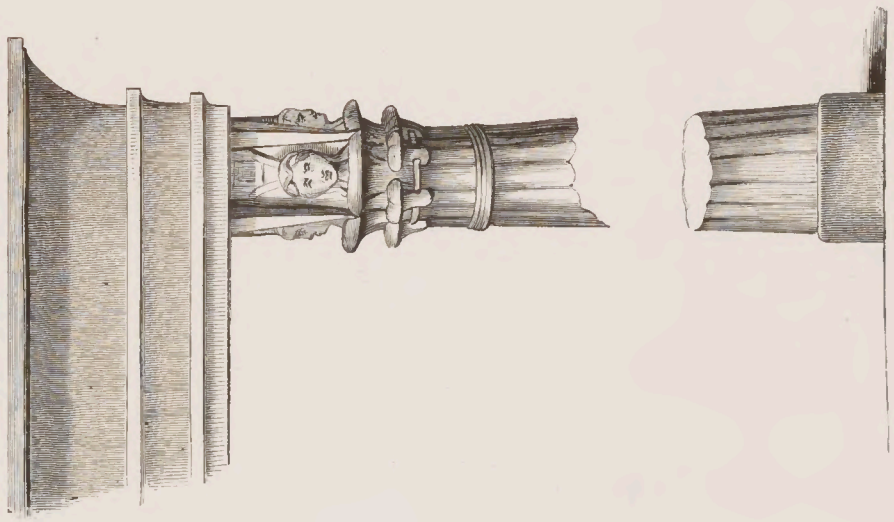
Dessin 612.



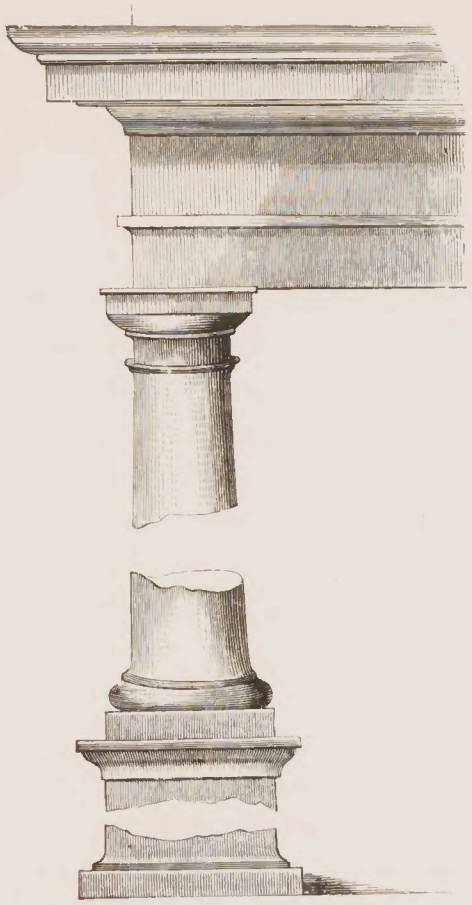
Dessin 615.



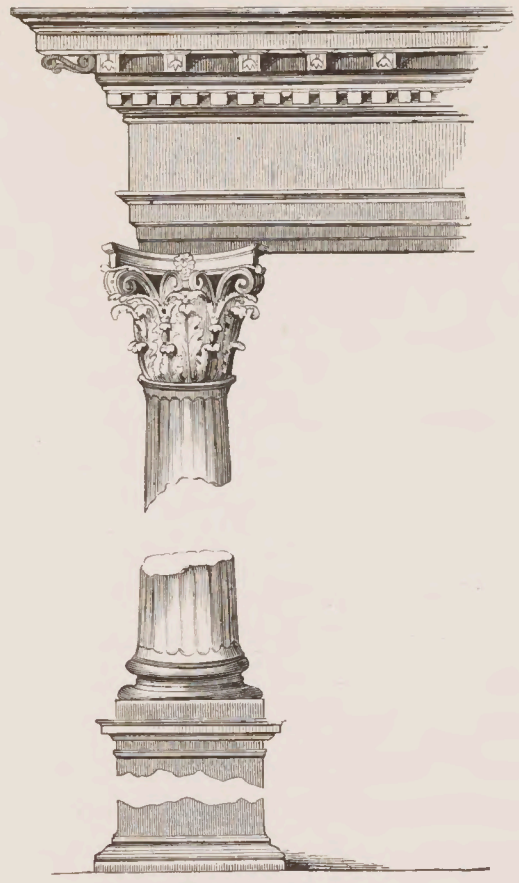
Dessin 614.



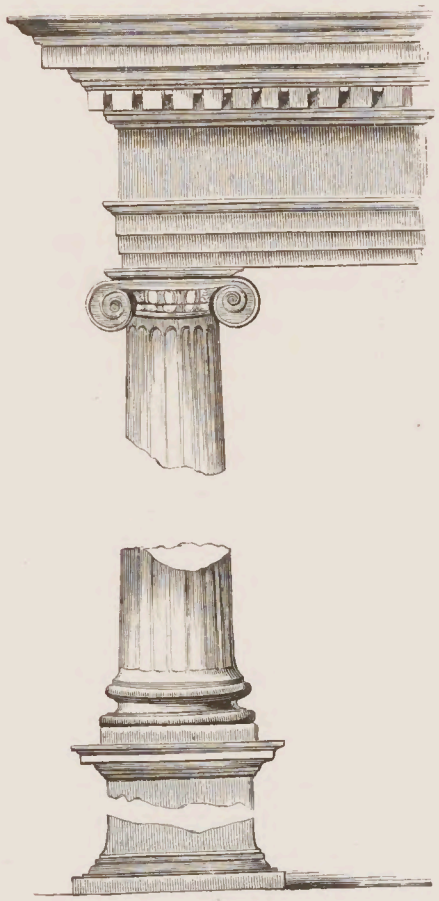
Dessin 613.



Dessin 616.



Dessin 617.



Dessin 618.

Dessin 619

piteau. L'entablement comprend l'architrave, la frise et la corniche. Le piédestal comprend la base, le dé et la corniche. — Cependant, il est bon d'observer que toutes les colonnes ne sont pas portées sur piédestal.

Dans les ordres classiques, les colonnes sont de trois genres distincts : lisses, goudronnées ou cannelées.

Dans tous les ordres, la colonne est la partie essentielle et capitale : c'est d'après elle que se déterminent les proportions de toutes les autres parties de l'ordre.

La hauteur des colonnes varie de 7 à 10 diamètres, c'est-à-dire de 7 à 10 fois leur épaisseur, selon l'ordre auquel elles appartiennent.

Il est à remarquer que le diamètre de la colonne est toujours plus grand à la base qu'au sommet.

La diminution commence quelquefois à petite distance de la base; mais il arrive aussi qu'elle ne commence qu'au tiers ou au quart de la hauteur.

L'entablement doit avoir une hauteur égale au quart de celle de la colonne. Pour obtenir la hauteur respective des divisions de l'entablement, on divise ordinairement en 10 parties la hauteur même de l'entablement, et on donne 3 de ces parties à l'architrave, 3 à la frise, 4 à la corniche. Cependant, pour l'ordre dorique, les proportions ne sont plus les mêmes : l'entablement est divisé en 8 parties seulement, dont 2 pour l'architrave, 3 pour la frise, 3 pour la corniche. Le piédestal, dans son ensemble, doit avoir la hauteur équivalente au tiers de celle de la colonne.

Dessin 614 : ordre *Dorique.* — Cet ordre se distingue par un ornement particulier que porte la frise de l'entablement auquel les architectes donnent le nom de *triglyphe :* il consiste en une moulure rectangulaire présentant deux canules saillantes, coupées de forme triangulaire, et deux demi-canules séparées par un listel. Au-dessous de chaque triglyphe est disposée une rangée de points saillants, portant le nom de *gouttes*. Aux intervalles carrés qui séparent les triglyphes, on donne le nom de *métopes*.

Les modillons carrés, appliqués en saillie contre le plafond de la corniche, correspondant à chacun des triglyphes, portent le nom de *mutules*. Mais ces modillons ne sont pas toujours appliqués : la règle n'est pas absolue; il arrive, en effet, que ce plafond est orné de moulures de forme carrée, séparées par des intervalles rapprochés : ceux-ci sont appelés *métatomes*, tandis qu'on appelle *denticules* les moulures carrées.

La colonne dorique doit avoir la hauteur de 8 diamètres, c'est-à-dire 16 modules [1] ; mais en défalquant 1 module pour la base et 1 module pour le chapiteau, il ne reste plus que 7 diamètres, soit 14 modules pour le fût. Ce fût est généralement orné de 20 cannelures séparées l'une de l'autre par une arête vive.

L'entablement de cet ordre doit, selon Vignole, avoir 4 modules d'élévation, savoir : 1 module 6 minutes pour la corniche; 1 module 6 minutes pour la frise; 1 module pour l'architrave.

1. Ce qu'on appelle *module* c'est la moitié du diamètre de la colonne ; le diamètre de la colonne se divise donc toujours en 2 modules, et le module en 12 minutes ou 12 parties pour l'ordre Dorique et Toscan, tandis que pour les ordres Ionique, Corinthien et Composite, ils sont divisés en 18 minutes.

Dessin 616 : ordre *Toscan*. — Cet ordre est le plus simple de tous; il n'admet dans son ensemble aucune espèce d'ornement. Voici les proportions que Vignole lui assigne : Entablement, 3 modules 6 minutes d'élévation, savoir : 1 module 4 minutes pour la corniche; 1 module 2 minutes pour la frise; 1 module pour l'architrave. — Colonne, 14 modules d'élévation, savoir : 12 pour le fût; 1 pour la base; 1 pour le chapiteau. — Piédestal, 4 modules 8 minutes, savoir : 3 modules pour le dé; 6 minutes pour la base; 6 minutes pour la corniche. — Diminution du fût de colonne, de la base au sommet : 6 minutes. — Entre-colonnement : 4 modules 8 minutes.

D'après Vitruve, le chapiteau toscan se compose d'un tailloir ayant un quart de rond, et d'un espace uni (*gorgerin*) séparé du fût par un astragale.

Dessin 617 : ordre *Corinthien*. — L'ordre corinthien est le plus svelte, le plus gracieux de tous les ordres grecs; il est surtout caractérisé par la forme et les dispositions de son chapiteau.

Celui-ci consiste en une partie centrale appelée *corbeille* ayant, en effet, quelque ressemblance avec une corbeille évasée recouverte de deux rangs de feuilles; chaque rang est de 8 feuilles et de 8 volutes.

Voici les proportions assignées aux membres de cet ordre : Entablement, 5 modules, savoir : 2 modules pour la corniche; 1 module 9 minutes pour la frise; 1 module 9 minutes pour l'architrave. — Colonne, 20 modules 4 minutes, savoir : 17 modules 1 minute et demie pour le fût; 2 modules 6 minutes pour le chapiteau; 14 minutes et demie pour la base. — Piédestal, 6 modules 12 minutes, savoir : 5 modules 1 minute et demie pour le dé; 14 minutes et demie pour la base; 14 minutes et demie pour la corniche.

Dessin 618 : ordre *Ionique*. — De même que l'ordre corinthien, l'ordre ionique est caractérisé par le chapiteau de la colonne.

Celui-ci est orné, à chacun de ses angles, par un enroulement en spirale qu'on appelle *volute*. Après la volute son principal ornement est le quart de rond disposé au-dessous du coussinet, qui est presque toujours orné de moulures, surtout d'*oves* correspondant aux cannelures de la colonne, quand celle-ci est cannelée.

Mais l'ordre ionique n'est pas établi sur des règles immuables, par ce motif qu'il existe différents ioniques ayant chacun leurs règles particulières. Il existe un ordre ionique grec et un ordre ionique romain; et, d'ailleurs, les architectes modernes ont fait subir à cet ordre de certaines modifications.

Les proportions assignées à cet ordre sont, pour l'entablement, 4 modules 9 parties, savoir : 1 module et un quart pour l'architrave; 1 module 9 minutes pour la frise; 1 module trois quarts pour la corniche. — La colonne, 9 diamètres de hauteur, savoir : 1 module pour la base, sans compter le filet supérieur. — Le piédestal, 5 modules 3 minutes trois quarts, savoir : 4 modules pour le dé; 10 minutes pour la base; 11 minutes trois quarts pour la corniche.

Dessin 619, ordre *Composite*. — Cet ordre fut une innovation des architectes de l'ancienne Rome qui avaient voulu surpasser l'ordre corinthien, en combinant les ornements de celui-ci avec

ceux de l'ordre ionique. Les hommes compétents s'accordent à dire que cette innovation n'eut pas d'heureux résultats.

Voici les proportions assignées à cet ordre : Entablement, 5 modules, savoir : 2 pour la corniche; 1 et demi pour la frise; 1 et demi pour l'architrave. — Colonne, 20 modules, savoir : 2 modules 6 minutes pour le chapiteau; 16 modules 12 minutes pour le fût; 1 module pour la base. — Piédestal, 6 modules 12 minutes, savoir : 14 minutes pour la corniche; 5 modules 4 minutes pour le dé; 12 minutes pour la base.

FIN DU TOME SECOND

TABLE DES PLANCHES

DU TOME SECOND

Pages.

Planche 76.

Dessin 251. Grand socle à la hure..... 2

Planche 77.

Dessin 252. Grand socle aux naïades..... 6

Planche 78.

Dessin 253. Grand socle d'agriculture..... 10

Planche 79.

Dessin 254. Grand socle nautique..... 14

Planche 80.

Dessin 255. Grand socle de marine..... 18

Planche 81.

Dessin 256. Grand socle des pêcheurs..... 22

Planche 82.

Dessin 257. Grand socle des chasseurs..... 26

Planche 83.

Dessin 258. Grand socle au buisson de langoustes. 30

Planche 84.

Dessin 259. Grand socle au pain de gibier..... 34

Planche 85.

Dessin 260. Grand socle au buisson de homards... 36

Planches 86, 87, 88, 89.

Dessins 261 à 268. Socles à double support... 38 à 50

Planches 90, 91, 92.

Dessin 269. Moyen socle au trophée de guerre.... 54
Dessin 270. Moyen socle au trophée de pêche..... 57
Dessin 271. Moyen socle aux dauphins..... 58
Dessin 272. Moyen socle aux cygnes..... 61

Pages.

Dessin 273. Moyen socle, renard et cigogne..... 62
Dessin 274. Moyen socle, sujet de chasse..... 66

Planches 93, 94, 95, 96, 97.

Dessin 275. Tranches de saumon, à la gelée. 68
Dessin 276. Hures de saumon à la gelée..... 71
Dessin 277. Galantines d'anguille, à la gelée..... 72
Dessin 278. Petit esturgeon froid..... 72
Dessin 279. Grosse truite de rivière, à la gelée.... 75
Dessin 280. Brancino de Venise, à la gelée 76
Dessin 281. Seibling de Bavière, à la gelée..... 77
Dessin 282. Sterlet de Russie, à la gelée..... 78
Dessin 283. Bécard commun, à la gelée..... 82
Dessin 284. Jambon découpé, à la russe..... 83
Dessin 285. Grande terrine de foie-gras de Strasbourg..... 87
Dessin 286. Galantine de faisan à la Périgord..... 88
Dessin 287. Chaufroix de filets de gibier..... 88
Dessin 288. Selle de veau à la Richemont..... 90
Dessin 289. Roulade de hure de sanglier..... 93

Planches 98, 99.

Dessins 290 à 295. Croûtes pour timbale et pâté froid..... 94
Dessins 296 à 299. Imitations de grandes croûtes pour pâté froid..... 98

Planches 100, 101.

Dessins 300 à 302. Modèles de grands socles à poisson..... 104
Dessins 303 et 304. Modèles de grands socles pour pièces froides..... 109

Planches 102, 103, 104, 105.

Dessins 305 à 317. Charpentes de socles et de pièces froides..... 110

Planche 106.

Dessin 318. Chaufroix de poulets..... 122
Dessin 319. Chaufroix de faisan..... 125

Pages.

Dessin 320. Suprême de foie-gras..... 126
Dessin 321. Foie-gras et mauviettes..... 126
Dessin 322. Timbale de foie-gras, aux truffes..... 127
Dessin 323. Galantine de faisan.... 128
Dessin 324. Aspic de filets de sole..... 128
Dessin 325. Aspic de foie-gras..... 129

Planche 107.

Dessin 326. Salade d'écrevisses et langoustes à la moderne..... 130
Dessin 327. Buisson de crevettes et homards à la gentilhomme 133
Dessin 328. Homard à la Glowcester..... 133
Dessin 329. Filets de sole, à la princesse..... 134
Dessin 330. Aspic à la Cambacérès..... 135
Dessin 331. Timbale d'écrevisses, à la moderne.. 135
Dessin 332. Buisson de homards, à la maréchale. 136
Dessin 333. Buisson de homards, à la Chateaubriand. 136

Planche 108.

Dessin 334. Filets de poulet, à la Mécènes..... 138
Dessin 335. Hure de sanglier, sauce Cumberland.. 138
Dessin 336. Galantines de grives..... 141
Dessin 337. Galantines de bécassines, à la gelée.. 142
Dessin 338. Chaufroix de perdreaux, aux truffes... 142
Dessin 339. Cailles en chaufroix..... 143
Dessin 340. Célestines de perdreaux..... 143
Dessin 341. Filets de coqs de bruyère, à la tyrolienne 144

Planches 109, 110, 111, 112.

Dessins 342 à 357. Gradins à support pour entrées froides..... 145

Planches 113, 114.

Dessins 358 à 373. Modèles de petits socles découpés..... 155

Planche 115.

Dessins 374 à 381. Modèles de petits socles coulés..... 156

Planche 116.

Dessin 382. Grives rôties..... 168
Dessin 383. Queues-de-soies, rôtis..... 169
Dessin 384. Cailles rôties..... 169
Dessin 385. Canards sauvages rôtis..... 171
Dessin 386. Ortolans rôtis..... 172
Dessin 387. Pluviers rôtis..... 173
Dessin 388. Merles de Corse, rôtis..... 174
Dessin 389. Chapons truffés, rôtis..... 175

Pages.

Planche 117.

Dessin 390. Tétras à queue fourchue, rôtis..... 176
Dessin 391. Quartier de daim rôti, à l'anglaise.... 182
Dessin 392. Selle de marcassin, rôtie..... 183
Dessin 393. Faisans truffés rôtis, découpés..... 183

Planche 118.

Dessin 394. Doubles bécassines rôties, aux croûtes. 186
Dessin 395. Gélinottes de Russie, rôties..... 189
Dessin 396. Pintades rôties..... 190
Dessin 397. Bécasses rôties, aux truffes..... 191

Planche 119.

Dessin 398. Grouses d'Écosse, rôties..... 194
Dessin 399. Vanneaux rôtis..... 197
Dessin 400. Sarcelles rôties 198
Dessin 401. Perdrix rouges rôties, aux truffes..... 199

Planche 120.

Dessin 402. Pêches à l'Andalouse..... 204
Dessin 403. Croûtes à l'ananas, à la maréchale.... 207
Dessin 404. Flan de crème, meringué..... 208
Dessin 405. Flan de fruits, à l'anglaise..... 208
Dessin 406. Fruits à la Madeleine 209
Dessin 407. Riz à l'Infante 209
Dessin 408. Pouding de cabinet à l'ananas..... 210
Dessin 409. Gâteau meringué, à la Polonaise..... 210

Planche 121.

Dessin 410. Gâteau princesse de Galles..... 212
Dessin 411. Pêches à la Maintenon..... 212
Dessin 412. Soufflé à la Dauphine..... 215
Dessin 413. Timbale de pommes, à la Milanaise... 216
Dessin 414. Timbale reinette..... 216
Dessin 415. Pouding à la Valençai..... 217
Dessin 416. Riz à la princesse..... 218
Dessin 417. Fruits meringués..... 219

Planche 122.

Dessin 418. Darioles aux amandes..... 220
Dessin 419. Petits savarins aux fruits..... 220
Dessin 420. Minspais à la Française..... 223
Dessin 421. Tartelettes à la Bourdaloue..... 224
Dessin 422. Riz à la Grecque..... 224
Dessin 423. Pommes à la Benjamin..... 225
Dessin 424. Riz à la Montmorency..... 225
Dessin 425. Abricots à la sultane..... 226

Pages.

Planche 123.

Dessin 426. Cannelons à la crème d'amandes..... 226
Dessin 427. Éclairs au chocolat..... 229
Dessin 428. Gâteau sableux, au marasquin..... 229
Dessin 429. Gâteau Chambord..... 230
Dessin 430. Gâteau florentin..... 230
Dessin 431. Gâteau Beauvilliers..... 231
Dessin 432. Gâteau gentilhomme..... 231
Dessin 433. Gâteau Montauban..... 232

Planche 124.

Dessin 434. Petites corbeilles garnies de fruits.... 232
Dessin 435. Paniers d'oranges, garnis..... 235
Dessin 436. Petits nougats à la crème..... 236
Dessin 437. Gâteaux Milton..... 236
Dessin 438. Panier d'Orient..... 237
Dessin 439. Panier de gaufres..... 237
Dessin 440. Corne d'abondance, aux œufs de Pâques. 238
Dessin 441. Cygnes aux œufs de Pâques..... 238

Planche 125.

Dessin 442. Pouding d'Arménie..... 240
Dessin 443. Cornets à la Chantilly..... 243
Dessin 444. Poires à la marquise..... 244
Dessin 445. Ananas à la Caroline..... 244
Dessin 446. Crème de moka..... 245
Dessin 447. Pain d'abricots aux fruits..... 245
Dessin 448. Biscuit printanier..... 246
Dessin 449. Gâteau mandarin..... 246

Planche 126.

Dessin 450. Macédoine de fruits, à la gelée..... 248
Dessin 451. Pouding froid à l'Ambassadrice..... 252
Dessin 452. Gâteau Ricasoli..... 252
Dessin 453. Gâteau palermitain..... 252
Dessin 454. Riz à la maltaise..... 253
Dessin 455. Pain d'orange..... 254
Dessin 456. Charlotte impériale..... 254
Dessin 457. Gâteau gaulois..... 255

Planche 127.

Dessin 458. Plombière Marguerite..... 256
Dessin 459. Bombe levantine..... 256
Dessin 460. Gâteau Mouchy..... 259
Dessin 461. Millefeuille à la Pompadour..... 259
Dessin 462. Gâteau Valois..... 260
Dessin 463. Gâteau moka..... 260
Dessin 464. Riz à la palermitaine..... 261
Dessin 465. Croquembouche à la Bourquenay..... 261

Pages.

Planche 128.

Dessin 466. Charlotte génoise..... 262
Dessin 467. Charlotte rustique..... 262
Dessin 468. Charlotte printanière..... 265
Dessin 469. Charlotte de marrons..... 266
Dessin 470. Charlotte à l'orange..... 266
Dessin 471. Charlotte à l'orientale..... 267
Dessin 472. Charlotte Castelane..... 267
Dessin 473. Charlotte princière..... 268

Planche 129.

Dessin 474. Bordure mobile en pastillage..... 270
Dessin 475. Bordure mobile en pastillage..... 270
Dessin 476. Soufflé glacé à la Marly..... 270
Dessin 477. Pain de mandarine à la maltaise..... 273
Dessin 478. Panache à la moderne..... 274
Dessin 479. Panache rosa..... 275
Dessin 480. Pouding froid aux pêches..... 275
Dessin 481. Gâteau espérance..... 276

Planches 130, 131.

Dessins 482 à 486. Modèles de mandrins pour gradins d'entremets froids..... 277
Dessins 487 à 490. Modèles de gradins à support pour entremets froids..... 278

Planches 132 à 140.

Dessins 491, 492. Coupes en nougat, garnies de fruits..... 286
Dessin 493. Cornes d'abondance, jumelles, en nougat..... 290
Dessin 494. Corbeille garnie de fruits..... 290
Dessin 495. Corne d'abondance garnie de fruits... 291
Dessin 496. Poisson imité en biscuit..... 291
Dessin 497. Livre imité en biscuit..... 295
Dessin 498. Jambon imité en biscuit..... 296
Dessin 499. Hure de sanglier, imitée en biscuit... 298
Dessin 500. Grande sultane filée à la cuillère, sur socle..... 299
Dessin 501. Sultane en pastillage, sur tambour... 305
Dessin 502. Grande sultane en glace-royale et pastillage, sur tambour..... 306
Dessin 503. Gâteau millefeuille, sur socle..... 307
Dessins 504, 505. Pièces en meringue, sur tambour. 308
Dessin 506. Grand vase aux fleurs..... 311
Dessin 507. Pyramide de génoise, sur tambour... 315
Dessin 508. Grosse meringue en pyramide..... 315
Dessin 509. Grand croquembouche de choux, sur socle..... 316

Pages.

Dessins 510, 511. Grandes meringues en ruche, sur tambour..... 319
Dessin 512. Grande sultane en pastillage, sur socle. 321
Dessin 513. Gâteau millefeuille, sur moyen socle.. 322
Dessin 514. Croquembouche de génoise, sur moyen socle..... 325
Dessin 515. Temple grec sur grand socle..... 326
Dessin 516. Sultane en sucre, à grillage, sur moyen socle..... 329
Dessin 517. Croquembouche d'abricots, sur moyen socle..... 329
Dessin 518. Grande sultane en sucre coulé..... 330

Planche 141.

Dessin 519. Grande pièce aux fruits 336

Planche 142.

Dessins 520 à 523. Grands socles en pastillage. 342 à 347

Planches 143, 144.

Dessins 524 à 531. Grands socles en sucre taillé... 347

Planche 145.

Dessins 532 à 535. Grands gradins ornés d'un sujet..... 355 à 360

Planches 146, 147.

Dessins 536 à 543. Charpentes de grands socles de pâtisserie..... 360 à 365

Planches 148 à 156.

Dessin 544. Temple sur un rocher en sucre soufflé. 370
Dessin 545. Moulin à vent sur un rocher en amandes. 371
Dessin 546. Pavillon tyrolien.... 372
Dessin 547. Pavillon italien..... 374

Pages.

Dessin 548. Mosquée turque..... 375
Dessin 549. Phare moderne..... 376
Dessin 550. Pagode orientale..... 376
Dessin 551. Pavillon chinois..... 377
Dessin 552. Temple égyptien..... 378
Dessin 553. Kiosque turc..... 379
Dessin 554. Ruine antique, sur rocher..... 380
Dessin 555. Tour gothique..... 380
Dessin 556. Colonnade en ruine..... 382
Dessin 557. Ruine moyen âge, sur rocher..... 383
Dessin 558. Pyramide renaissance, sur rocher..... 384
Dessin 559. Ruine crénelée, sur rocher..... 384
Dessin 560. Belvédère rustique..... 385
Dessin 561. Fontaine orientale..... 385
Dessin 562. Pavillon rustique..... 386
Dessin 563. Fontaine romaine..... 386
Dessin 564. Pavillon sur rocher..... 387
Dessin 565. Belvédère sur rocher..... 388

Planche 157.

Dessins 566 à 571. Sucre filé, ustensiles..... 389

Planches 158, 159, 160.

Dessins 572 à 577. Montants d'aigrettes, coulés en sucre..... 390 à 400

Planches 161, 162.

Dessins 578 à 585. Aigrettes en sucre coulé. 400 à 407

Planches 163, 164.

Dessins 586 à 613. Bordures en pastillage levées à la planche..... 407, 408

Planches 165, 166.

Dessins 613 à 619. Ordres d'architecture.. 408 à 419

FIN DE LA TABLE DES PLANCHES DU SECOND VOLUME

Pages.

Galantine d'anguille à la périgord 83
— de grive..... 141
— de hure de sanglier, découpée..... 138
Gâteau sableux, au marasquin..... 229
— Mandarin..... 246
— Mouchy..... 259
— millefeuille sur grand socle..... 309
— — à la Pompadour..... 259
— — sur moyen socle..... 322
— Ricasoli..... 252
— palermitain..... 252
— Valois..... 260
— moka..... 260
— florentin..... 230
— meringué, à la polonaise..... 210
— princesse de Galles..... 212
— Chambord..... 230
— Beauvilliers..... 231
— gentilhomme..... 231
— gaulois..... 254
— Montauban..... 232
Gâteaux Milton..... 236
Gélinottes de Russie, rôties..... 189
Gradins à support pour entrées froides..... 145 à 155
Grand buisson de langoustes..... 30
— croquembouche de choux, sur socle..... 316
— vase aux fleurs..... 313
— socle des chasseurs..... 26
— d'agriculture..... 10
— à la hure..... 2
— nautique..... 14
— aux naïades..... 6
— de marine..... 18
— des pêcheurs..... 22
— des chasseurs..... 26
— au pain de gibiers..... 34
— au buisson de homards..... 36
— au buisson de langoustes..... 30
Grande sultane en pastillage, sur grand socle..... 321
— en glace-royale et pastillage, sur tambour..... 306
— en pastillage, sur tambour..... 305
— en sucre coulé..... 330
— filée à la cuiller, sur grand socle.. 299
Grande pièce aux fruits..... 336
— terrine de foie-gras de Strasbourg..... 87
Grandes pièces-montées de pâtisserie..... 376 à 388
— meringues en ruche, sur tambour..... 319
Grands socles ornementés pour pièces froides..... 1
— en pastillage..... 322
— en sucre taillé..... 347
— et gradins..... 342
— de charpentes pour pièces froides... 110

Pages.

Grands socles et charpentes pour pièces de pâtisserie..... 365
Grives rôties..... 168
Grosse meringue, en pyramide..... 315
— truite de rivière à la gelée..... 75
Grosses pièces de pâtisserie..... 67
— pièces froides..... 67
Grouses d'Écosse, rôties..... 194

Homard à la Gloucester..... 133
Hure de sanglier, sauce Cumberland..... 138
— — imitée en biscuit..... 268
Hures de saumon à la gelée..... 71

Imitation de grandes croûtes, pour pâtés froids... 98

Jambon imité en biscuit..... 296
— découpé à la russe..... 83

Kiosque turc..... 379

Livre imité en biscuit..... 295

Macédoine de fruits, à la gelée..... 258
Merles de Corse, rôtis..... 174
Millefeuille à la Pompadour..... 259
— sur grand socle..... 309
Minspaïs à la française..... 223
Modèles de socles à double support..... 38 à 53
— de grands socles à poisson..... 104
— — — pour pièces froides..... 109
— de petits socles découpés..... 155
— — — coulés..... 156 à 163
Montants d'aigrettes, coulés sur matrice..... 390
Mosquée turque..... 375
Moulin-à-vent, sur un rocher en amandes..... 371
Moyen socle au trophée de guerre..... 54
— — — de pêche..... 57
— — aux dauphins..... 58
— — aux cygnes..... 61
— — renard et cigogne..... 62
— — sujet de chasse..... 66

Ordres d'architecture..... 408
Ortolans rôtis..... 172

Pagode orientale..... 376
Pain d'abricots aux fruits..... 245
— de mandarines..... 273
— d'oranges..... 254
Panaché rosa..... 275
— à la moderne..... 274
Panier d'Orient..... 237
— de gaufres..... 237
Paniers d'oranges, garnis..... 235

THE KATHERIN. GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. Bitting
October 6, 1939

TX719
.D8
1882
pt.2
Rare BK
Coll