LE CONFISEUR

IMPÉRIAL,

OU

L'ART DU CONFISEUR

DÉVOILÉ AUX GOURMANDS.

Déposé à la Bibliothèque Impériale de France.

Cette édition, en un volume in-12, avec trois planches, se vend à Paris, 3 francs et 4 francs, franc de port par la poste.

LE CONFISEUR
IMPÉRIAL,
OU
L'ART DU CONFISEUR
DÉVOILÉ AUX GOURMANDS;

Contenant la manière de faire, par excellence et avec économie, les Confitures, Conserves, Gelées, Marmelades, Compotes, Crêmes d'entremets, Dragées, Pastilles, Sirops, Punch, Pains d'épices de Hollande, Macarons, Biscuits; Fruits à l'eau-de-vie, Ratafias, Liqueurs fines, Crêmes et Huiles; les procédés à suivre pour fabriquer le Chocolat, faire les Eaux odoriférantes, préparer les Glaces, la Limonade, l'Orgeat, le Thé, le Chocolat et le Café; suivi d'une instruction sur la distillation et sur la manière de faire le Vinaigre et de l'aromatiser.

PAR M. UTRECHT FRIEDEL.

ÉDITION REVUE ET AUGMENTÉE PAR UN GASTRONOME FRANÇAIS.

A PARIS,

CHEZ HENRI TARDIEU, IMPRIMEUR-LIBRAIRE,
PASSAGE DES PANORAMA, N.° 12.

1809.

AUX SECTATEURS

DE LA GASTRONOMIE.

Si nous faisons une préface à ce livre, c'est bien moins pour en rendre compte que pour justifier les gastronomes de quelques imputations qui semblent compromettre la délicatesse de leur goût. Beaucoup de personnes trouveront inutile ce que nous allons dire, mais quelques autres l'approuveront.

Nous avouerons que nous n'avons jamais pu concevoir comment il s'est trouvé dans le monde des gens qui se soient plus à confondre les gastronomes avec les gourmands, dans toute l'acception qu'on donnait autrefois à ce mot. Le langage, en s'épurant, a

tion difficile, doit-il être privé de savourer des mets plus légers? Les artistes qui s'occupent sans cesse du perfectionnement de l'art alimentaire ne négligeront sans doute aucune de ses parties, s'ils sont bien pénétrés de la justesse de nos raisonnemens; d'ailleurs, l'homme vraiment gastronome déguste avec un égal plaisir tous les services qui constituent un bon repas. Aussi est-ce pour les estomacs d'une demi-consistance, et pour ceux d'une grande capacité, que nous avons composé ce livre, dont nous faisons hommage à tous les membres et aux affiliés de la gastronomie.

On reconnaîtra l'utilité de notre travail, si l'on sait apprécier le mérite des crêmes, des biscuits, des macarons, des compotes et des confitures. Ces friandises délassent agréablement le dévoué convive, et procu-

rent à l'honnête Amphitryon l'occasion de prouver la finesse de son goût.

Les gastronomes seront certainement flattés de trouver dans cet ouvrage la recette de l'élixir de Garrus, stomachique et digestif; la manière de choisir et de préparer le le thé. Cette boisson légère a le mérite de si bien nettoyer l'estomac, qu'elle semble l'agrandir et en multiplier les ressorts.

Les propriétaires dédaigneront-ils d'utiliser en vinaigre le superflu de leur vin? Les dames qui s'occupent à la campagne de la récolte de leurs fruits ne seront-elles pas charmées de trouver ici la manière de les confire de toutes sortes de façons?

Mais après s'être occupé de ces détails, après avoir stimulé et satisfait son appétit, après avoir honoré la table par de fréquen-

qu'aux enfans d'Epicure. Son édition, sous le titre modeste de l'*Art du Confiseur*, a été tirée à trois mille exemplaires, qui ont été promptement enlevés. Sans diminuer ses articles, sans rien changer à l'excellence de ses recettes, nous en avons ajouté un grand nombre de nouvelles. Le mérite de cette seconde édition sera vivement senti par les officiers de bouche et par ces personnes d'un génie supérieur, qui ne craignent point de s'abaisser en consultant un livre de cuisine ou d'office, afin de pouvoir ordonner elles-mêmes le service de leur table, et aider de leurs conseils leur maître-d'hôtel dans l'important et délicat emploi qu'elles lui confient.

L'ART
DU CONFISEUR.

DES CONFITURES AU FOUR.

Macarons doux.

Prenez une livre d'amandes douces, jetez-les dans de l'eau bouillante, mais hors du feu, et laissez-les y tremper jusqu'à ce que la peau puisse s'en séparer facilement ; versez-les pour lors pendant quelques minutes dans de l'eau fraîche, ensuite épluchez-les, et après les avoir lavées dans de l'eau fraîche, vous les mettrez sur une serviette pour les faire sécher pendant 24 heures. Le lendemain, vos amandes étant bien sèches, vous en mettrez une bonne poignée dans un grand mortier de marbre ; écrasez-les, mais pas long-temps, afin qu'elles ne donnent point d'huile : étant écrasées, vous verrez dans votre mortier et sur vos amandes un blanc d'œuf, que vous séparerez avec précaution du jaune ; pilez et remuez bien vos amandes avec le blanc d'œuf, afin de les réduire en pâte très-fine ; si cette pâte est trop sèche, vous y ajouterez encore un blanc d'œuf. Cette première poignée d'a-

carons recevraient par-là un aspect peu agréable et seraient fort minces. Votre pâte étant faite comme il faut, vous prendrez une règle de bois dur, longue d'un pied environ, et de la largeur de deux doigts ou d'un bon pouce : à un bout de cette règle vous pouvez faire un manche pour pouvoir tenir votre règle plus commodément. Mettez de votre pâte sur cet instrument de la hauteur de deux doigts ou environ ; repassez cette pâte sur les deux côtés avec un couteau, afin de l'empêcher de tomber, ensuite nettoyez votre couteau, mettez devant vous, sur une table, plusieurs feuilles ou demi-feuilles de papier blanc, prenez votre règle avec la pâte dans la main gauche, le couteau avec la droite, et coupez de cette pâte sur la règle, avec le couteau, des morceaux oblongs, que vous mettrez les uns à côté des autres obliquement sur le papier : chacun de ces morceaux sera de l'épaisseur d'un doigt, et doivent être éloignés l'un de l'autre d'un pouce et demi, parce que, devenant plus larges au four, ils se joindroient ensemble si l'on ne prenait point cette précaution. *Voyez la première planche, fig.* 1. Sitôt que la totalité de votre pâte d'amandes sera dressée sur le papier en forme de macarons, vous les mettrez sur une platine de fer au four, à la chaleur modérée, dans lequel ils doivent frire lentement pendant trois-quarts d'heure, même une heure.

Observations sur les macarons.

Les macarons demandent beaucoup de circonspection. On observera sur-tout les trois points suivans : 1.° les amandes avant d'être pilées doivent être parfaitement sèches, ainsi que le mortier. 2.° Prenez bien garde qu'il ne tombe ou se mêle du jaune d'œuf avec le blanc que vous verserez sur votre pâte : une seule petite goutte de jaune d'œuf gâterait la totalité de votre pâte à macarons, de manière que ceux-ci, au lieu de monter, tombant dans le four, deviendraient minces et diminueraient de poids et de beauté. Pour éviter cet accident, ouvrez chaque œuf avec précaution au-dessus d'une assiette ou tasse, etc., regardez et sentez si l'œuf est bien frais, sans aucune mauvaise odeur, et s'il n'est pas coulé ensemble ; l'ayant trouvé en bon état, vous l'ouvrirez et verserez avec précaution votre blanc d'œuf dans l'assiette ou dans la tasse, et dans le cas seulement où votre blanc serait pur et sans aucun mélange de jaune, vous pourrez le verser de l'assiette dans le mortier sur vos amandes. 3.° La chaleur du fourneau dans lequel vous voulez faire cuire vos macarons ne doit être que modérée : il n'y a guère de chose plus combustible que l'amande et le sucre. La négligence à cet égard serait cause que la surface de vos macarons brûlerait, pendant que

à la première recette ; la pâte étant d'ailleurs toute faite, vous y ajouterez les aromates ci-après : une cuillerée de cannelle fine en poudre, six à huit clous de girofle réduits en poudre impalpable, des écorces d'oranges confites au sucre et du citronnat hachés très-fin, de chacun une cuillerée, et l'écorce jaune rapée de deux beaux citrons : mêlez exactement tous ces aromates avec votre pâte d'amandes dans le mortier, puis dressez-les longues comme les macarons doux, et faites-les frire avec la même circonspection.

Tarte aux macarons d'épices.

Pour faire une tarte aux macarons d'épices, vous collerez plusieurs feuilles d'oublie ensemble avec de l'eau, jusqu'à ce que la feuille soit aussi grande que vous le desirez ; ensuite prenez un plat, grand ou petit, selon la grandeur que vous voulez donner à votre tarte, mettez-le sur votre feuille d'oublie, et coupez avec un couteau ce qui sort de la circonférence de votre plat ; enlevez ce plat et mettez la feuille d'oublie, qui sera ronde et grande comme le plat, sur une feuille de papier : enduisez cette feuille d'oublie avec la pâte décrite ci-dessus, de l'épaisseur d'un bon doigt, mettez-la au four et faites-la frire brun-clair. Pendant qu'elle est au four, faites cuire une petite quantité de sucre, par

exemple, quatre à six onces dans une poêle à confiture avec de l'eau de fleur d'orange, jusqu'à ce qu'en trempant l'écumoire dans votre sirop et le remuant fortement en l'air, le sucre en sorte en petites bouteilles très-élevées. Votre tarte étant assez cuite, vous la retirerez du four et l'enduirez, ou plutôt vous verserez votre sucre abondamment dessus; remettez-la au four pour quelques minutes, afin que le sucre sèche et ressemble à une couverture de glace; retirez votre tarte du four, et mettez-la sur une grande assiette.

Cette tarte est pour l'odeur et pour le goût une des plus délicates qu'on puisse avoir.

Macarons remplis.

Prenez de la pâte aux amandes douces, *voyez la première recette*, dresssez-en des macarons ronds sur de l'oublie; étant tous dressés, vous ferez, au moyen d'un petit bâton rond de la grosseur d'un doigt, un creux au milieu de chaque macaron, ensuite mettez-les au four, et faites-les frire selon l'art jusqu'à ce qu'ils soient jaunes et durs, retirez-les pour lors du four, et remplissez le creux que vous avez fait au milieu de chacun de vos macarons, avec des framboises ou des cerises confites, ou avec une gelée quelconque; au lieu de détacher vos macarons de l'oublie, vous le couperez autour de chaque macaron avec des ciseaux.

Confitures jaunes aux amandes.

J'ai déjà dit que l'on ne doit prendre pour les macarons et les tartes aux macarons que le blanc d'œuf : mais comme il y a des temps où les œufs sont fort chers, par exemple, en hiver, vos macarons vous coûteraient fort cher s'il fallait rejeter comme inutiles les jaunes d'œufs : pour n'avoir point de dommages, et pour utiliser encore vos jaunes, il faut faire les *pâtisseries jaunes aux amandes* à la manière suivante :

Prenez, selon la quantité plus ou moins considérable de jaunes d'œufs que vous avez, une ou deux livres d'amandes douces ; versez-les dans l'eau bouillante, et épluchez-les ; après avoir été lavées dans l'eau froide et séchées, vous les pilerez dans un mortier de marbre avec vos jaunes d'œufs, jusqu'à ce qu'elles soient devenues une pâte très-fine, mais assez ferme ; ajoutez-y ensuite, pour chaque livre d'amandes, une livre de sucre pilé très-fin, et l'écorce rapée de deux citrons : pétrissez bien la pâte avec les mains, sur une table que vous aurez eu soin de saupoudrer de sucre. Formez ensuite de cette pâte toutes sortes de petites figures, par exemple, des petits craquelins, fleurs-de-lis, du trèfle, des petits pains, des carrés, ou enfin telles figures qu'il vous plaira, et dont chacune soit de la grandeur et poids du macaron environ.

Rangez ces figures ou pâtisseries sur du papier blanc et sur une platine de fer, et faites-les frire dans un fourneau qui ne soit pas trop chaud. Si vos pâtisseries sont d'un jaune foncé, vous les jugerez assez cuites, et vous les retirerez du four. — Voulez-vous embellir encore ces confitures? — Faites cuire du sucre avec de l'eau de fleur d'orange jusqu'au degré qu'on nomme à la forte plume; et les confitures étant retirées du four, et encore chaudes, vous les enduirez, au moyen d'un pinceau, avec ce sirop; elles recevront par-là une odeur et un goût très-agréables, et peuvent alors être appelées à la glace. Étant refroidies, vous les détacherez du papier pour les mettre en bocaux de verre.

Confitures à la seringue.

L'on peut faire aussi de cette pâte les confitures à la seringue; mais il faut pour cela une seringue de trois-quarts de pied de long et de la grosseur d'un moyen bras. La construction de cette machine diffère un peu des seringues ordinaires. *Voyez la première planche, fig.* 4 et 5. Le tuyau *a* doit être en deux morceaux réunis avec une vis, afin de pouvoir nettoyer bien exactement l'intérieur après le travail: il faut qu'il y ait dans l'intérieur, en haut, une cheville ou bague en bois, afin d'y mettre un médaillon de cuivre, *fig.* 14, sans qu'il puisse

possible la pâte ou ces figures avec la main, afin de n'en point gâter la frisure : étant toutes dressées comme il faut, rangez-les sur une feuille de papier, que vous mettrez sur une platine de fer-blanc au four, pour les faire frire comme les précédentes.

NOTICE GÉNÉRALE SUR LES CONFITURES.

L'ordre et l'économie doivent être les qualités de l'homme probe. Celui qui possède un laboratoire, et qui fait le commerce de confiseur, aura beaucoup de rebut, soit de sucre, poudre, etc., qui sont restés après le travail sur la table, la poêle, le mortier, etc. Lorsqu'on dresse et cuit des macarons, biscuits et autres pâtisseries sur du papier, il en reste toujours quelque chose sur le papier, après que les pâtisseries en ont été détachées ; mainte confiture se brise en morceaux pendant cette manipulation ; quantité de marchandises se gâteront dans le magasin, soit par l'âge ou quelques accidens : tous ces rebus causeraient, dans la longueur du temps, une perte considérable au confiseur, s'il ne trouvait pas les moyens d'employer ces marchandises avariées. Pour faire du bien aux hommes actifs et économes, je dirai, dans le cours de cet ouvrage, comment il faut faire non-seulement pour ne pas éprouver une pareille perte, mais encore pour tirer beaucoup de profit

de tous ces rebuts, en les métamorphosant en confitures ou pâtisseries fines et très-agréables au goût. En attendant, je vous conseille d'avoir toujours dans votre laboratoire, comme dans le magasin, des boîtes dans lesquelles vous conserverez et recueillerez tout le rebut en sucre, poudre, etc., comme les émorcelures de sucreries et autres pâtisseries de toute espèce. Les macarons, biscuits et autres pâtisseries qui ont été dressés sur du papier y étant détachés, vous gratterez et nettoyerez bien ces papiers au moyen d'un couteau, verserez la raclure dans la boîte, et conserverez le papier, qui peut servir de cette manière plusieurs fois pour dresser et frire des confitures dessus. En suivant ce conseil, vous verrez qu'au bout d'un certain temps vous aurez une partie considérable de rebut dans vos boîtes, de l'emploi duquel je parlerai plus amplement dans la suite, sous le titre de confitures brunes.

Monceaux, ou montagnes d'amandes.

Prenez une demi-livre d'amandes douces, fendez-les en morceaux longs et minces, et grillez-les sur une platine au four ou sur un feu de charbon, jusqu'à ce qu'elles soient d'un jaune foncé tirant sur le brun : cela fait, battez six à huit blancs d'œufs dans une terrine, avec une cuillère, pendant quelques

ne deviennent trop minces : sitôt que chacun de ces coupeaux ovales aura la largeur de trois doigts, cessez de frapper ; mettez-les pour lors au four pour les faire frire à une bonne chaleur. Ayant contracté une couleur de jaune tirant fortement sur le brun, vous les retirerez du four ; séparez-les de suite de la platine avec un grand couteau, et mettez-les encore tout chauds sur un bois rond de la grosseur d'un bras, et de deux à trois pieds de longueur ; pressez vos coupeaux d'amandes un peu avec la main sur la surface du bois, afin de les courber ; et lorsqu'ils seront un peu refroidis sur le bois, vous les mettrez dans une boîte, pour les conserver dans un lieu sec. — Il est à observer que ces coupeaux d'amandes sont très-fragiles.

Coupeaux aux citrons.

Prenez une demi-livre de sucre royal, pilez-le dans un mortier, et passez-le par un tamis de soie : avant de le piler, prenez le plus gros morceau de sucre, et frottez-le de tous côtés avec un beau citron ; grattez ensuite l'écorce jaune du citron adhérente à votre sucre, avec un couteau, sur un papier. Mettez alors votre sucre pilé et tamisé dans une terrine de faïence ; ajoutez-y le blanc d'un œuf, le suc de deux citrons, et la raclure jaune du sucre au citron ; remuez bien le tout

Sucre à la neige.

Prenez quatre onces d'amandes amères, pelez-les selon l'art, et écrasez-les dans un mortier de marbre avec le blanc de quatre œufs ; réduisez le tout en pâte extrêmement fine, de manière qu'on ne découvre aucun fragment d'amandes ; mêlez alors une livre de sucre royal en poudre très-fine, et cinq à six blancs d'œufs avec cette pâte ; remuez bien le tout ensemble ; prenez bien garde de faire entrer du jaune d'œuf dans votre pâte, et de la faire trop déliée ou humide ; elle doit être dans une consistance assez ferme pour que vous la puissiez pétrir sans qu'elle s'attache aux mains. Partagez cette pâte en deux parties ; coloriez l'une en rouge, soit avec du *bolus armenicum* préparé, ou avec la cochenille, et parfumez-la avec quelques gouttes d'huile essentielle de rose ou de bergamotte, que vous pétrirez bien avec cette partie de votre pâte que vous destinez à être rouge. Quant à l'autre moitié de votre pâte, elle doit rester blanche : pour l'aromatiser, frottez l'écorce jaune de deux beaux citrons sur un morceau de sucre royal un peu grand, afin que l'écorce se transporte des citrons au sucre ; cela fait, vous grattez avec un couteau tout ce jaune qui est adhérent au sucre, sur un papier ; pilez cette raclure dans un petit mortier, et pétrissez-la bien dans la moitié

blancs d'œufs dans la poêle à confiture pendant une demi-heure, et jusqu'à ce que vos blancs d'œufs soient réduits à une neige très-épaisse ; versez pour-lors vos jaunes d'œufs et ensuite ce sucre dans la poêle sur la neige : remuez le tout doucement ; mettez votre poêle sur un réchaud rempli d'un petit feu, et continuez de fouetter le mélange pendant une grosse demi-heure : si après ce temps, ce qui coule du balai forme un petit monceau ou globule qui reste quelque temps de bout sans s'étendre, vous jugerez que le mélange sera assez long-temps fouetté à chaud ; retirez-le pour-lors du feu ; il ne faut pas que le feu soit trop vif ; il suffit que le mélange soit chaud, sans bouillir. Etant retiré du feu, vous continuerez de fouetter jusqu'à ce qu'il soit refroidi. Ajoutez-y alors une demi-livre de fleur de farine tamisée ; remuez le mélange bien doucement avec une spatule de bois. La masse se trouvant prête à être dressée, prenez un entonnoir, dont l'orifice du tuyau soit assez grand pour pouvoir mettre votre pouce dedans : fermez cet orifice avec un bouchon de liège. Remplissez votre entonnoir avec de la pâte, et dressez les biscotins à la manière suivante : coupez une partie de feuille de papier blanc par moitié, et mettez-les devant vous sur une table. Débouchez l'entonnoir, mettez, ou plutôt frappez-le sur une demi-feuille de papier avec le tuyau débouché, pour former la globule *a*, *voy. pl.* 1 *fig.* 13 ; tirez-le

alors ajoutez six onces de fleur de farine et deux onces de poudre. La farine et la poudre doivent être passées par un tamis, afin de les mêler et d'en séparer toutes les ordures, puis l'écorce râpée d'un citron; mêlez bien, mais doucement, le tout ensemble. Cette précaution de ne remuer que doucement est nécessaire pour ne pas faire retomber la neige. Cela fait, vous remplirez des capsules en fer-blanc ou en papier, à moitié pleines de cette masse parce qu'elle se gonfle étant au four. Si vous vous servez de formes ou capsules de fer-blanc, ayez soin de les frotter auparavant intérieurement avec du beurre, et en sortant du four, frappez ou mettez vos biscuits tout chauds hors des formes. Mais si vous faites vos biscuits dans des capsules de papier blanc, vous ne les frotterez pas de beurre, et vous servirez vos biscuits avec leurs capsules. Avant de les mettre au four, ayez soin de les poudrer de sucre au moyen d'un sasset. Ils doivent frire à une bonne chaleur jusqu'à ce qu'ils soient d'un jaune très-foncé.

Biscuits royaux à la fleur d'orange.

Faites la pâte absolument d'après la recette précédente, au lieu de six onces de farine et deux onces de poudre, vous devez prendre quatre onces de farine et quatre onces de poudre. Les capsules

en poudre, et le jaune de dix œufs : remuez ce mélange avec une spatule de bois, pendant une demi-heure : fouettez durant le même espace de temps, dans un autre vase, vos blancs d'œufs avec un balai d'osier : si, après ce temps, vos blancs d'œufs sont devenus en neige très-épaisse, vous y verserez vos jaunes d'œufs au sucre : lorsqu'ils seront mêlés ensemble, ajoutez-y une once d'anis, auparavant choisi, lavé et séché, et puis neuf à dix onces de fleur de farine ; remuez le tout doucement ensemble avec une spatule ; cela fait, dressez, au moyen d'une cuiller, des petits gâteaux ronds de la grandeur d'un écu de six francs sur du papier blanc ; poudrez-les au sucre, et mettez-les frire à une bonne chaleur. En sortant du four, détachez-les tout chauds du papier avec un couteau.

Pains communs à café.

Fouettez les blancs de dix œufs à une neige très-épaisse ; ajoutez-y ensuite les jaunes, avec huit onces de sucre royal en poudre ; fouettez ce mélange sur un petit feu de charbon pendant une bonne demi-heure : ce temps expiré, mettez-le hors du feu, et continuez de fouetter jusqu'à ce que votre masse soit refroidie ; ajoutez pour lors huit

se briseraient tous immanquablement ; car ils sont alors très-fragiles.

Tablettes de patience.

Prenez huit œufs, fouettez les blancs avec un balai jusqu'en consistance de neige très-épaisse : en même temps une autre personne remuera, dans un autre vase, les jaunes de vos huit œufs avec six onces de sucre en poudre. Tous les deux continueront leur travail durant une bonne demi-heure : après ce temps, mêlez les deux produits ensemble, ajoutez-y six onces de farine : étant mêlé, versez-y encore un demi-septier d'eau de rose ou de fleur d'orange ; remuez encore une fois ce mélange ensemble : cela fait, frottez les platines de fer-blanc avec du beurre, puis remplissez de votre pâte un entonnoir à trois ou quatre tuyaux, et dressez de petites tablettes rondes sur ces platines ; mettez-les pour lors au four, et faites-les frire à une bonne chaleur : étant cuites, vous les détacherez toutes chaudes des platines avec un couteau.

Baisers ; espèce de confitures très-fines pour le dessert.

Versez dans une terrine de faïence les blancs de huit œufs et deux cuillerées d'eau de fleur d'orange ;

dans votre terrine ce qui se trouve dans l'assiette sous le tamis ; vous continuerez ainsi jusqu'à ce qu'il se trouve sur le tamis une assez grande quantité de neige pour l'usage que vous vous proposez d'en faire, et vous aurez une crême battue à la neige infiniment meilleure et moins coûteuse que celle des crêmiers. Au lieu de fleur d'orange, vous pouvez mettre une autre odeur, si vous l'aimez mieux.

Tarte royale de Berlin.

Prenez une demi-livre d'amandes douces, épluchez-en la peau, pilez-les avec six œufs dans un mortier de marbre ; étant réduites en pâte très-fine, vous verserez par-dessus une livre de sucre concassé, puis une livre de beurre fin et l'écorce râpée de deux citrons ; remuez bien ce mélange avec le pilon. Mettez alors sur une table seize à dix-huit onces de bonne farine, mettez votre pâte dessus, et pétrissez bien le tout avec les mains, afin que toute la farine entre dans votre pâte. Prenez une feuille de papier, coupez-en une rotonde qui soit de la même grandeur que celle que vous voulez donner à votre tarte ; alors coupez d'une autre feuille une seconde rotonde, mais qui soit un peu plus petite que la première, puis une troisième qui soit un peu plus petite que la seconde, ensuite une quatrième, moins grande que la précé-

Cette tarte est une des plus magnifiques et des plus délicieuses qu'on puisse offrir dans un grand festin. En la tranchant, il faut la couper du haut en bas. Une de ces tranches, outre le goût exquis de la pâte, réunit encore presque toutes sortes de fruits confits au sucre, qui lui donnent une apparence charmante et un goût délicieux.

Petits craquelins mous.

Avec de la même pâte, on peut faire des petits craquelins mous, qui sont très-délicats. On les sert avec le café à la crême, ou avec les liqueurs au dessert. Après avoir formé des petits craquelins ou guirlandes avec cette pâte, frottez-les avec du jaune d'œuf, parsemez-les de sucre et de cannelle, puis rangez-les sur une platine de fer frottée au paravant avec du beurre, et faites-les frire au four à une chaleur modérée, de peur qu'ils ne se brûlent. Etant cuits, vous les mettrez dans des verres ou boîtes, pour les garder dans un lieu sec; avec cette précaution, ils se conservent fort long-temps, et n'en deviennent que meilleurs.

Gaufres ou plaisirs fins à la cannelle.

Prenez six onces de sucre concassé et tamisé, six onces de beurre fin fondu, six onces de fleur de

farine, versez-y trois quarterons de cassonade jaune, une demi-livre de beurre fin, l'écorce râpée de deux citrons, et dix œufs ; pétrissez-bien tous ces ingrédiens ensemble, de manière qu'ils deviennent en pâte assez ferme. Dans le cas où cette pâte serait encore fort grasse et molle, vous y ajouteriez encore une poignée de farine. Coupez pour lors cette pâte par petits morceaux, dont vous roulerez chacun avec les deux mains, de manière qu'ils deviennent des saucisses de l'épaisseur et de la longueur d'un doigt ; prenez ensuite un petit bâton, le manche rond d'un couteau ou quelque chose de semblable, qui soit d'une moindre grosseur que vos saucissons, au moyen duquel vous ferez une empreinte sur la moitié de la grosseur de vos saucisses de pâte, de manière que celles-ci seront grosses d'un côté, et minces ou aiguës de l'autre. *Voyez la figure* 6 *pl.* 2. *a a*, le baton rond ; *b b*, le côté gros et large; *c c*, le côté mince et aigu de la pâte. Prenez ensuite cette raie en pâte ainsi façonnée, et formez-en une petite couronne de la circonférence d'une pièce de cinq francs environ, en observant de mettre le côté façonné comme nous venons de le dire, en dehors, et la moitié grosse sur le fond, de manière que la surface de ces couronnes soit mince et aiguë. *Voyez la fig.* 7. *pl.* 2. Continuez ce travail jusqu'à ce que toute votre pâte soit ainsi façonnée. Rangez pour lors ces couronnes l'une à côté de l'autre sur du

vante : faites le vernis blanc au sucre, dont j'ai déjà donné la recette. Il faut davantage de suc de citron qu'à l'ordinaire : par exemple, pour un quarteron de sucre royal en poudre, un seul blanc d'œuf, et peu-à-peu autant de suc de citron qu'il faut pour le faire bien coulant. Observez que plus vous le remuerez, plus votre vernis deviendra blanc et épais. Etant au point desiré, vous y ajouterez un peu d'infusion de safran, passé par un linge, et l'écorce jaune d'un ou deux citrons, râpée sur du sucre, et écrasée dans un mortier. Ne mettez pas trop d'écorce de citron dans votre vernis, car il deviendrait amer. — Ayant préparé tous ces vernis, vous diviserez vos confitures en autant de parties que vous avez de couleurs : enduisez chaque confiture avec du vernis, au moyen d'un pinceau ; semez-en les marges avec de la nompareille, et mettez au milieu de chacune, soit une tablette de chocolat, de pastilles, ou une dragée, après quoi vous remettrez vos confitures quelques instans au four, pour les faire sècher promptement, et pour leur donner de l'éclat. Vous serez surpris de la beauté de ces confitures, dont personne ne devinera l'origine. Etant gardées dans un lieu sec, elles se conservent très-long-temps.

de ce volume ne me permettent pas de donner les recettes.

Confitures à la cannelle.

Coupez de la pâte de massepain un morceau du poids d'une livre ; délayez-le dans une terrine avec autant de blancs d'œufs qu'il en faut pour que la pâte se laisse étendre avec un coûteau ; ajoutez alors une ou deux petites cuillerées de bolus d'Arménie préparé, pour la teindre en beau rouge, puis une demi-once de cannelle en poudre ; le tout étant remué ensemble, vous couperez de quelques feuilles d'oublie, avec des ciseaux, toutes sortes de petites figures, en grandeur convenable ; étendez votre pâte sur ces figures, de manière que chacune ait une couche de la hauteur d'un dos de couteau ; rangez-les sur du papier, et faites-les frire au four à une chaleur modérée. Voulez-vous donner encore un plus bel aspect à vos confitures ? faites cuir un peu de sucre avec de l'eau de fleur d'orange, jusqu'au degré que l'on nomme au fort-filet ou à la plume ; vos confitures étant sorties du four, vous les enduirez toutes chaudes au moyen d'un pinceau, avec ce sirop, qui se sèchera sur-le-champ. Vos confitures seront pour lors glacées à la fleur d'orange. Le même embellissement est applicable à la plupart des confitures, surtout à celles d'amandes.

bolus armenicum en poudre ; mais très-peu du dernier, parce que la pâte ne doit tirer que faiblement sur le rouge ; étant bien pétri ensemble, vous l'étendrez avec un rouleau de bois, jusqu'à ce qu'elle forme une feuille de l'épaisseur d'un demi-doigt. Il faut que vous ayez un moule en bois de poirier dans lequel soient gravées deux écailles de noix de grandeur naturelle, et avec toutes leurs veines et frisures ; votre pâte étant étendue, vous la couperez en petits morceaux, dont vous en mettrez un sur chaque trou ou moule, ayant soin de saupoudrer chaque morceau de pâte avec de la farine, sans quoi il s'attacherait au moule ; comprimez chaque morceau de pâte avec les doigts dans le moule, afin qu'il reçoive l'empreinte des veines et frisures du moule ; retranchez avec un couteau ce qui sort du niveau du moule, et renversez le moule sur la table, afin d'en faire sortir les deux figures, qui seront semblables à deux écailles de noix ; continuez votre travail, c'est-à-dire comprimez de la pâte dans les formes jusqu'à ce que vous ayez assez d'écailles de noix ; rangez-les pour lors du côté creux sur un papier, et laissez-les sécher pendant trois ou quatre jours : ce temps passé, vous les mettrez au four à une faible chaleur, pour les y laisser pendant un quart-d'heure Faites en sorte quela chaleur du four ne soit pas

rents ; mettez votre pâte aux deux couleurs pêle-mêle dans ces boyaux, et pressez-la fortement, afin qu'ils soient bien fermes. Partagez les ensuite en cervelas de la longueur ordinaire ; frottez-les avec la main, jusqu'à ce qu'ils soient bien unis, et humectez vos mains avec de l'huile d'amandes. Vos cervelas recevront par-là un éclat superbe, seront semblables aux cervelas de viande à s'y méprendre, et ce qui vaut encore mieux, ils seront d'un goût exquis, et se conserveront long-temps.

Jambon en massepain.

Prenez 8 onces de pâte de massepain ; pétrissez-la avec une partie de sucre en poudre ; plus vous la pétrirez long-temps, plus elle deviendra blanche ; coupez-la ensuite en deux morceaux inégaux l'un de cinq et l'autre de trois livres environ ; réservez le morceau de trois livres, dont nous parlerons ci-après. Prenez une demi-once de clous de girofle, autant de cannelle et autant de bolus d'Arménie, le tout réduit en poudre impalpable ; pétrissez toutes ces drogues dans votre morceau de pâte qui pèse le plus, et ajoutez-y assez de santal rouge en poudre pour que votre pâte reçoive une belle couleur rouge semblable à celle du jambon cuit ; le tout étant bien pétri ensemble, vous formerez un morceau en façon de jambon, c'est-à-dire haut et large sur le de-

framboise. Vous serez surpris de la parfaite ressemblance de ces framboises avec celles qui sont naturelles. Otez-les doucement, avec les doigts, de la masse du sucre ; mettez-les sur du papier, dans un lieu chaud, pendant quelques jours. Ces framboises artificielles ont un goût singulier, mais très-agréable, et se conservent plusieurs années.

Massepain naturel au fond blanc.

Prenez une partie de pâte de massepain, pétrissez-la, en semant la table avec du sucre. Votre pâte étant bien pétrie, vous en couperez des morceaux, que vous étendrez avec un rouleau de bois, jusqu'à ce que votre pâte soit mince comme le dos d'un couteau. Formez-en ensuite, au moyen d'un coupe-pâte en fer-blanc, dont nous avons donné la description au sujet du sucre à la neige, des figures en grandeur convenable, comme roses, étoiles, cœurs, etc.; coupez ensuite de la même pâte des raies de la largeur d'un petit doigt ; humectez les marges de vos figures avec un pinceau trempé dans de l'eau ; mettez votre raie de pâte dessus, en forme de muraille, *Voy. pl. 1, fig. 15.* Prenez alors un petit morceau de bois fort mince, ou, encore mieux, la tranche d'un petit couteau, pincez-en des raies en zig-zag dans votre muraille. Cela fait, vous les mettrez sécher dans un lieu chaud, peu-

Massepain naturel à la rose.

Si vous voulez que le fond, au lieu de blanc, soit rouge, vous mettrez dans le vernis blanc un peu de cochenille et quelques gouttes d'essence de roses; observez aussi qu'en composant ce vernis, il faut, au lieu d'eau de fleur d'orange, prendre de l'eau de rose, pour ne pas faire une discordance dans les odeurs.

Des pains d'épices.

Parmi les confitures en général, les pains d'épices, faits d'après de bons procédés, occupent une des premières places, autant par la délicatesse de ceux qu'on appelle fins, que par les bénéfices très-considérables qu'ils donnent. Parmi les pains d'épices mêmes on distingue ceux de Hollande et de Flandre, puis ceux de Dantzick et Kœnisberg en Prusse. Il s'en fait des envois considérables dans tous les pays.

Pains d'épices de Hollande et de Flandre, demi-fins.

Prenez six livres de miel commun; faites-le cuire sur un feu vif, jusqu'à ce qu'il n'écume

dessous d'une demi-livre doivent être carrées, en observant qu'elles doivent être gravées beaucoup plus profondes aux deux côtés de longueur qu'au milieu ; coupez ensuite votre pâte en différens morceaux ; pour les pains d'épices d'une livre, prenez vingt-huit onces de pâte ; pour ceux d'une demi-livre, quatorze onces ; pour ceux de quatre onces, sept onces de pâte, et ainsi en proportion ; pétrissez chaque morceau séparément, un peu sur la table ; frottez-les un peu avec de la farine, afin qu'ils ne s'attachent pas à la forme, et mettez chaque morceau dans la forme dont la grandeur est propre à son poids. Ayant bien comprimé la pâte avec les mains dans les formes, vous renverserez ces formes sur la table, afin d'en faire sortir la pâte : rangez vos pains d'épices l'un à côté de l'autre sur une platine de fer-blanc, qui doit être frottée auparavant avec de l'huile d'olives ; ôtez alors avec une brosse molle les traces de farine qui pourraient se trouver sur la surface de vos pains d'épices ; mettez-les au four, dont la chaleur ne soit ni trop forte, ni trop faible. Pendant qu'ils sont au four, faites cuire de la colle forte avec une quantité suffisante de bière rouge ; votre colle étant dissoute, et les pains d'épices suffisamment cuits, retirez ceux-ci du four, et frottez-en la surface partout avec cette colle, au moyen d'un pinceau. Prenez ensuite des amandes fendues, du

citronnat et des écorces d'oranges confites au sucre; coupez-les en losanges, et ornez la surface de vos pains d'épices pendant qu'ils sont encore humides et chauds. Prenez une autre partie d'écorces d'oranges; ôtez-en le blanc avec un couteau; faites cuire les écorces jaunes dans de l'ail, mais pas trop long-temps. Hachez-les ensuite grossièrement, et étendez-les sur la table; vos pains d'épices étant a-peu-près refroidis, vous les séparerez avec un couteau, puis vous prendrez les plus grands depuis une demi-livre et au-dessus; appuyez-en les tranches sur les écorces d'oranges hachées, de manière que celles-ci s'attachent aux tranches; vos pains auront une apparence agréable, et comme s'ils étaient *remplis* d'écorces d'oranges. Si vous voulez, vous pouvez aussi mettre du citronnat et des écorces d'oranges dans vos pains d'épices, en les pétrissant dans la pâte.

Pains d'épices de la première qualité.

Pour faire des pains d'épices de Hollande de la première qualité, vous ferez une pâte avec la même quantité d'ingrédiens, et exactement selon la même méthode que j'ai décrite ci-dessus. Votre pâte étant d'ailleurs toute faite, et la potasse y étant pétrie, vous verserez encore sur votre pâte les épices suivans: quatre onces d'anis de Verdun, deux onces

tion de colle-forte de bière; immédiatement après, et pendant que le vernis est encore humide, vous garnirez la surface aux quatre coins et au milieu de chaque pain d'épices, avec les amandes et le citronnat, ou écorces d'oranges, avec élégance.

Les mêmes, d'une autre manière.

Prenez une livre de réglisse, faites-la bouillir avec six pintes de lait, jusqu'à ce que le fluide soit diminué de moitié; passez pour lors la décoction par un tamis dans une casserole; ajoutez-y six livres de miel, avec lequel vous le ferez bouillir pendant un quartd'heure; versez-le alors dans une huche, sur une partie de farine, avec laquelle vous le mêlerez, au moyen d'une longue et forte spatule, en y faisant entrer le plus de farine que vous pourrez; cela fait, vous étendrez votre pâte dans la huche, afin de la faire refroidir un peu. N'étant plus trop chaude, vous arroserez votre pâte avec un demi-setier de lait, dans lequel vous aurez fait infuser, la veille, quatre onces de la meilleure potasse; pétrissez-le bien dans votre pâte, et mêlez-y aussi les épices suivantes : deux onces de cannelle, autant de coriandre, autant d'anis de Verdun, et une once et demie de clous de girofle, le tout réduit en poudre fine; puis, de citronnat et d'écorces d'orange, de chacun une livre, hachés

ou coupés grossièrement ensemble : ayant pétri le tout exactement dans votre pâte, vous les formerez de la même grosseur et du même poids, et les ferez frire précisément de la même manière qu'il est dit dans la recette précédente, excepté qu'au lieu de la colle, vous les frotterez simplement avec du lait, en sortant du four, puis vous les garnirez avec des amandes et du citronnat, comme ci-dessus.

Deuxième qualité.

Quand on omet de cette pâte toutes les épices et aromates, et qu'on n'en garnit pas même la surface avec des amandes et des citronnats; ces pains d'épices ne sont plus que de la seconde qualité.

Pains d'épices de Roterdam en tablettes.

A Roterdam, et dans quelques autres lieux de la Hollande, on étend cette dernière pâte, sans épices, au moyen d'un rouleau, jusqu'à ce qu'elle soit mince comme un dos de couteau; on la coupe alors par petites tablettes de la grandeur d'une carte à jouer; on les range sur une platine de fer, que l'on a frottée avec de l'huile d'olives, et on les fait cuire à une chaleur modérée; en les sortant du four,

on les enduit de sucre cuit avec de l'eau de fleur d'orange en consistance de sirop ; étant secs, on les met quatre par quatre en paquets, dont chacun est lié avec du fil en croix.

Pains d'épices communs.

Pour faire les pains d'épices communs, faites bouillir trois livres de miel avec quatre livres d'eau pendant un quart d'heure ; puis versez-le tout bouillant sur de la farine, après l'avoir bien remué ensemble, en y faisant entrer le plus de farine qu'il sera possible ; et après être un peu refroidie, vous arroserez votre pâte avec trois onces de potasse, que vous aurez mis, la veille, infuser dans un demi-setier de lait ; ajoutez-y, si vous voulez, de l'anis en poudre ; pétrissez bien votre pâte avec les mains, et étendez-la avec un rouleau sur une table semée de farine ; formez-en de petites figures, en y appuyant des coupe-pâtes ; rangez ces figures sur des platines en fer, frottées à l'huile, et faites les frire au four ; étant cuits, vous les enduirez encore une fois avec du lait. Ces petites figures en pain d'épices se vendent au poids.

Noisettes en pain d'épices.

On fait aussi des noisettes de la même pâte, en

être encore humide, sans quoi le citronnat ne s'y attacherait pas.

Des ouvrages au chaudron et à la poêle.

On appelle ouvrages au chaudron ou à la poêle cette partie importante des travaux du confiseur qui se fait avec du sucre, et au moyen du chaudron ou de la poêle; tels sont, par exemple, toutes les confitures au sucre, sirops, fruits au sucre et à l'eau-de-vie, gelées, etc.; et comme la cuisson et la clarification du sucre ont beaucoup de rapport avec le procédé qui concerne la plupart de ces ouvrages, il faut de toute nécessité connaître les différens degrés de cuisson du sucre, et le moyen de la clarifier parfaitement; c'est aussi par où nous allons commencer.

De la clarification et de la cuisson du sucre.

On observera d'abord, comme règle générale, qu'il faut environ une demi-bouteille d'eau de fontaine ou de rivière, et environ le quart d'un blanc d'œuf bien battu, pour chaque livre de sucre qu'on se propose de clarifier. Pour mieux me faire entendre, je crois qu'il ne sera pas mal d'établir une dose fixe de sucre, et de suivre le procédé dans toutes ses parties.

Clarification du sucre

Commencez par prendre quatre livres de sucre, que vous casserez par morceaux ; prenez ensuite une poêle à confitures, dans laquelle vous mettrez un blanc d'œuf ; délayez ce blanc d'œuf avec un verre d'eau, ayant soin de bien fouetter le mélange avec un petit balai d'osier ou de bouleau ; ajoutez peu-à-peu deux bouteilles d'eau, en fouettant bien le tout, chaque fois que vous mettez de l'eau. Quand vous aurez achevé de bien incorporer la totalité de votre eau avec le blanc d'œuf, et que tout le mélange sera bien en mousse, vous y jeterez vos quatre livres de sucre, et vous mettrez votre poêle sur le feu, en ayant soin de lever l'écume, (1) qui ne manquera pas de paraître lorsqu'il viendra à bouillir. Après quelques bouillons, le sucre s'élevera au point de passer les bords de la poêle ; pour empêcher qu'il ne se répande au dehors, il faudra l'a-

(1) Il ne faut pas rejeter l'écume comme inutile ; au contraire, en clarifiant ou cuisant du sucre, tenez un vase de verre ou de faïence, à côté de vous ; mettez toute l'écume dedans, et, ayant fini votre cuisson, lavez la poêle et l'écumoire avec un verre d'eau, et versez cette eau dans le vase avec l'écume, et conservez-la pour un autre usage que j'indiquerai dans la suite.

avoir joint le doigt index, on le sépare tout d'un coup ; s'il fait un petit filet d'un doigt à l'autre, qui se rompt tout de suite, vous pouvez être sûr que votre sucre est au lissé ; si le filet est presque imperceptible, le sucre n'est cuit qu'au petit lissé. Il ne faut pas s'aviser, pour faire cette épreuve, de tremper son doigt dans le sucre bouillant, on se brûleroit : il suffira donc de tremper l'écumoire dans la poêle, et l'élevant un peu au-dessus, vous recevez la goutte de sucre, qui coulera du bord sur votre pouce, qui suffit pour faire votre essai.

Sucre au perlé.

Votre sucre ayant jeté quelques bouillons de plus, vous réitérerez le même essai : si en séparant vos deux doigts, le filet qui se forme s'étend un peu sans se rompre, le sucre est censé cuit au petit perlé ; et on appelle grand perlé, le sucre cuit au point de pouvoir s'étendre entièrement sans se rompre, quoique les deux doigts soient séparés l'un de l'autre autant qu'ils peuvent l'être. On connaît encore ce degré de cuisson à la figure du bouillon ; il forme alors plusieurs perles rondes, qui paraissent rouler les unes sur les autres.

Sucre au soufflé.

Après quelques bouillons encore, trempez votre écumoire dans le sucre ; ensuite, en le prenant à la main, et l'ayant un peu déchargé en frappant sur le bord de la poêle, soufflez à travers des trous, en allant et revenant d'un côté à l'autre ; s'il en sort comme une sorte de petite bouteille, votre sucre sera au degré que l'on nomme, *au soufflé*.

Sucre à la plume.

Si vous laissez cuire votre sucre jusqu'à ce que vous aperceviez, au lieu de perles dont nous avons parlé plus haut, des espèces de bouteilles, qui, après s'être élevées, crèvent tout de suite, et laissent échapper beaucoup de fumée, vous pouvez établir que votre sucre est bien près d'être à la plume. Passez alors votre écumoire par le milieu de la poêle ; retirez-la, en secouant fortement en l'air, vous apercevrez votre sucre sous la forme de filasse volante ; il sera pour lors à la grande plume.

Sucre au cassé.

Pour connoître si votre sucre est au cassé, il faut

et retombe toujours : en retombant, vous remarquerez qu'il a laissé sa trace sur les bords de la poêle. La chaleur fera bientôt brûler le sucre adhérent aux côtés et aux bords de la poêle, et par-là gâtera toute la masse du sucre au point de n'être plus bon à rien. Pour éviter cet accident, il faudra avoir à côté de vous une terrine remplie d'eau froide, avec une éponge, et laver très-proprement, chaque fois que le sucre sera tombé, les côtés intérieurs de la poêle.

Ayant acquis une connaissance exacte de la clarification et des différens degrés de cuisson du sucre, vous pouvez commencer par faire toutes sortes d'ouvrages à la poêle.

Bonbons au citron.

Prenez deux livres de sucre royal, clarifiez-le dans une poêle à confiture, et faites-le cuire jusqu'au degré qu'on nomme *au caramel*: avant d'être à ce point, rapez l'écorce jaune d'un beau citron, et versez cette écorce dans le sucre. Pendant qu'il cuit, faites fondre dans une petite casserole un peu de beurre, écumez-le, et versez-le clair dans un petit vase quelconque; prenez de ce beurre une petite cuillerée à café, et frottez-en avec la main la surface d'une platine ou table de marbre. Il est très-essentiel que le beurre ne contienne ni du sel

lat. Tenez ce chocolat dans une assiette sur le feu, afin qu'il s'amollisse, puis ajoutez-y quelques cuillerées de votre sirop, qui ne doit encore être cuit qu'au fort perlé; remuez bien le chocolat, afin de le réduire en pâte déliée: cela fait, vous le verserez dans la poêle sur votre sirop de sucre, et le ferez cuir jusqu'au caramel. Le reste du procédé est le même que j'ai indiqué ci-dessus.

Sucre d'orge.

Clarifiez deux livres de sucre, et faites-le cuir au caramel; mais au lieu de vous servir d'une poêle à confiture, il faut vous servir d'une casserole de cuivre qui ne soit pas large, mais profonde et qui ait un bec. *Voyez Pl.* 2, *fig.* 2. Le sucre étant cuit au caramel, versez-le par lignes ou raies, chacune de la largeur d'un pouce, sur la table frottée de beurre. Pour ce travail, il faut avoir trois personnes; une versera le sucre sur le marbre, et deux autres prendront dans chaque main un bout de ces lignes de sucre qu'elles tourneront à vis, jusqu'à ce qu'il ait la façon du sucre-d'orge. Cela fait, laissez refroidir votre sucre d'orge; brisez-le en morceaux de la longueur convenable, et mettez-le dans un bocal de verre pour le conserver dans un lieu sec. *Voyez Pl.* 2, *fig.* 3; en haut, sur le marbre, il se trouve

quatre raies de sucre, et en bas il y en a une qui est déjà tournée.

Pastilles.

Pour faire des pastilles, il faut avoir 1.° une petite casserole de cuivre, *pl.* 2. *fig.* 2, contenant une demi-pinte environ; il faut tâcher qu'elle ait une circonférence autant petite que possible: sur le côté droit, il doit être appliqué un bec très-pointu; il est bon qu'elle ait un manche de bois assez long pour pouvoir la tenir commodément pendant le travail; de plus, il faut avoir, *pl.* 2. *fig.* 4, deux bâtons de bois: le premier est un morceau de bois tourné, de la longueur d'un bras, et de l'épaisseur de quatre doigts; on le nomme en termes de l'art, *bois à tabeller* ou *de tabellage;* le second bois est de l'épaisseur d'un doigt et de la longueur de deux; mais en bas, assez pointu pour que sa pointe s'ajuste exactement dans la pointe du bec de la casserole, *pl.* 2. *fig.* 5; on appelle cet instrument *bois à égoutter. Voyez la pl.* 2 *fig.* 5: de plus, il faut que vous ayez six à huit platines de fer-blanc, chacune de la grandeur d'une feuille commune de papier à écrire. Je n'ai pas besoin d'avertir qu'après en avoir fait usage, il faut les laver et sécher promptement, pour les préserver de la rouille.

fer-blanc, de manière qu'à chaque coup que vous donnerez sur la pointe du bec, il en sorte une goutte, et pas davantage. Cette manœuvre est un peu difficile à saisir pour quiconque ne l'a pas encore vue; mais un peu d'exercice mettra l'artiste à même de le faire très-aisément. Votre platine étant remplie, remettez la casserole au feu, après y avoir versé du sucre et de l'eau de fleur d'orange, remuez-le avec *le bois à tabeller*, et frappez-le, comme nous l'avons dit : continuez ce travail, jusqu'à ce que vous jugiez avoir assez des pastilles blanches. Vos pastilles étant devenues froides et dures, vous les ôterez des platines avec la main, pour les mettre dans des tamis ou boîtes; couvrez-les avec du papier, et gardez les dans un lieu sec.

Pastilles rouges à la rose.

Pour faire des pastilles rouges, prenez une certaine quantité de safran bâtard rouge, et un petit morceau d'alun calciné, faites-les cuire dans une quantité suffisante d'eau, jusqu'à ce que l'eau soit bien empreinte de la couleur du safran; passez pour lors cette décoction par le filtre, ou, à son défaut, par un linge serré. Mettez ensuite dans la casserole à bec cinq à six cuillerées de sucre; délayez-le avec l'eau rouge; étant remués avec *le bois à tabeller*, vous le mettrez au feu; commençant à bouillir,

vous y ajouterez encore deux cuillerées de sucre ; après avoir été tabellé ou remué, vous le parfumerez avec quelques gouttes d'essence de roses, puis vous les dresserez en gouttes comme les précédentes.

Pastilles bleues à la violette.

Prenez une certaine quantité de sirop violat ; mêlez-le avec une égale quantité d'eau commune; servez-vous de cette eau, au lieu d'eau de fleur d'orange, et suivez en tout le procédé indiqué plus haut pour les pastilles blanches. Si vous voulez, vous pouvez les parfumer avec de l'huile de violettes ; mais cela n'est pas nécessaire ; car elles auront déjà reçu assez de parfum par le sirop violat.

Pastilles jaunes au cèdre ou à la bergamotte.

Les pastilles jaunes se font selon la même méthode, avec une décoction de safran, passé par le filtre ou par un linge simplement : on leur donne du parfum avec quelques gouttes d'essence de cèdre ou de bergamotte, au choix.

Selon cette méthode, vous pouvez faire des pastilles de toutes sortes de couleurs, en donnant à chacune une odeur convenable à sa couleur.

1.° une poêle à confiture, dont la circonférence doit être très-grande, mais dont le bord n'excède pas la hauteur de neuf pouces; le fond de cette poêle doit être uni et plat, c'est-à-dire il ne doit pas être plus profond au milieu qu'aux côtés. Il faut qu'il y ait sur les côtés et au milieu du bord trois anses en fer; celle du milieu, *voyez p.* 3, doit avoir six pouces de circonférence; et celles des deux côtés *bb* auront un pied de circonférence; celles-ci doivent être forgées plates en haut, et munies d'un trou au milieu, dans lequel on applique un crochet à tête *cc*; 2.° Attachez au plafond de votre laboratoire un grand et fort crochet de fer *d*; appliquez-y une grande poulie, autour de laquelle se trouvera une grosse corde, dont la longueur sera proportionnée à la hauteur de la chambre; il faut que la poulie soit mobile en tous sens; aux deux bouts de cette corde attachez deux petits crochets pareils à ceux qui sont dans les anses de la poêle *cc*, de manière qu'en attachant ensemble les deux crochets de chaque côté, la poêle se trouve suspendue comme une balançoire. 3°. Sous cette poêle on met un fourneau à vent, ainsi appelé, parce qu'il a deux portes, la grande pour y mettre le feu, et la petite en bas *f* sert à faciliter le passage de l'air dans le fourneau. Au défaut d'un pareil fourneau, vous pourrez vous servir d'un grand fourneau de cuisine; mais il faut

que le trou à feu ait au moins un pied et demi carré, sur un pied de profondeur, pour pouvoir y mettre beaucoup de charbon allumé. La poêle doit être suspendue assez près du fourneau, pour profiter de toute la chaleur, sans cependant courir risque de toucher ou de renverser le fourneau, quand on brandille la poêle en tous sens. S'il y a un espace de quatre doigts de travers entre les deux machines, cela suffit. Cependant vous n'avez besoin de cet appareil que pour sucrer des amandes, des coriandres, des cubèbes et des dragées; quant aux autres semences, par exemple, du fenouil, du cumin, de l'anis, etc., vous pouvez vous servir d'un appareil beaucoup plus simple: il consiste en un tonneau de quatre à cinq pieds de hauteur, et dont les deux fonds ont été ôtés, dans l'intérieur duquel vous placerez un réchaud sur une éminence quelconque, de manière que la chaleur du feu contenue dans ce réchaud frappe assez fortement le fond de la poêle que vous avez mise sur l'ouverture de ce tonneau. *Voyez la pl. 2, fig. 9.* Il faut que la circonférence de ce tonneau soit proportionnée à celle de la poêle, pour que le fond de celle-ci entre un peu dans l'ouverture du tonneau.

Ces préparatifs présupposés, nous allons commencer.

rieure et petites ; puis de la farine sans poudre, et du sucre d'une qualité inférieure, que vous n'aurez pas besoin de clarifier : si vous voulez, mêlez le regrat de la poêle avec la farine. Au reste, le procédé est le même qu'aux amandes fines.

Graines de coriandre sucrées, ou petits pois de sucre.

Prenez une livre de graines de coriandre et une assez grande quantité de farine, que vous pouvez prendre inférieure à celle que vous avez employée pour les amandes ; il n'est pas nécessaire que le sucre soit clarifié ; suivez au reste en tout le procédé que j'ai indiqué pour les amandes blanches, excepté que les deux ou trois dernières couches se feront avec de la poudre fine, au lieu de farine, afin de rendre vos pois plus blancs. Étant faite, vous les verserez dans des tamis, pour les faire sécher pendant huit jours dans un lieu chaud.

Grains de coriandre sucrés en frisure.

Si vous voulez friser vos pois au sucre, ayez soin d'avoir une espèce d'entonnoir de fer-blanc qui ait environ trois quarts de pied de longueur, sur un pied de circonférence ; *voyez la fig. 2, pl. 3 :*

manière que le sirop tombe en gouttes précipitées sur vos grains. Pendant ce temps, agitez très-doucement la grande poêle en avant et en arrière, à droite et à gauche, afin que le sirop tombe partout sur les grains, et que ceux-ci se culbutent doucement entre eux. Gardez-vous bien de mouvoir trop fortement votre poêle, parce que vos grains ne deviendraient non-seulement jamais frisés, mais ils perdraient aussi la frisure qu'ils auraient déjà reçue. A mesure que l'entonnoir se vide, il faut le remplir de sirop chaud. Quand vous jugerez vos grains assez frisés, cessez de les travailler; versez-les dans plusieurs tamis, et mettez-les pendant quelques jours dans un lieu chaud.

Grains sucrés de diverses couleurs.

Il est de coutume qu'on donne diverses couleurs à ces grains, soit frisés ou non, afin de leur donner un plus bel aspect. Pour cet effet, partagez votre quantité de grains sucrés en deux parties égales; l'une de ces parties reste blanche, parce que s'il y avait moins de blanc dans la totalité, la couleur recevrait une couleur trop triste, au lieu que la multiplicité de graines blanches, mêlées aux autres couleurs, vivifient beaucoup le tout; cela présupposé, vous réservez la moitié de vos graines restées blanches; l'autre moitié, des-

ture bleue pour avoir une teinture verte plus ou moins foncée, selon votre goût; versez sur cette teinture la dernière partie de vos graines, que vous vannerez doucement et avec précaution; étant partout également couverts de couleur, vous les ôterez de la poêle pour les faire sécher, comme les autres dans des tamis. Après quelques jours, vos graines étant toutes sèches, vous les mêlerez avec la partie blanche. Si vous avez fait vos graines exactement d'après les procédés indiqués, vous serez étonné de leur beauté.

Amandes communes en couleur.

Les amandes blanches communes peuvent être frisurées et colorisées selon les mêmes règles que les graines de coriandre. Observez qu'on ne donne jamais de frisure ni de couleur aux amandes fines, elles doivent absolument conserver leur couleur naturelle, c'est-à-dire, blanche.

Cannelle fine sucrée.

Prenez un quarteron de cannelle fine en bâtons, faites-la tremper pendant douze heures dans l'eau, afin de l'amollir; ce temps expiré, vous la couperez

couvert ; le lendemain, jettez cette infusion dans un mortier, et remuez-le bien avec le pilon ; plus vous remuerez long-temps, plus cette pâte deviendra blanche ; après un bon quart d'heure, versez dessus le regrat tamisé de la poêle dont nous avons déjà parlé, une livre de sucre en poudre, et peu-à-peu deux à trois livres de farine ; incorporez bien le tout dans votre pâte adragant, au moyen du pilon ; n'oubliez pas d'y ajouter aussi une cuillerée de cannelle en poudre. Pour faciliter l'entrée des trois livres de farine dans la pâte, vous n'avez qu'à l'humecter de temps en temps avec quelques verres d'eau, au moyen de quoi vous pouvez faire entrer autant de farine qu'il vous plaira ; ne surpassez cependant pas la quantité de cinq livres, parce que votre pâte perdrait toute son élasticité. Otez la pâte du mortier, mettez-la sur la table et pétrissez-la un peu avec les mains ; ensuite vous l'étendrez avec un rouleau, en feuilles minces d'un dos de couteau ; coupez ces feuilles en petites tranches, chacune de la longueur d'un pouce, et de la grosseur d'un brin de paille, ou enfin de la même longueur et grosseur que vous avez coupé les tranches de cannelle naturelle dans la recette précédente mettez ces tranches sur quelques feuilles de papier, ou sur des tamis, pour les faire sécher dans un lieu chaud pendant quelques jours ; étant bien

sèches et dures, vous ferez cuire une certaine quantité de sucre commun en consistance de sirop au perlé, sans le clarifier ; mettez ce sirop sur un petit brasier à côté de la grande poêle suspendue et disposée comme nous l'avons dit en parlant des amandes ; versez vos tranches dans la poêle, et sucrez-les de la même manière que celles-ci, excepté qu'au lieu de poudre vous les blanchirez avec de la farine commune, en donnant les deux dernières couches seulement avec de la poudre fine, pour rendre vos bâtons plus blancs. Observez que ceux à qui vous voulez donner le frisuré ne doivent pas être aussi épais que ceux qui resteront unis. Après avoir donné autant de couches à vos bâtons de cannelle que vous aurez jugé à propos, vous les mettrez sécher pendant quelques jours dans des tamis ; ensuite vous les frisurerez et coloriserez comme les grains de coriandre.

Des semences ; ustensiles qu'il faut pour les sucrer.

Pour sucrer les semences, comme l'anis, le fenouil et le cumin, vous n'avez pas besoin d'un appareil aussi compliqué que pour les amandes, etc. Il suffit que vous ayez un tonneau défoncé de la hauteur d'une table. Mettez dans ce tonneau sur une

cher sur un tamis. Étant bien sèches, vous mettrez dans une poêle à confiture une livre de sucre; faites-le cuire avec une chopine et demie d'eau, sans l'écumer, jusqu'au degré du soufflé; versez vos amandes dans la poêle, et mêlez-les avec le sucre au moyen d'une spatule de bois, avec laquelle vous continuerez de remuer sur le feu, jusqu'à ce que le sucre se soit entièrement ébouilli, c'est-à-dire qu'il n'y ait presque plus de fluide dans la poêle, et que le sucre adhérent aux amandes commence à sécher; aussitôt que les amandes commenceront à craquer, ôtez la poêle du feu, en la tenant avec la main gauche dans une direction oblique sur la table, vous continuez de mêler le sirop et les amandes très-doucement avec la spatule, pendant quelques minutes; cependant diminuez un peu votre feu remettez-y votre poêle, mais dans une direction fort oblique, c'est-à-dire que vous n'en présenterez pas le fond, mais le bord à l'action de la chaleur, de manière qu'au moyen de cette inclinaison, le sucre adhérent au fond de la poêle s'y fondra et coulera vers le bord où se trouve la totalité des amandes et du sucre; laissez la poêle pendant quelques minutes dans cette situation, afin que le sucre commence à se brûler un peu; prenez votre spatule et repoussez le sucre du bord de la poêle sur les amandes; en continuant cette manœuvre, vous tournerez peu-à-peu la poêle sur

sucre se soit attaché partout également aux fleurs d'orange ; ôtez alors la poêle du feu, et remuez le mélange quelque temps à froid, en cas que le sucre ne se soit pas parfaitement séché sur les fleurs d'orange; il faudra le remettre encore quelques instans au feu, et le remuer sans cesse, mais doucement, jusqu'à ce que vous ayez atteint ce but; ensuite laissez refroidir vos fleurs et conservez-les dans des bocaux de verre dans un lieu sec. Vous aurez soin de regratter le sucre qui, après l'opération, se trouvera attaché dans la poêle et à la spatule; vous pouvez le mêler au sucre qui vous servira pour faire des amandes grillées.

Dragées superfines.

Pour faire des dragées superfines, vous prendrez un quarteron de gomme adragant de la meilleure qualité ; mettez-la dans une terrine, versez par-dessus une chopine d'eau froide, ensuite couvrez votre terrine et laissez tremper la gomme pendant 24 heures ; mais pas plus long-temps, surtout en été, car la fermentation gâterait votre ouvrage. Le lendemain prenez un linge un peu fort et serré, de la longueur de deux pieds, sur la largeur de trois quarts de pied; mettez dans le milieu une partie de votre gomme, pliez ensuite ce linge en trois,

sur sa largeur, de manière que la gomme en soit enveloppée : deux personnes prendront ce linge roulé avec les mains, et le torderont fortement chacune dans un sens contraire, comme on tord le linge lavé. Par suite de cette manœuvre, la gomme la plus pure passera à travers ce linge ; ayez soin de la prendre avec un couteau à mesure qu'elle se montrera, et de la mettre dans un vaisseau quelconque, ensuite vous développerez le linge, et jetterez ce qui y sera resté ; mettez-y une nouvelle partie de gomme, enveloppez et tordez-la comme la première fois, et continuez cette manœuvre jusqu'à ce que toute votre gomme adragant soit ainsi épurée. Mettez alors votre gomme dans un mortier de marbre, et après l'avoir bien remuée avec le pilon pendant une bonne demi-heure, ajoutez-y une livre de sucre royal pilé et tamisé ; incorporez-le bien dans votre gomme, et mettez celle-ci, qui sera devenue une pâte passablement compacte, sur une table. Partagez cette pâte en cinq morceaux égaux, que vous destinerez pour être teints en rouge, bleu, jaune et vert, le cinquième morceau restera blanc. Avant de les teindre, vous pétrirez chaque morceau séparément dans une livre et demie de sucre royal réduit en poudre impalpable et passé par un tamis de soie. Pour pouvoir faire entrer autant de sucre dans la pâte, il faudra la tremper de temps en temps dans de l'eau. Cela fait, l'on procédera à la teinture

Dragées superfines dites naturelles.

Ayant apprêté votre pâte adragant de cette manière, vous en formerez des petites bagatelles en tous genres; par exemple, de la pâte blanche on fait des petits œufs, des petites boules, des radis, auxquels on ajoute une tête en pâte verte, pour imiter la verdure. De la pâte jaune l'on fait des pommes, poires, abricots, pois, grains d'orges, lentilles, carottes, etc.; de la bleue, on fait des prunes, etc. Tous ces petits objets ne doivent être que de la grosseur d'un pois; on le dresse en arrondissant cette petite pièce de pâte dans le creux de la main gauche, avec le bout du doigt index de la main droite: ayez grand soin d'imiter la nature, et par la forme et par la couleur. Il faut aussi avoir soin de se munir d'une demi-douzaine de capsules de papier, dans lesquelles on verse chaque objet par espèce. Pour que ces petits fruits imitent mieux la nature, on coupe des queues de cerises par moitié, et on les place dans les poires et pommes, pendant qu'elles sont encore humides, de manière qu'en bas se trouvent les couronnes et en haut les queues; les prunes recevront seulement une queue sans couronne. Cela fait, il s'agit de donner des joues rouges aux pommes, poires et abricots; pour cet effet, prenez de la poudre de cinna-

bre, trempez-y un petit pinceau, soufflez sur un côté de chaque poire, pomme et abricot, pour l'humecter un peu avec votre haleine, ensuite passez-y légèrement le petit pinceau trempé dans la poudre rouge, vos petits objets recevront par ce moyen des joues très-belles. Si vous avez de la pâte brune de chocolat, vous pouvez faire des grains de café brûlés en grandeur naturelle, ou des truffles ou des champignons, etc. Outre tous ces objets, on peut aussi faire des petits saucissons, des limaçons, des chapeaux, enfin toutes sortes de bagatelles que le travail et le goût vous apprendront mieux que moi. Je fais observer que si la pâte devient sèche et aride, il faudra l'humecter avec de l'eau et la pétrir avec du sucre, afin qu'elle reprenne sa première élasticité. Vos dragées etant faites, vous les mettrez dans des capsules de papier pendant quelques jours, dans un lieu chaud, pour les faire sécher et durcir.

Dragées en pastillage.

De la même pâte fine on fait des *pastillages*, c'est ainsi qu'on nomme les petites tablettes carrées, de la grandeur des bonbons. Il faut avoir des moules ou formes en bois de poirier, dans lesquels sont gravées des petites tablettes contenant des figures

ou autres ornemens. Coupez votre pâte par petits morceaux, que vous comprimerez sur la forme; retranchez avec un couteau ce qui sort de la surface de la forme, humectez ensuite votre doigt dans un peu d'eau, et en l'appuyant sur la tablette de pâte contenue dans la forme, vous parviendrez à la faire sortir; comprimez de cette façon autant de tablettes que vous voudrez, et faites les sécher dans des capsules comme les précédentes.

Dragées communes.

La pâte des dragées demi-fines et communes se fait absolument de la même façon que celle des dragées fines; la différence consiste dans les doses. En prenant pour un quarteron de gomme adragant, moitié de sucre, moitié de poudre, ou un tiers de sucre et deux tiers de poudre, l'on donne aux dragées tel degré inférieur que l'on veut. Quand la pâte a été pétrie, teinte et parfumée comme ci-dessus, on l'étend, au moyen d'une roulette, jusqu'à ce qu'elle soit de l'épaisseur d'un dos de couteau, ensuite on applique çà et là sur cette pâte un coupe-pâte à dragée. *Voy. la pl. 2, fig.* 10. Etant rempli aux deux tiers, vous le renverserez, pour faire tomber vos dragées dans des capsules de papier. Continuez de rouler et de percer jusqu'à ce que

verserez un peu de teinture de la couleur que vous voulez avoir dans votre sirop, lorsqu'il ne sera encore qu'au fort soufflé, ajoutez-y quelques gouttes d'une essence odorante analogue à la couleur; ensuite achevez de le cuire, et versez le dans les capsules, comme je viens de le dire. Au lieu de les verser dans de grandes capsules et de les couper en petites tablettes, l'on peut faire des petites capsules de papier fin, et y verser le sucre.

Conserve de fleurs d'orange.

Faites fondre deux livres de sucre fin dans une quantité d'eau suffisante, écumez-le, et jettez-y huit onces de fleurs d'orange fraîchement épluchées; faites cuire le tout au petit cassé; remuez-le vivement, et retirez-le avec une spatule quand il commence à boursouffler; puis versez-le dans de petites caisses de papier.

Conserve de cerises.

Prenez une livre de cerises sans noyaux et deux onces de groseilles rouges proprement égrenées; vous les mettez dans une bassine d'argent, sur un feu modéré, et les y laissez jusqu'à ce qu'elles se réduisent à un quarteron à-peu-près. Vous aurez eu

soin de faire cuire une livre et demie de sucre au grand cassé; vous y jetterez vos fruits, et remuerez le tout ensemble, jusqu'à ce qu'il commence à boursouffler ; votre conserve alors est bonne à verser dans des caisses de papier.

Conserve de groseilles.

Pour faire cette conserve, on prend deux livres de groseilles rouges égrenées qu'on met dans une bassine d'argent sur le feu. On en laisse évaporer l'humidité, puis on les presse sur un tamis pour en séparer la pulpe : on la remet sur le feu, et on remue jusqu'à ce qu'elle soit assez desséchée pour laisser voir le fond de la bassine.

On fait fondre trois livres de sucre qu'on laisse cuire au cassé, on le verse sur la groseille, et l'on remue avec la spatule jusqu'à ce qu'il boursouffle ; alors on le verse dans les moules ou caisses. Il faut prendre garde de ne le pas laisser attacher à la bassine.

Conserve de framboises

Il faut prendre une livre de framboises avec quatre onces de groseilles rouges que l'on passe au tamis de crin : on les dessèche à petit feu, jusqu'à ce qu'elles se réduisent à moitié. On fait cuire à la

livre de sucre cuit au cassé, et suivez la méthode qui a été enseignée précédemment.

Vous pouvez faire de la même manière les conserves indiquées à la fin de l'article précédent.

Conserve des quatre fruits.

Cette conserve se fait en prenant une livre de chacun des fruits suivans : groseilles, fraises, cerises et framboises. On presse ces fruits, et on en passe le jus à travers un tamis fin. On met ce jus dans une bassine, sur un feu modéré, et on le remue jusqu'à ce qu'il réduise à moitié : on fait fondre douze livres de sucre qu'on aura soin d'écumer, et que l'on fait cuire au cassé ; on le retire du feu, et l'on y met le jus des fruits ; on remet le tout sur le feu ; on ne lui laisse jeter qu'un bouillon, et on le remue jusqu'à ce que le sucre boursoufle ; ensuite on verse la conserve dans les caisses ou moules.

Conserve d'abricots et de pêches.

Pour faire cette conserve, vous prendrez des abricots blancs à demi-mûrs, vous les pelerez et les couperez par petites tranches, vous les ferez dessécher sur un feu doux, vous mettrez quatre onces de fruits par livre de sucre, vous ferez cuire ce sucre à la plume un peu forte ; quand il sera presque refroidi, vous mettrez le fruit dedans ; vous aurez soin de

bien remuer avec une cuiller, pour que le tout soit délayé; vous dresserez cette conserve en petites pâtes.

On peut faire de même la conserve de pèches.

Conserve au chocolat.

Faites fondre un quarteron de chocolat rapé dans une petite partie de sucre clarifié; faites cuire une livre de sucre à la première plume, et mettez votre chocolat dedans; vous le remuerez pour le délayer, et dresserez cette conserve toute chaude.

Conserve d'amandes douces simples.

Il faut peler un quarteron d'amandes douces, et les piler dans un mortier, en y mêlant un jus de citron; faites cuire une livre de sucre à la plume; retirez votre poêle du feu, blanchissez votre sucre, et mêlez-y bien vos amandes; quand votre conserve commence à prendre, versez-la dans des moules.

Conserve d'amandes douces grillées.

Prenez une livre d'amandes douces; pelez et coupez-les en petites tranches; mettez-les sur des feuilles de papier dans le four, laissez-les roussir,

et retirez-les pour les verser dans six livres de sucre cuit au cassé ; remuez-les dans le sucre, et quand votre conserve commence à prendre, versez-la dans les caisses ou moules.

Conserve d'épine-vinette.

Vous prendrez une livre d'épine-vinette qui soit bien mûre, et vous la mettrez avec une demi-once de graines de fenouil en poudre dans une bassine d'argent, où vous aurez jeté un verre d'eau ; faites faire trois ou quatre bouillons au mélange, et mettez-le égoutter sur un tamis, pour en exprimer le jus. Remettez la bassine sur le feu avec le jus, et versez-y une livre et demie de sucre cuit au cassé ; faites lui faire quelques bouillons, et versez la conserve dans des caisses.

Des conserves aux liqueurs.

On doit observer, dans la fabrication des conserves aux liqueurs, de ne pas faire bouillir la pâte, parce que la partie spiritueuse s'évaporerait.

On fait par les mêmes procédés que la conserve au marasquin décrite cy-après, toutes sortes de conserves en tablettes à l'escubac, à la fleur d'orange, à l'esprit de girofle, de menthe, de rose, etc.

Marseilles ou gingembre.

Prenez une livre et demie de sucre royal ; faites-le cuire au fort soufflé ; ajoutez-y une once de gingembre en poudre ; ôtez ensuite la poêle du feu, et prenez le bâton *à tabeller* dont j'ai parlé à l'article *des pastilles* ; remuez votre sucre hors du feu, en appuyant le bâton un peu aux bords de la poêle ; après quelques instans, ôtez avec une cuiller le sucre épais qui se sera attaché aux bords de la poêle, mêlez-le dans le sucre fluide, ensuite recommencez à tabeller, regrattez, mêlez comme la première fois ; répétez cette alternative quatre fois ; alors votre sucre sera d'une consistance passablement épaisse ; versez-le dans des capsules de papier de l'épaisseur d'un demi-doigt ; prenez une fourchette, avec laquelle, pendant que le mélange est encore chaud, vous tracerez des losanges sur la surface de la marseille ; ensuite faites avec la pointe d'un couteau des lignes diagonales un peu profondes et distantes l'une de l'autre de la grandeur que vous voulez donner à vos tablettes. Après les avoir fait refroidir entièrement, vous les détacherez du papier, et les séparerez l'une de l'autre. Elles se conservent très-long-temps dans un lieu chaud, ou simplement sec.

retirez-le de dessus le feu, et arrangez vos pêches sur un tamis pour les faire égoutter. Pendant qu'elles égoutteront, vous remettrez votre sirop sur le feu, et s'il vous paraît trouble, vous le clarifierez de nouveau avec du blanc d'œuf; faites-lui faire trois ou quatre bouillons, et versez le tout bouillant sur vos pêches, que vous aurez eu soin de transporter du tamis dans une grande terrine vernissée. Laissez de la sorte tremper votre fruit dans le sirop pendant 24 heures; après quoi retirez encore vos pêches du sirop, que vous remettrez sur le feu; vous lui ferez faire huit à dix bouillons, et vous le reverserez de nouveau sur vos pêches. Le troisième jour, mettez le fruit et le sirop ensemble sur le feu, et donnez leur quatre à cinq bouillons couverts. Retirez la poêle du feu, laissez refroidir le tout à demi, ensuite prenez vos pêches une à une, et rangez-les proprement dans un bocal. Ensuite examinez combien votre bocal peut contenir de liquide; si vous jugez qu'il soit assez grand pour contenir quatre pintes, vous emploierez deux pintes d'eau-de-vie et deux pintes de sirop pour le remplir; s'il ne contient que trois pintes, vous ne mettrez qu'une pinte et demie de sirop pour une pinte et demie d'eau-de-vie. Il n'est guère possible d'assigner ici des doses precises, un peu de pratique suppléera à ce que nous ne pouvons pas enseigner avec exactitude. Votre

blanchir ; à mesure qu'elles s'amolliront, vous les retirerez, et vous les jeterez dans de l'eau fraîche ; aussitôt qu'elles seront refroidies, vous les pelerez et les jeterez encore dans de l'eau fraîche, mais non dans celle qui aura déjà servi ; vous aurez soin d'exprimer le jus de deux citrons dans l'eau qui doit les recevoir, après avoir été pelées ; c'est le vrai moyen de les entretenir dans une blancheur parfaite.

Faites ensuite clarifier du sucre en quantité proportionnée à votre fruit, et avec assez d'eau, pour que le fruit y baigne à l'aise ; votre sucre étant bien clarifié et encore bouillant, vous y mettrez votre fruit, et lui laisserez prendre sept ou huit bouillons couverts, après quoi vous retirerez la poêle du feu, et vous verserez le tout dans une terrine pour donner le temps au fruit de prendre le sucre ; 24 heures après, vous remettrez dans la poêle le sirop sur le feu, et vous lui ferez prendre dix ou douze bouillons, après quoi vous le verserez tout bouillant sur vos poires, qui seront restées dans la terrine, pour les laisser encore 24 heures dans le sirop ; le troisième jour vous réitérerez la même opération, mais après le sixième ou huitième bouillon, vous coulerez tout doucement votre fruit dans le sirop, et vous lui laisserez prendre six bouillons ; alors vous retirerez votre poêle

lez-y votre fruit, et faites-lui prendre quatre bouillons couverts, après quoi, retirez la poêle du feu, enlevez l'écume, et versez votre fruit et le sirop dans une terrine, laissez reposer le tout jusqu'au lendemain, versez le sirop sans le fruit dans la poêle à confiture, faites-lui prendre sept ou huit bouillons, et jetez-le par-dessus le fruit dans la terrine. Le troisième jour, mettez dans la poêle à confiture le sirop et le fruit ensemble, faites-leur prendre une dixaine de bouillons couverts, retirez la poêle du feu, enlevez l'écume, s'il est nécessaire, laissez un peu refroidir le tout, après quoi, rangez proprement votre fruit dans le bocal, mêlez ensemble autant de sirop que d'eau-de-vie, et versez cela par-dessus le fruit dans le bocal; il surnagera pendant quelque temps; lorsqu'il se précipitera au fond, il sera bon à manger.

Il faut bien ménager la mirabelle lorsqu'on la blanchit, parce qu'elle est sujette à se lâcher. On peut, selon cette recette, confire pareillement la reine-claude.

Autre manière de confire la mirabelle et la reine-claude.

Choisissez la quantité qu'il vous plaira de mirabelles ou de reine-claudes, les unes et les autres

puisse passer au travers. On les épluchera jusqu'au blanc, et on les mettra dans de l'eau fraiche. On fera bouillir de l'eau dans laquelle on aura jeté un peu d'alun, et le jus d'un citron pour les empêcher de noircir. Quand les noix seront suffisamment blanchies, on les retirera dans de l'eau fraiche. On prendra une quantité suffisante de sucre clarifié cuit au petit lissé, on le versera sur les noix, et l'on réitérera cette opération pendant trois jours; le quatrième on fera cuire le sucre à la nappe; on le versera sur les noix; le lendemain on mettra dans les bocaux les noix bien égouttées; on y ajoutera au sucre cuit les deux tiers de plus d'eau-de-vie; on passera la liqueur à la chausse, on la versera sur les noix, et on bouchera bien les bocaux.

Manière de mettre à l'eau-de vie les fruits confits au liquide.

On peut encore mettre à l'eau-de-vie les fruits confits au liquide : pour cela, il faut les faire égoutter sur un tamis et les placer dans des bocaux, ensuite verser dessus de l'eau-de-vie à vingt-deux degrés; les fruits, après y avoir passé trois ou quatre mois, sont très-agréables et très moëlleux.

préparés de la sorte, clarifiez du sucre en assez grande quantité pour que le fruit puisse baigner à l'aise dans le sirop ; faites-le cuire au lissé : ce sirop étant un peu refroidi, vous le verserez sur les abricots ou pêches, dans la terrine, et vous y laisserez votre fruit tremper pendant 24heures; après quoi vous retirez encore vos abricots ou pêches du sirop, que vous remettrez sur le feu ; vous lui ferez faire douze à quinze bouillons, et vous le reverserez de nouveau sur vos pêches ou abricots : répétez cette cuisson toutes les 24 heures pendant six jours : il faut à chaque cuisson y ajouter un morceau de sucre, et peu à peu le cuire plus longtemps et plus épais. A la dernière cuisson, il doit être au grand perlé : vous y verserez alors votre fruit et le laisserez cuire dans le sucre pendant quelques minutes: il faut se garder de ne pas remuer le fruit avec l'écumoire, parce que ces fruits étant très-délicats, sont sujets à se tacher. Après trois à quatre bouillons, ôtez la poêle de dessus le feu, et mettez votre fruit dans des bocaux de verre ou de faïence.

En trempant pendant les six jours les fruits dans le sirop, il faut les couvrir d'un morceau de papier coupé en rond, de la grandeur de la terrine, de manière que ledit papier repose immédiatement sur la surface du sirop et des fruits, afin, d'empêcher

mettrez sur le feu pour en faire évaporer l'humidité ; ôtez-le promptement de la poêle, pesez-le et faites cuire au passé autant pesant de sucre que vous aurez de jus, incorporez-le avec le fruit ; faites-le frémir sur le feu et l'empotez.

Marmelade d'épines-vinettes.

Faites fondre avec une chopine d'eau cinq livres d'épines-vinettes bien égrenées ; jetez-les sur un tamis pour les égoutter ; faites dessécher votre fruit sur un bon feu, en le remuant avec une spatule jusqu'à ce qu'il quitte la poêle ; faites ensuite cuire cinq livres de sucre clarifié au soufflé, mettez-y le fruit, mêlez-le bien avec le sucre, faites-le frémir un instant et mettez la marmelade dans des pots.

Noix vertes confites au sucre.

Prenez dans le courant du mois de juillet, une certaine quantité de noix ; elles doivent être parvenues à leur entière grosseur ; cependant il ne faut pas qu'elles soient mûres au point d'être boiseuses : pour connoître cela, prenez une grosse épingle, si vous pouvez la faire entrer aisément dans l'intérieur, vous jugerez que ces noix sont bonnes à confire. Piquez chaque noix avec une grande épingle, partout et en tout sens, et versez-les

de suite dans de l'eau fraîche, dans laquelle vous les laisserez pendant deux heures. Ensuite retirez les noix de cette eau; rejetez la première eau, pour remplir la terrine d'eau fraîche, mettez-y vos noix et laissez-les tremper pendant quatre jours, en renouvelant l'eau toutes les 24 heures, afin de priver le fruit d'amertume. Ce temps expiré, mettez vos noix dans de l'eau nouvelle, dans une poêle sur le feu; lorsque le fruit s'amollit, vous l'enlevez avec l'écumoire et le versez dans de l'eau fraîche pour le laisser encore quatre ou cinq jours dans de l'eau, en la renouvelant chaque jour. Ce temps expiré, vous arrangerez vos noix dans une grande terrine vernissée.

Pour confire les noix vertes, on se sert ordinairement du sucre le plus commun, même du rebut et de l'écume qu'on a ramassé, épargné et conservé en clarifiant du sucre. Faites cuire ce sucre avec de l'eau, et passez ensuite ce sirop par un linge non-serré, ou encore mieux par la chausse, pour le séparer de toute ordure ou impureté; lavez bien la poêle dans laquelle vous avez cuit le sucre, versez-y le sirop filtré, remettez-le sur le feu et faites-le cuire au petit filet ou au lissé; étant à ce point, laissez-le refroidir à moitié et versez-le sur votre fruit dans la terrine. Gardez-vous bien de ne pas verser le sirop chaud sur les noix, parce que le fruit devien-

sire ne soit par trop cuit, parce qu'il n'aurait plus l'activité nécessaire pour s'incorporer avec le fruit, et ne le garantirait pas d'une fermentation qui l'empêcherait de se garder.

Quand il arrive que ces précautions n'ont pas été bien observées, et que le fruit a pris un petit goût de moisi, on le lui ôte en faisant bouillir de nouveau le sucre clarifié, auquel on ajoute un peu d'eau, et en le faisant cuire au degré qu'il aurait dû avoir d'abord; cela prive cependant vos fruits d'avoir une aussi belle apparence que si vous aviez bien opéré en premier lieu.

Nous n'indiquerons pas la dose de sucre qu'il faut employer pour confire au liquide chaque espèce de fruit; il suffit pour les conserver qu'ils baignent dans le sucre clarifié.

La plupart des fruits confits peuvent être séchés de deux façons, c'est-à-dire, communs et fins. Nous n'indiquerons qu'en général et dans l'article suivant la manière de faire les communs.

Manière de faire les fruits confits secs et communs.

Prenez des fruits confits au sucre, retirez-les de leur sirop, et mettez-les sur un tamis pour les

Abricots en quartiers confits au liquide et au sec, manière d'en faire des compotes.

Prenez des abricots jaunes, peu mûrs, mais dont les noyaux s'enlèvent facilement ; pelez-les légèrement, jetez-les à mesure dans une bassine d'eau fraîche, mettez la bassine sur le feu, et faites bouillir vos abricots jusqu'à ce qu'ils montent ; retirez-les avec une écumoire et jetez-les dans de l'eau fraîche ; quand ils seront bien refroidis, faites-les égoutter.

Faites cuire du sucre clarifié au petit lissé, ajoutez-y un peu d'eau ; quand il sera chaud mettez-y les abricots de manière à ce qu'ils y baignent bien, faites-les bouillir un peu dans le sucre et retirez-les dans une terrine. Le jour suivant, vous les retirerez du sucre et les ferez égoutter ; vous ajouterez du sucre clarifié à la quantité de sucre que vous avez déjà, et le ferez cuire à la petite nappe. Mettez-y vos abricots et laissez leur jeter un bouillon couvert. Continuez la même opération pendant trois jours. Le quatrième, faites cuire votre sucre au grand perlé, mettez-y vos abricots, et faites leur jeter cinq à six bouillons ; remuez-les pour qu'ils ne s'attachent point au fond de la bassine ; écumez, empotez-les, et placez vos pots à l'étuve.

Cerises en bouquets au sec.

Faites de petits bouquets de sept à huit belles cerises d'égale grosseur, nouez-les par la queue; vous les jeterez dans une bassine de sucre clarifié cuit au soufflé; vous laisserez prendre à vos cerises une quinzaine de bouillons, vous écumerez proprement et retirerez le tout dans une terrine pour le mettre à l'étuve jusqu'au lendemain, où vous égoutterez et ferez sécher vos cerises. Il faut mettre une livre de sucre par livre de fruit.

Framboises au liquide.

On prendra des framboises bien rouges, mais pas trop mûres; après les avoir épluchées, on leur fera jeter une douzaine de bouillons dans le sucre clarifié cuit au petit boulé; on écumera et on retirera le tout dans une terrine; au bout de vingt-quatre heures, on égouttera le fruit et on le mettra dans des pots. Comme la framboise est extrêmement sèche, on mettra dans le sucre, pour la valeur de cinq à six livres de framboises, deux verres de jus de cerises qu'on aura passé à la chausse. On fera revenir le sucre à la nappe, et on le versera sur les framboises; on y ajoutera ensuite une petite couche de gelée de groseilles; et le tout étant

relativement aux groseilles. On fait cuire au petit boulé le même poids de sucre clarifié qu'on a de beau fruit ; on mélange le fruit avec le sucre ; on leur fait jeter quelques bouillons, et l'on écume. On garde son mélange dans une terrine jusqu'au lendemain, qu'on peut mettre en pot l'épine-vinette et la couvrir.

Prunes de reine-claude au liquide et au sec.

Il faut se procurer des prunes de reine-claude vertes, fermes sous le doigt, et dont le noyau quitte facilement. On leur coupe le bout de la queue et on les pique en plusieurs endroits, particulièrement à l'entour de la queue ; on les met nager dans une bassine d'eau sur le feu ; quand l'eau est prête à bouillir, on les retire. Au bout de vingt-quatre heures, on les remet dans la même eau sur un feu doux ; on jette sur le fruit un peu de verjus pour le faire reverdir. On entretient l'eau chaude, sans la laisser bouillir, pendant près de trois heures, et l'on remue de temps en temps. Quand le fruit est redevenu vert, on augmente le feu, et lorsqu'il monte à la surface de l'eau, on le retire dans de l'eau fraîche, qu'on change jusqu'à ce qu'il soit bien refroidi, puis on le fait égoutter.

On fait prendre ensuite quelques bouillons à son fruit dans du sucre cuit à la nappe qu'on a

au grand perlé, vous y mettez vos pêches, vous leur faites jeter quatre ou cinq bouillons, vous les mettez dans l'étuve, où vous les laissez pendant deux jours, ensuite vous les empotez.

Figues confites au liquide.

Prenez des figues à moitié mûres ; piquez-les du côté de la queue, blanchissez-les jusqu'à ce qu'elles soient un peu molles ; laissez-les refroidir à moitié ; jetez-les ensuite dans de l'eau fraîche, et mettez-les égoutter ; faites cuire du sucre clarifié au perlé, mettez-y votre fruit et faites-lui jeter trois ou quatre bouillons couverts ; ôtez-le de dessus le feu, écumez-le bien, mettez-le dans une terrine, et faites-lui passer la nuit à l'étuve ; le lendemain, égouttez le sirop sans ôter le fruit de la terrine, faites-lui jeter dix à douze bouillons, et lorsqu'il sera tiède, jetez-le sur le fruit. Le surlendemain, après avoir recommencé la même opération, vous égoutterez le fruit, ferez cuire le sirop au grand perlé, mettrez vos figues dedans, leur ferez jeter un bouillon couvert, les écumerez et les empoterez.

Angélique confite au liquide et au sec.

Après avoir ôté la feuille de la tige nouvellement cueillie, d'une bonne grosseur, et avant qu'elle soit

un bouillon ; ne laissez plus qu'un feu doux, laissez-y votre poêle pendant cinq à six heures, couvrez-la bien pour faire reverdir votre fruit, égouttez-le ensuite sur un tamis. Faites cuire deux livres de sucre à la petite plume ; mettez-y le verjus ; faites-lui jeter deux bouillons couverts, écumez-le et mettez-le dans des pots.

Pour faire du verjus au sec, préparez et blanchissez-le comme il a été dit ci-dessus. Ensuite clarifiez le sucre, faites-le cuire au perlé ; mettez-y le verjus, auquel vous donnez quelques bouillons ; le lendemain vous l'égouttez, et faites cuire le sucre au grand perlé ; vous y remettez le verjus et lui laissez jeter un bouillon couvert ; vous l'écumez. Le jour suivant vous égouttez le verjus, et le mettez sur des ardoises à l'étuve, après l'avoir saupoudré de sucre.

Coings confits au liquide.

Il faut que vous choisissiez des coings bien mûrs, qui soient jaunes et sains ; coupez-les par quartiers, pelez-les, ôtez-en le cœur, et faites-les blanchir jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets ; jetez-les dans de l'eau fraîche et mettez-les égoutter ; faites cuire du sucre clarifié au lissé, mettez-y vos coings et couvrez-les. Faites-les frémir pendant un quart

tachent, et quand elles sont bien confites, on sépare les quartiers.

Les *citrons* et les *cédrats* se confisent de même.

Roquilles d'oranges.

On appelle *roquilles* la pelure des oranges tournées ; on en fait un paquet que l'on confit avec les oranges ; le troisième jour on les fait égoutter et on les met à l'étuve, en ayant soin de les remuer souvent, afin qu'elles ne s'attachent point ensemble : quand elles sont sèches on les met dans des boîtes.

Citrons verts des Indes confits au liquide et au sec.

Vous fendrez légèrement d'un côté les petits citrons, afin que le dedans prenne autant de sucre que le reste ; ensuite vous les mettrez dans de l'eau sur le feu, et empêcherez qu'ils ne bouillent, en versant de temps en temps de l'eau froide dans la bassine pour faire abaisser le bouillon ; quand ils monteront au-dessus, vous les ôterez du feu, et les mettrez dans de l'eau fraîche. Il faut après les faire reverdir, en les remettant sur le feu dans la même eau ; vous la ferez bouillir peu-à-peu jusqu'à ce que vos citrons fléchissent sous le doigt, et qu'ils quittent l'épingle. Alors vous les ôterez, et les mettrez

encore dans de l'eau fraîche. Ensuite vous mettrez vos citrons dans du sucre clarifié ; vous leur ferez jeter sept à huit bouillons, et verserez le tout dans une terrine jusqu'au lendemain. Vous égoutterez le fruit, et ferez jeter au sirop vingt ou trente bouillons ; l'ayant augmenté d'un peu de sucre, vous le jeterez sur les citrons, et opérerez de même pendant trois jours, en augmentant chaque fois la cuisson du sucre de manière qu'il soit au perlé le troisième jour, ensuite vous mettrez votre fruit dans des pots. Votre sucre peut vous servir à glacer vos citrons si vous le desirez. Si on veut les tirer au sec, on les fait sécher à l'étuve sur des tamis.

Zestes de citrons, d'oranges, et citronnats confits au sec.

Prenez de beaux citrons dont l'écorce soit épaisse ; vous en enleverez les zestes, et les jeterez dans de l'eau bouillante pour les faire blanchir : quand ils s'écraseront facilement entre les doigts, vous les retirerez de la basssine, et les mettrez dans de l'eau fraîche.

Ayez de beau sucre, clarifiez-le et faites le cuire au petit lissé ; versez-le pendant qu'il est chaud sur les zestes de citrons : le jour suivant vous prendrez

morceaux carrés de la grandeur d'un bonbon, mettez ensuite chacune de ces tablettes sur la pointe d'un petit rameau, et caremelez-les comme il est dit ci-dessus.

Marrons au caramel.

Fendez et torréfiez la quantité de marrons qu'il vous plaira, dans une poêle de fer; lorsqu'ils sont assez torréfiés et mangeables, retirez-les du feu et dépouillez-les de leur écorce; ensuite mettez chaque marron sur un petit rameau, et trempez-le dans le sucre, comme il a été dit ci-dessus. Ces marrons au caramel sont délicieux, mais ils ne se conservent pas long-temps. Ils doivent être consommés dans les 24 heures.

DES COMPOTES.

Les compotes se font avec toutes sortes de fruits, que l'on prépare comme si on voulait les confire, à l'exception qu'on y met une moindre quantité de sucre, et que les fruits qui servent à les faire n'ont pas le degré de cuisson qui leur serait nécessaire pour être tout-à-fait confits: ce ne sont pour ainsi dire que des fruits confits à moitié. On en fait avec des fruits confits au liquide, en les égouttant et en y ajoutant un peu de jus de citron.

faites cuire du sucre clarifié à la plume, jetez-y les framboises bien égouttées, ôtez-la poêle de dessus le feu, et laissez-les reposer. Peu de temps après, vous remuez doucement les framboises avec la poêle, vous leur faites jeter un petit bouillon, et les mettez dans le compotier.

Compote de groseilles rouges et blanches.

Prenez de belles groseilles, égrenez-les et mettez-les dans de l'eau fraîche ; égouttez-les sur un tamis, et finissez-les de la même manière que les framboises.

Compote d'abricots mûrs.

Enlevez la peau de vos abricots, ôtez-en les noyaux, passez-les sur le feu comme ceux que l'on veut confire ; lorsqu'ils sont mollets, retirez-les du feu, et mettez-les dans de l'eau fraîche ; faites-les égoutter et jetez-les dans du sucre clarifié cuit à la nappe ; faites-les frissonner, écumez-les bien, et dressez-les dans le compotier.

On fait encore d'une autre manière les compotes d'abricots : ils ont plus de goût, mais ils n'ont pas la même apparence. On ne fait que les parer ou les peler (c'est la même chose), les jeter dans du sucre

Cette compote se fait encore d'une autre manière. L'on prend des prunes auxquelles on ôte le noyau sans les faire blanchir ; on les met dans le sucre clarifié cuit au petit lissé, on les fait frémir, et après les y avoir laissées quelque temps, on les remet sur le feu pour leur faire jeter un bouillon, puis on les dresse dans le compotier.

Compote de pêches.

Les compotes de Pêches se font de même que celles d'abricots mûrs.

Compote de poires de bon-chrétien blanches et rouges.

Prenez de belles poires de bon-chrétien, coupez-les en deux et mettez-les blanchir dans de l'eau bouillante ; quand elles seront mollettes, vous les retirerez dans de l'eau fraîche dans laquelle vous aurez mis le jus d'un citron ; faites bouillir du sucre clarifié, mettez-y les poires bien égouttées, et faites leur jeter plusieurs bouillons jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites ; écumez-les et dressez-les dans les compotiers.

Si vous voulez qu'elles soient rouges, mettez-y un peu de vin de Bourgogne et de la cochenille préparée.

se rident, et c'est ce qui les a fait nommer poires à la bonne femme.

On fait encore avec des poires de Messire-Jean une compote qui a la couleur rouge. On les pèle et on les met dans un pot bien vernissé, avec un verre de vin, un peu de cannelle, du sucre convenablement et un peu d'eau; l'on met dans le pot une cuiller d'étain, on bouche bien le pot et on les met cuire doucement sur de la cendre chaude; étant cuites, elle sont du plus beau rouge.

Compote de poires ou de pêches grillées.

Jetez des poires de bon-chrétien sur un fourneau bien ardent, faites-en griller la peau; lorsqu'elle sera grillée, jetez-les dans de l'eau fraîche, nettoyez-les bien, mettez-les dans une poêle avec du sucre clarifié, un peu d'eau et un peu de cannelle, et laissez-les cuire; ensuite dressez-les dans le compotier.

Les pêches qui ne sont pas mûres se font cuire de même.

Compote de pommes de reinette avec la peau.

Prenez de belles pommes de reinette, coupez-les en deux, ôtez-en les cœurs et les yeux, mettez-

les à mesure dans de l'eau fraîche, en piquant la peau avec la pointe d'un couteau ; retirez-les de l'eau, mettez-les dans une poêle avec du sucre clarifié, faites-les cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient bien mollettes, et dressez-les dans des compotiers ; jetez le sirop sur le fruit en le passant à travers un tamis.

Compote de pommes en gelée.

Prenez de belles pommes de reinette, coupez-les en deux, pelez-les et ôtez-en les cœurs ; jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche ; coupez-en une couple par petits morceaux ; mettez-les toutes dans du sucre clarifié, avec un verre d'eau : lorsqu'elles seront cuites, dressez-les dans un compotier, laissez réduire le sirop en gelée, passez cette gelée dans une étamine sur une assiette d'argent, laissez-la refroidir et prendre ; lorsqu'elle sera prise, vous glisserez soigneusement votre gelée sur votre compote.

Compote de pommes à la portugaise.

Prenez des pommes, coupez-les en deux, pelez-les et ôtez-en les cœurs ; mettez-les dans un compotier d'argent, garni dans le fond de sucre clarifié, couvrez votre fruit de sucre en poudre, faites cuire

Compote de coings blancs et rouges.

Prenez de beaux coings et coupez-les par quartiers, pelez-les et ôtez-en le cœur ; jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche, faites-les blanchir, et quand ils seront mollets, vous les retirerez dans de l'eau fraîche; égouttez-les, et mettez-les dans du sucre clarifié, cuit au petit lissé ; faites-leur jeter quelques légers bouillons; égouttez-les, placez-les dans les compotiers ; faites cuire le sirop à la nappe, en y ajoutant un peu de cannelle et de girofle; passez-le, et versez-le sur les coings.

Compote de fleurs d'orange.

Prenez de la fleur d'orange bien blanche et bien épluchée, jetez-la dans de l'eau bouillante pour la faire blanchir jusqu'à ce qu'elle s'écrase sous le doigt, retirez-la dans de l'eau fraîche où vous aurez exprimé un jus de citron, jetez-la dans plusieurs eaux semblables, égouttez-la et mettez-la dans du sucre clarifié qui ne soit que tiède, couvrez-la et laissez-la prendre le sucre pendant trois ou quatre heures.

Compote de marrons.

Prenez des marrons, ôtez-en la première peau, faites-les griller au four; mettez-les dans une ser-

viette pour qu'ils conservent leur chaleur et qu'ils achèvent de cuire ; ôtez-leur la seconde peau ; mettez-les dans une assiette d'argent, avec un peu de sucre clarifié ; faites-les mitonner ; ajoutez-y les zestes et le jus d'une bigarade ; saupoudrez-les de sucre, glacez-les avec une pelle rouge et servez-les chaudement.

Compote de fraises.

Prenez de belles fraises bien épluchées et bien lavées, mettez-les dans un compotier, et jetez par dessus une gelée de groseilles toute bouillante.

Compote d'épine-vinette.

Ayez de l'épine-vinette grosse et mûre, d'une belle couleur rouge, épluchez-la, faites cuire du sucre clarifié à la plume ; jetez-y l'épine-vinette, et faites-lui donner sept à huit bouillons ; écumez-la et dressez-la dans le compotier.

GELÉES.

Gelée de groseilles.

Otez tout ce qu'il y a de vert dans vos groseilles, qui doivent être bien mûres et rouges, les blanches n'étant pas aussi bonnes pour faire de la gelée. Ecrasez-les et exprimez-en le suc dans une grande ter-

tout ensemble, passez-le ensuite par une chausse, laissez-le reposer et mettez la gelée dans de petits pots, que vous exposerez au soleil pendant deux jours. Il ne faut pas laver la groseille ; la gelée en est meilleure. Elle a aussi plus de gout que celle qui est cuite.

Gelée de framboises.

Prenez deux tiers de framboises et un tiers de groseilles rouges ; ôtez-en tout le vert, et exprimez-en le suc, que vous laisserez, comme le précédent, se clarifier, couvert dans une cave, mais pendant trois jours seulement. Le reste du procédé est le même que ci-dessus.

Gelée de corne de cerf.

Cette délicieuse gelée, qui, en Allemagne, est ordonnée généralement par les médecins aux malades, est le meilleur cordial qu'on leur puisse donner; elle réunit à un goût agréable toutes sortes de vertus. Pour la bien faire, suivez le procédé suivant :

Prenez une livre de véritable corne de cerf râpée, versez-la dans une poêle avec trois pintes d'eau, mettez-la sur le feu, pour la faire cuire jusqu'à ce

par la chausse jusqu'à ce qu'il soit clair fin ; pesez ensuite le jus, et prenez pour chaque livre de jus une livre de sucre concassé ; mettez-les ensemble au feu dans une poêle à confiture, et faites-les cuire. Pour donner à ce jus une saveur plus agréable, mettez dans la poêle quelques bâtons de cannelle ou quelques écorces de citrons, ou enfin tous deux, selon votre goût ; mais il faut retirer ces aromates du suc, dès qu'il commence à devenir épais. Pour savoir s'il a suffisamment cuit, faites l'épreuve sur une assiette comme nous l'avons indiqué pour la gelée de groseilles. Si vous voulez donner à votre gelée une belle couleur jaune, mettez un peu de safran dans un verre d'eau en infusion pendant 24 heures, passez cette teinture par un petit morceau de linge, et versez-en dans la poêle, avant que votre gelée ne commence à épaissir, et autant qu'il en faut pour la teindre en un beau jaune.

Gelée de coings.

Prenez vingt beaux coings, essuyez-les, coupez-les par morceaux et mettez-les cuire dans six pintes d'eau ; faites-les réduire à deux pintes ; versez ce jus et les coins sur un tamis, au-dessous duquel vous aurez eu le soin de mettre une terrine ; laissez égoutter vos coings, passez-en le jus à la chausse, et pesez-le. Prenez le même poids de sucre clarifié, faites-le cuire au

cassé, jetez-y le jus de coings, et faites cuire le mélange au même degré que la gelée de pommes.

Si vous voulez que la gelée soit rouge, mettez-y un peu de cochenille préparée, écumez-la et versez-la dans les pots.

DES CRÊMES.

Crême naturelle.

Prenez de la crême bien claire et bien douce, mettez-la dans une jatte, faites-la rafraîchir sur de la glace, mettez-y du sucre en poudre, et servez-la.

Crême fouettée.

Mettez dans une terrine une chopine de crême bien douce; mettez-y une quantité suffisante de sucre, une pincée de gomme adragant pulvérisée et un peu d'eau fleurs d'orange : fouettez le tout avec quelques brins d'osier blanc; quand la crême sera bien montée en neige, vous la laisserez reposer un peu, puis vous la leverez avec une écumoire et la dresserez dans une jatte, vous la garnirez tout autour de morceaux d'écorce de citrons confits, et la servirez.

Crême de Blois.

Prenez de la crême qui se sera formée du soir au matin; mettez-la dans une terrine avec suffi-

Crême à l'italienne.

Mettez dans une terrine une chopine environ de de crême, le blanc et le jaune de deux œufs frais, trois cuillerées de sucre en poudre; fouettez le tout jusqu'à ce qu'il devienne bien épais; ensuite dressez cette crême sur un plat creux, garni autour d'un bord de sucre en poudre, couvrez-le avec un autre plat ou avec le couvercle d'une tourtière; mettez dessus et dessous un feu très-doux, que vous aurez soin d'entretenir pour la faire cuire comme il faut. Quand elle sera cuite, vous la laisserez refroidir et la servirez.

Crême veloutée.

Prenez une chopine de crême douce et autant de bon lait, avec quatre onces de sucre que vous ferez bouillir doucement, en la tournant de tems en tems avec une spatule, afin qu'il ne se forme pas de peau par-dessus; réduite à moitié, ôtez-la de dessus le feu; ensuite délayez gros comme un pois de présure dans deux ou trois cuillerées de lait et cinq à six gouttes d'eau de fleur d'orange; mêlez bien le tout ensemble, passez-le par un tamis très-fin, et dressez la crême sur un plat creux que vous mettrez sur des cendres chaudes;

couvrez-la d'un autre plat, sur lequel vous mettrez un peu de feu pour la tenir modérément chaude et la faire velouter; lorsqu'elle sera prise, ôtez-la du feu et laissez-la refroidir pour la servir.

Crême de framboises ou de fraises.

Prenez de bonne crême que vous fouetterez bien, ajoutez-y du sucre en poudre et des framboises bien mûres, que vous passerez au tamis. Il faut en mettre en quantité suffisante pour lui donner du goût; dressez-la avec une cuillier en petit rocher dans une jatte, et garnissez-la autour d'un cordon de framboises entières.

La crême de fraises se fait de la même manière.

Crême vierge.

Prenez une chopine de bon lait et un demi-setier de crême légère bien douce, avec un quarteron de sucre et quatre biscuits d'amandes amères; faites bouillir le tout et réduire à environ le quart, fouettez les blancs de deux œufs frais avec cinq à six gouttes ou un zeste de citron, ajoutez-les à votre mélange: mettez votre crême sur un petit feu, tournez-la continuellement avec une spatule jusqu'à ce qu'elle commence à s'épaissir et à s'atta-

un peu d'écorce de citron ; passez-les au tamis de crin. Délayez deux jaunes d'œufs dans une chopine de bon lait, ajoutez-y quatre onces de sucre, mêlez-y les pistaches, et faites bouillir le mélange sur un feu doux ; remuez avec la spatule jusqu'à ce qu'elle soit cuite, en prenant bien garde qu'elle ne s'épaississe trop ; passez-la à travers un tamis, dressez-la, et quand elle sera froide, garnissez-la d'un cordon de pistaches.

Crême au chocolat.

Prenez une chopine de lait, un demi-setier de crême, deux jaunes d'œufs et trois onces de sucre ; mêlez bien le tout ensemble, faites-le bouillir et réduire au quart, ayant soin de toujours le remuer avec la spatule ; ajoutez-y deux onces de bon chocolat râpé, faites-lui jeter encore cinq à six bouillons : passez la crême par un tamis, dressez-la dans une jatte et servez-la froide.

Crême à l'anglaise.

Prenez deux jaunes d'œufs, un quarteron de sucre, deux onces d'écorce de citron et d'orange confite, avec cinq onces de pistaches pelées ; pilez bien le tout, ensuite délayez-le dans une chopine de bon lait, mettez-le sur le feu et faites-le bouillir

à très-petit feu ; remuez-le toujours et prenez garde que la crême ne s'attache au fond de la poêle: lorsqu'elle sera cuite, ajoutez-y cinq à six gouttes de fleur d'orange ; dressez-la sur un plat que vous mettrez sur le feu jusqu'à ce qu'il soit rissolé au bord, saupoudrez-la de sucre, et passez un fer rouge par dessus, pour lui donner une belle couleur d'or, ensuite servez-la.

Crême à l'eau.

Battez quatre œufs frais, le jaune et le blanc, avec une chopine d'eau, les zestes d'un citron hachés fort menus, le jus du même citron et un quarteron de sucre : passez le tout dans une serviette à deux ou trois reprises, et faites cuire cette crême dans un plat, sur un feu doux, afin qu'elle ne fasse que palpiter ; remuez-la avec une cuiller jusqu'à ce que la crême soit épaisse, dressez-la toute chaude, et attendez qu'elle soit refroidie pour la servir.

Lait d'amandes, de pistaches ou d'avelines.

Echaudez quatre onces d'amandes douces, pelez-les, et pilez-les en les arrosant de tems en tems d'un peu de lait ; passez-les par un tamis de crin

c'est-à-dire proportionnellement à la quantité de suc bien clarifié que vous aurez obtenu ; mettez infuser ces framboises dans votre suc pendant trois ou quatre jours, après quoi versez le tout dans un tamis de soie, laissez filtrer tranquillement la liqueur sans presser les framboises. Pour huit onces de ce suc, prenez quinze onces de sucre concassé, mettez l'un et l'autre dans un matras, d'abord le le sucre, ensuite le suc ; placez le matras au bain-marie sur un feu modéré ; quand le sucre sera tout-à-fait fondu, vous laisserez éteindre le feu et refroidir le vaisseau, après quoi vous verserez le sirop dans les bouteilles ou fioles longues destinées à cet usage.

Autre manière de faire le même sirop.

Préparez votre suc de fruit, comme nous l'avons dit ; mais au lieu de la dose de sucre que nous avons prescrite, contentez-vous de mettre une demi-livre de sucre en poudre sur une chopine de suc, et au lieu de vous servir de matras, mettez tout simplement votre sucre et votre jus dans une poêle à confiture ; votre sucre étant bien fondu, donnez quelques bouillons couverts à votre sirop, retirez-le du feu, et étant presque refroidi, vous le mettrez en bouteilles.

la chausse jusqu'à ce qu'il soit bien clair ; faites cuire ensuite trois livres de sucre à la petite plume ou au soufflé ; versez dans la poêle et sur le sucre six livres de jus de verjus ; mettez le tout sur un très-grand feu, de crainte que le sirop ne contracte un œil roux ; faites-le cuire au perlé ; retirez la poêle du feu, laissez refroidir votre sirop à demi, ensuite mettez-le en bouteilles.

Sirop de coings.

Prenez des coings bien mûrs, râpez-en la chair, passez-la par un linge pour en exprimer le suc, laissez-le rasseoir au soleil ou dans un lieu chaud, jusqu'à ce qu'il ait déposé la fécule, passez-le à la chausse. Votre suc étant bien clarifié, vous prendrez une livre de sucre clarifié pour quatre onces de suc de coings ; vous verserez dedans votre suc de coings, et ferez cuire le tout au perlé ; vous retirerez la poêle du feu ; le sirop étant presque froid, vous le mettrez en bouteilles.

Sirop de pommes.

Prenez six belles pommes de reinette, pelez-les et coupez-les par petits morceaux ; mettez-les dans un matras avec trois quarterons de sucre en poudre et

Vos fleurs étant dans le vase convenable que vous aurez choisi, versez par-dessus deux livres d'eau bouillante: c'est à cause de cette opération que je vous ai conseillé de faire chauffer ou la cucurbite de verre, ou le pot de faïence, de crainte qu'ils ne cassent: bouchez exactement le vaisseau dans lequel vous avez mis vos fleurs infuser, placez-le sur la cendre chaude, et faites durer l'infusion pendant douze heures, après quoi passez-la au travers d'une serviette; en la pressant fortement, vous en enlevez toute la teinture; laissez reposer ce produit pendant une bonne demi-heure, décantez la liqueur par inclinaison, pour séparer la fécule qui se sera précipitée au fond; pesez-la, vous en trouverez à peu près 17 onces; pour ce poids prenez deux livres de sucre concassé; mettez-les dans un matras de deux pintes au moins, versez par-dessus votre infusion de fleurs de violette; vous boucherez bien le matras, et vous le placerez au bain-marie, à un feu bien modéré: il faudra remuer de temps en temps le matras, sans le déboucher, pour accélérer la dissolution du sucre, et prendre garde qu'il ne soit frappé d'un froid subit, parce qu'il casserait. Votre sucre étant dissout, laissez éteindre le feu et refroidir le matras; alors vous pourrez verser votre sirop dans les bouteilles dont nous avons parlé.

Les sirops d'œillet, de fleur d'orange, de coquelicot se font de même.

conserver à ce sirop l'odeur du capillaire, le verser tout bouillant, lorsqu'il est suffisamment cuit, sur du nouveau capillaire haché grossièrement, bien couvrir le vaisseau, et laisser ainsi en infusion jusqu'à ce qu'il soit entièrement refroidi; on le passe ensuite par une étamine, pour séparer les feuilles du capillaire; moyennant cette double infusion, le sirop contracte un goût et une odeur de capillaire qui embaume. Cette observation supposée, prenez une once de capillaire de Canada; mettez-la dans une terrine vernissée, versez par-dessus quatre livres d'eau bouillante, laissez durer l'infusion pendant douze heures, et sur la cendre chaude; exprimez et coulez cette infusion; elle vous donnera une forte teinture de capillaire; faites fondre dans cette teinture quatre livres de sucre, mettez le tout sur le feu dans une poêle à confiture, et clarifiez-le au blanc d'œuf, selon ce que nous avons dit à ce sujet; continuez la cuisson; quand votre sirop sera au perlé, versez-le promptement sur de nouveau capillaire haché, que vous aurez mis dans une terrine, couvrez bien cette terrine, et quand vous verrez que le sirop refroidira, vous l'aromatiserez si vous le voulez: quant à moi, je préfère ce sirop au parfum naturel du capillaire; étant parfaite-refroidi, mettez-le en bouteilles, et bouchez-les hermétiquement.

Observation sur la manière de faire le punch.

Pour faire du punch, mettez dans un bol un bon tiers de sirop de punch. Remplissez le bol avec de l'eau bouillante en la versant de haut, et votre punch sera fait.

Punch aux œufs.

En Allemagne on aime le punch aux œufs; il se fait de la manière suivante : mettez dans un verre à punch un petit verre de sirop de punch, et le jaune d'un œuf; battez bien cela ensemble, avec une cuiller, et remplissez le verre avec de l'eau bouillante en le remuant un peu. Cette sorte de punch est fort agréable et échauffante en hiver.

Sirop d'orgeat.

Prenez une livre et demie d'amandes douces et une demi-livre d'amandes amères, jetez-les dans de l'eau bouillante, mais hors du feu; il faut les y laisser tremper jusqu'à ce que la peau puisse s'en séparer facilement; versez-les dans de l'eau fraîche, après quelques minutes, épluchez-les, lavez-les en-

Autres manières de faire le sirop d'orgeat.

Si vous n'avez pas de matras, vous pouvez préparer votre sirop d'orgeat d'une autre manière. Faites cuire la dose de sucre prescrite dans une poêle à confiture, et à la forte plume; jetez-y votre lait d'amandes, faites lui prendre un ou deux bouillons, et retirez-le sur-le-champ du feu; étant presque refroidi, vous l'aromatiserez avec un demi-setier d'eau de fleur d'orange.

Il y a encore une autre manière de cuire le sirop d'orgeat : on met son lait d'amande dans une poêle avec du sucre royal pilé, sans clarifier ni cuire le sucre auparavant; le sirop ayant commencé à bouillir, on y ajoute la valeur d'une tasse à café d'eau de fleur d'orange, et après deux ou trois bouillons, on retire la poêle du feu; on laisse refroidir son sirop, et on le met dans des petites bouteilles que l'on bouche bien. J'avais des flacons de sirop d'orgeat fait d'après cette recette, qui s'est conservé parfaitement pendant huit à dix années, sans perdre de ses bonnes qualités : deux ou trois petites cuillerées de ce sirop suffisent pour faire un demi-setier de bon orgeat.

De quelque manière que vous vous y preniez pour faire cette espèce de sirop, vous verrez, au bout d'un

certain temps, qu'il se partage en deux parties; la partie inférieure devient claire et transparente, et la partie supérieure reste blanche et opaque. Lorsque vous voudrez en faire usage, il faudra remuer la bouteille du haut en bas, afin de mêler la partie supérieure avec la partie inférieure : sans avoir dessein de faire usage de votre sirop, vous ferez bien de le remuer de temps en temps, afin d'empêcher que la partie qui est privée de sucre ne se moisisse.

Observations sur les sirops.

Les sirops, ayant été préparés avec toutes les précautions que nous avons indiquées, pourront se conserver plusieurs années. Quelque temps après avoir été faits, on pourra-y remarquer un léger mouvement de fermentation; il ne faut pas toujours s'en alarmer; si le sirop a été bien préparé, ce mouvement ne tardera pas à disparaître. Si les sirops ont été préparés avec négligence, la fermentation pourra devenir violente au point de gâter entièrement les sirops. Cet accident peut avoir pour causes, des sucs mal épurés, une cuisson trop faible ou trop forte, des doses de sucre excessives ou insuffisantes. Quand ces négligences ont eu lieu, les altérations ne tardent pas à s'annoncer; on voit les

mais elle est, tôt ou tard inévitable, et lorsqu'elle vient une fois à commencer, les progrès en sont rapides et les suites très-fâcheuses ; le sirop acquiert une force expansive si grande, qu'il chasse les bouchons avec violence, et se répand en dehors en forme de mousse. Si les bouchons sont assez bien arrêtés pour résister à ce premier effort, il finit par rompre les bouteilles en mille pièces.

Quoique les sirops aient été préparés avec le plus grand soin, on ne peut les conserver pendant un tems très-considérable, excepté le sirop d'orgeat, selon la dernière recette, à moins que l'on ne prenne de nouvelles précautions ; nous allons indiquer celles qui nous ont paru de quelque importance.

Il ne faudra mettre vos sirops que dans des bouteilles d'un très-petit diamètre, parce qu'étant en vidange, l'air ne pourra agir que sur une petite surface. Ainsi ces bouteilles, d'une figure oblongue, ne doivent point excéder le diamètre de deux pouces, et contiendront à peu-près six à huit onces. Quelque temps après avoir fait vos sirops, il faudra déboucher vos bouteilles, pour enlever avec une plume une petite pellicule, souvent moisie, qui se sera formée entre le bouchon et la surface du sirop.

Enfin, autant que les circonstances pourront le permettre, il faudra placer vos bouteilles de sirop dans un endroit d'une température à peu-près égale dans toutes les saisons, et qu'elle ne soit ni trop froide ni trop chaude. Au défaut d'un endroit semblable, vous mettrez vos bouteilles à la cave.

DU CHOCOLAT.

Manière de le faire.

Le chocolat est une sorte de pâte solide dont le cacao est la base : les autres ingrédiens qui servent à sa composition sont le sucre, la vanille, la cannelle, le girofle et le macis.

Le cacao est le fruit d'un arbre qui croît en Amérique : cet arbre est de la grandeur et de la forme du châtaignier; il produit des gousses qui ont environ trois lignes d'épaisseur; elles sont cannelées, et renferment trente à trente-cinq amandes qui ressemblent assez aux pistaches, à l'exception qu'elles sont plus grosses. Le cacao le plus estimé est celui qui vient du Caraque.

Pour faire le chocolat, on choisit le meilleur cacao, le plus nouveau et le moins moisi possible;

pierre et entretenir la pâte dans une chaleur modérée. On placera la terrine qui contiendra le surplus de la pâte dans l'armoire, à côté de la poêle, puis on broiera la pâte qui est dessus la pierre avec un rouleau de fer poli; le sucre étant bien mêlé avec la pâte du cacao; on y ajoutera de la vanille et de la cannelle, mises en poudre très-fine et passées au tamis de soie. On remettra la pâte sur la pierre, afin d'y bien incorporer les ingrédiens. Il ne faut pas que la pierre soit trop chaude; et pour que le chocolat ait un beau lustre, on l'en retirera promptement; on le roulera sur une feuille de parchemin, on le coupera par morceaux d'un quarteron, divisés en quatre tablettes, qu'on mettra dans des moules de fer-blanc. On toquera les moules sur la pierre jusqu'à ce que le chocolat devienne uni et luisant.

Quand le chocola aura refroidi dans les moules et qu'il y aura acquis une consistance solide, il sera facile de l'en retirer; alors, on l'enveloppera dans du papier blanc, et on le conservera dans un lieu sec.

Il est essentiel de faire observer que l'on peut augmenter ou diminuer la quantité de sucre suivant son goût, et qu'à l'égard de la vanille, la dose en est arbitraire, on en peut mettre une, deux et même trois gousses par livre de cacao.

DU CAFÉ.

Café est le nom du grain ; *Cafier* celui de l'arbre ; *Caféterie* celui de la plantation.

Il y a plusieurs espèces de café, mais le meilleur est celui qui vient de l'Arabie.

Le cafier est un arbre qui s'élève jusqu'à la hauteur de vingt-cinq pieds : ses fleurs ressemblent, pour la figure et la grandeur, à celles du jasmin d'Espagne ; elles ont une odeur agréable, mais elles passent vîte, et elles sont remplacées par des espèces de baies qui ont l'apparence d'une cerise ; lors de leur parfaite maturité, elles sont d'un rouge obscur, rondes ou ovales ; elles offrent deux fèves ou graines accolées, qui sont les grains qu'on nomme café.

Torréfaction du café et manière de le préparer.

1.° Il faut choisir du café qui soit sec, qui n'ait aucun goût moisi, et qui ne soit pas mariné.

2.° Partager la quantité qu'on veut brûler en deux parties égales.

point le laisser bouillir, afin que son parfum ne subisse aucune évaporation. On le sert dans des tasses, et chacun le sucre selon son goût.

Pour recevoir l'infusion du café, il faut éviter de se servir d'un vaisseau de fer-blanc : on peut prendre indifféremment un vase de porcelaine, de faïence ou d'argent.

On s'est servi pendant long-tems des appareils de fer-blanc, inventés par Mr. De Belloy, ferblantier ; mais depuis qu'on a fait, sur le même modèle, des appareils en argent et en porcelaine, ils sont absolument préférés.

DES DIVERSES PRÉPARATIONS DU CAFÉ.

Ebullition à l'eau froide.

On met deux onces de café dans sept tasses d'eau froide, on le fait bouillir jusqu'à ce qu'il soit précipité, que la mousse ait disparu et que l'ébullition devienne paisible comme celle de l'eau : on le laisse ensuite reposer ; mais comme cette liqueur a souvent de la peine à s'éclaircir, on en provoque la clarification par un peu d'eau froide que l'on verse de haut sur les derniers bouillons. On par-

vient encore plus promptement à l'éclaircir en y mettant un petit morceau de colle de poisson. Étant bien reposé, on verse doucement son infusion dans un autre vase, et on le verse bien chaud dans des tasses. Le sucre se sert à part.

Le même jour, on fait bouillir le marc, dont on ne garde que l'infusion tirée à clair, pour le café du lendemain. Cette infusion de marc de café se nomme *marc* ou *thé levé*.

Ebullition à l'eau bouillante.

Au lieu de mettre le café dans l'eau froide, on le met dans l'eau bouillante, ou bien l'on verse l'eau bouillante dessus ; on a soin, pour éviter le flot de la mousse, de ne mettre le café dans l'eau ou de ne la verser sur le café que peu-à-peu. On suit pour ce qu'il reste à faire les procédés précédemment indiqués.

Café à la chausse.

On fait bouillir dans une cafetière le marc ou thé levé qu'on a de la veille ; on le jette tout bouillant sur le café en poudre qu'on a mis dans la chausse, on tire, et l'on repasse à plusieurs fois l'infusion qui s'en écoule ; on fait réchauffer son café

laissez-le reposer et éclaircir, tirez-le au clair et faites infuser votre autre livre de café dans l'infusion que vous avez obtenue de votre première livre de café; laissez reposer et éclaircir ce café, tirez-le au clair; faites cuire une demi-livre de sucre au caramel; donnez-lui une couleur un peu foncée; jetez-y votre café pour faire fondre le sucre, mettez-le dans un pot vernissé, avec une demi-livre de sucre; bouchez soigneusement votre pot, et mettez-le frémir sur de la cendre chaude pendant huit à neuf heures; passez-le alors dans une chausse et mettez-le en bouteilles lorsqu'il sera froid; bouchez-les bien hermétiquement, et ne les mettez point dans un endroit chaud.

Pour en faire usage, vous verserez de ce sirop dans une tasse et de l'eau chaude par dessus, en proportion de la force que vous voudrez conserver à votre café.

Le sirop de café est principalement utile et agréable en voyage, où l'on ne peut pas donner beaucoup de tems à la préparation de son café.

DU THÉ.

Le thé est une petite feuille d'arbrisseau. On nous l'apporte sèche et roulée de la Chine et du

s'appelle *bavaroise à l'eau*. Quand on y ajoute encore du lait ou de la crème, elle s'appelle *bavaroise au lait*. On peut y verser quelques gouttes d'eau de fleur d'orange, si l'on veut.

On nomme *citronnelle* une boisson qui se fait en exprimant un jus de citron dans la théière où l'on va faire infuser son thé, qui, à cela près, se prépare absolument de même que le thé que nous avons décrit au commencement de cet article.

On est assez dans l'usage, en prenant le thé le matin, d'y mêler un peu de crème ou de lait, et d'y tremper des tranches de pain grillé sur lesquelles on a étendu du beurre très-frais.

On mêle également du lait ou de la crème avec le thé qu'on prend le soir ; au lieu de le servir avec des tranches de pain grillé, on le sert avec toutes sortes de pâtisseries légères.

DE L'ORGEAT.

L'orgeat est une boisson fraîche qui se fait avec des amandes douces, de l'eau de fleur d'orange, de l'eau et du sucre.

Manière de préparer l'orgeat.

Pelez une livre d'amandes douces avec 24 amandes amères ; pilez-les bien dans un mortier, en les

L'orangeade se fait absolument de même que la limonade, à l'exception qu'on se sert d'oranges en place de citrons.

Limonade au vin.

Mettez dans une terrine les zestes et le jus de deux citrons ; versez par-dessus une chopine d'eau bouillante, mettez-y une livre de sucre et deux pintes d'excellent vin de Bourgogne. Laissez infuser le mélange pendant une demi-heure. Passez-le à la chausse, et servez cette limonade dans des carafons.

Eau de cerises.

Prenez deux livres de cerises bien mûres, ôtez-en les queues et les noyaux, écrasez-les dans une terrine, mettez-y un demi-setier d'eau; mettez ce jus dans un tamis fin, et laissez-le égoutter. Mêlez au liquide huit onces de sucre; battez bien le tout avec une cuiller, puis remplissez-en des carafons, que vous mettrez rafraîchir dans de l'eau avec de la glace.

Eau de groseilles.

Prenez une livre et demie de groseilles, et une demi-livre de framboises bien mûres; épluchez vos

fruits, écrasez-les, passez-en le jus à travers un tamis, mettez-y une pinte d'eau et trois quarterons de sucre, laissez infuser ce mélange pendant une demi-heure, passez-le dans une serviette blanche, et votre eau de groseilles sera faite ; il ne vous restera plus qu'à la faire rafraîchir de la même manière que la précédente.

DES GLACES

ET DES USTENSILES NÉCESSAIRES POUR LES FAIRE.

Avant de traiter de chaque espèce de glaces en particulier, nous parlerons des ustensiles et du procédé en général, qui est le même pour toutes les glaces. Il y a deux sortes de boîtes à glaces ou sarbotière, en fer-blanc et en étain ; je prefère celles faites en étain d'Angleterre; la glace prend bien plus vite dans les boîtes en fer-blanc, mais c'est précisément par cette raison que je désaprouve leur usage; car la matière, en gelant trop vîte, devient rude et pleine de morceaux durs, semblables à la grêle, surtout si l'on ne travaille pas assez avec la spatule. Ces boîtes coûtent moins cher que celles d'étain anglais, mais elles durent bien moins long-

temps. Les sarbotières d'étain ont l'avantage sur les autres, de se conserver en bon état, pendant un laps de temps considérable; la crême qu'on y met n'y gelant que peu-à-peu, la glace en devient beaucoup plus douce et agréable, il faut avoir en outre des seaux ou cuves profondes, garnis d'un robinet et une houlette en fer-blanc ou une spatule en bois, de neuf pouces de long. Etant munis de tous ces ustensiles, et ayant préparé la crême que l'on se propose de glacer, on remplit un des seaux avec de la glace cassée en morceaux: on y éparpille quatre bonnes poignées de sel par seau, on met la boîte fermée de son couvercle, et contenant la crême dans le seau rempli de glace, de manière qu'elle environne la boîte de tous côtés: on verse encore une ou deux poignées de sel autour de la boîte, et on la laisse reposer pendant un quart d'heure. Ouvrez alors la boîte, et sans la retirer du seau, repoussez avec la spatule ce qui se sera glacé au fond et aux côtés de la boîte; vous remuerez et mêlerez bien pendant un demi-quart d'heure la partie gelée de votre crême avec la partie liquide; cela fait, fermez la sarbotière; prenez-la par son anse, et agitez-la en tournant, de manière qu'elle soit dans un mouvement continuel pendant un bon quart d'heure. Ouvrez alors pour la seconde fois la boîte; repoussez avec la spatule, comme la première fois, la glace des côtés, et incorporez-la bien

temps prenez douze œufs, fouettez-en les blancs dans une poêle à confiture avec un petit balai d'osier; devenus en consistance de neige très-compacte, versez-y huit jaunes d'œufs et une livre de sucre royal en poudre très-fine; ayant bien remué le tout ensemble avec le balai, vous y verserez peu-à-peu votre crême bouillante. Ayez soin de bien fouetter le mélange, que vous mettrez alors sur le feu, et ne discontinuez pas de le fouetter, jusqu'à ce qu'il ait fait trois ou quatre bouillons; enlevez la poêle du feu, versez la crême dans un tamis sous lequel se trouvera une terrine de faïence; remuez un peu le mélange sur le tamis pour l'aider à passer: étant refroidi, vous le mettrez dans la sarbotière; vous y ajouterez deux ou trois verres de véritable marasquin d'Italie; fermez promptement la boîte ou sarbotière, afin que la liqueur ne s'évapore pas, et mettez-la dans le seau rempli de glace, dans lequel vous la glacerez comme il est dit ci-dessus.

Glaces à la vanille.

Prenez la même dose d'ingrédiens que ci-dessus; préparez-les selon la même méthode, hormis qu'en mettant le tout sur le feu, vous y verserez une demi-once de vanille concassée grossièrement; vous ferez prendre à votre mélange en le remuant, trois ou

quatre bouillons, puis vous le passerez par le tamis, et étant refroidi vous le ferez glacer.

Glaces au café.

Prenez une demi-once de véritable café moka torréfié, faites-le bouillir, sans le moudre, dans deux pintes de crême. Pendant ce temps, préparez vos œufs et le sucre comme il est dit à la première recette; versez-y alors votre crême bouillante, et continuez le procédé décrit.

Glaces au thé.

La recette est la même que j'ai décrite ci-dessus; mais au lieu de café, vous prendrez deux gros du meilleur thé, que vous envelopperez dans un petit linge; après l'avoir fait bouillir dans la crême, vous retirerez le linge en l'exprimant fortement.

Glaces aux macarons amers.

Prenez quatre onces de macarons amères, pilez-les dans un mortier, et votre neige étant mêlée au sucre et à la crême, comme il est dit plus haut, et prête à être mise sur le feu, vous y verserez votre poudre de macarons; ensuite faites-la bouillir,

fiez cette demi-livre de suc en la passant par du papier brouillard. Prenez ensuite une livre et demie de sucre royal, faites-le bouillir avec une bouteille de bon vin blanc et une demi-bouteille d'eau ; lorsqu'il aura jeté trois à quatre bouillons, vous y verserez le suc de citron clarifié, et après trois à quatre bouillons encore, vous y verserez autant de teinture de safran qu'il en faudra pour que la liqueur ait une belle couleur jaune; passez-la ensuite par un tamis, et étant refroidie, vous la glacerez selon la règle.

Glaces aux framboises.

Prenez de belles framboises, exprimez-en le suc jusqu'à ce que vous en ayez une livre et demie ; mettez ce suc dans une terrine vernissée, dans un endroit frais, oubliez le pendant quatre jours. Ce terme expiré, vous enlevez avec précaution la pellicule qui se sera formée dessus, et vous verserez votre suc doucement dans un autre vase. Ensuite faites clarifier une livre et demie de sucre avec une pinte et demie d'eau, dans une poêle à confiture ; ajoutez-y alors votre suc, et faites lui jeter une demi douzaine de bouillons avec le sirop. Si la liqueur ne vous paraît pas assez rouge, vous y mettrez une racine d'orcanette, qu'il faudra laisser dans la liqueur jusqu'à ce quelle soit assez rouge ; passez-la alors par un tamis, et quand elle sera refroidie,

vous la mettrez dans la sarbotière, et vous la ferez glacer comme nous l'avons indiqué pour les autres glaces.

Ayez soin de faire, autant que possible, toutes ces opérations à couvert, afin que le parfum délicat et volatil de la framboise ne s'évapore pas.

Glaces aux pistaches.

Ayez une pinte et demie de lait et une chopine de crême douce, prenez une demi-livre de pistaches, mondez-les et pilez-les dans un mortier, en y ajoutant de tems en tems un peu de lait pour les empêcher de se tourner en huile ; lorsque les pistaches seront réduites en pâte très-fine, vous les délaierez avec la moitié du lait qui vous reste, et les passerez à travers un linge que vous tordrez et pressurerez le plus possible. Vous mettrez une bassine sur le feu, dans laquelle vous verserez ce qui vous reste de lait et votre chopine de crême douce ; vous y joindrez une livre de sucre et la râpure d'une écorce de citron. Vous remuerez ce mélange jusqu'à ce qu'il prenne une assez forte consistance ; vous y ajouterez votre lait de pistaches ; vous lui laisserez jeter un bouillon, et vous passerez le tout à travers un tamis. Lorsqu'il sera

Glaces à la fleur d'orange.

Faites fondre trois livres de sucre dans deux pintes et demie d'eau ; mettez une livre de fleurs d'orange bien épluchées dans un vase, versez-y votre sucre et bouchez-le bien hermétiquement. Vous laisserez infuser le mélange pendant cinq heures, ensuite vous le passerez, vous le mettrez dans la sarbotière, et le ferez glacer comme de coutume.

Glaces au verjus.

Prenez quatre livres de verjus, égrenez-le et broyez-le dans un mortier de marbre ; mettez-y deux pintes d'eau et passez-le à travers un linge que vous pressurerez assez fortement ; pressurez également le marc, pour en faire sortir tout ce qu'il renferme de liquide, et réunissez-le à ce que vous avez déjà ; mettez-y deux livres de sucre ; remuez-le jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu ; ensuite versez le mélange dans la sarbotière, et faites-le glacer en opérant comme il a été enseigné plus haut.

Ratafia de girofle de Dantzick superfin.

Prenez trois quarts d'once de clous de girofle et autant de cannelle ; brisez cette dernière en petits morceaux et mettez-la avec le girofle dans un verre rempli d'un demi-setier d'eau, couvrez le verre et laissez l'infusion se faire pendant vingt-quatre heures. Le lendemain, faites clarifier deux livres de sucre royal dans une bouteille d'eau, faites cuire votre sirop jusqu'au degré du soufflé ; étant à ce point, vous y ajouterez quatre bouteilles du meilleur vin rouge de Bordeaux ; prenez votre verre d'infusion de girofle et de cannelle, passez-le par un linge, de manière que ce qu'il contient tombe dans le sirop mêlé au vin ; mettez les épices dans un petit sachet que vous nouerez avec un fil, mettez-le dans la liqueur, couvrez la poêle et faites lui prendre une demi-douzaine de bouillons. Otez-la du feu, versez-la dans une terrine, laissez-la refroidir à couvert. Quand elle sera parfaitement froide, vous en ôterez le petit sachet aux épices, que vous exprimerez fortement sur la terrine. Prenez ensuite une bouteille d'esprit-de-vin rectifié, dans une main et une cuiller dans l'autre ; versez peu-à-peu de l'esprit-de-vin dans la liqueur, remuez bien le mélange, et goûtez très-souvent votre liqueur ; aussi-tôt qu'elle vous paraîtra assez spiri-

dans une cruche, qu'on remplit ensuite avec sa liqueur ; bouchez bien cette cruche, laissez-y les ingrédiens s'infuser pendant six semaines, après lesquelles vous passerez votre ratafia à la chausse, et vous en emplirez des bouteilles que vous boucherez avec soin.

Ratafia des quatre fruits.

Prenez dix livres de cerises bien mûres, deux livres et demie de framboises, cinq livres et demie de groseilles et deux livres de cassis. Epluchez vos fruits et mêlez-les ensemble, exprimez-en le jus, mesurez-le, et faites fondre, pour chaque pinte de jus, une demi-livre de sucre ; mettez autant d'eau-de-vie que vous avez de jus ; ajoutez-y un gros de macis et deux gros de girofle : mêlez bien le tout ; laissez-le ensuite reposer, passez-le à la chausse, puis mettez-le en bouteilles et bouchez-les bien.

Ratafia de cassis.

Prenez une livre de cassis, une demi-livre de merises, un quarteron de feuilles de cassis et un demi-gros de cannelle. Ecrasez les merises et le cassis, hachez les feuilles de cassis et concassez la cannelle ; mettez infuser pendant trois semaines

Ratafia de noix.

Prenez une livre de noix vertes, assez peu formées pour qu'une épingle puisse passer au travers; pilez-les dans un mortier, et faites-les infuser pendant six semaines avec un demi-gros de cannelle et dix-huit grains de macis, dans deux pintes d'eau-de-vie; passez l'infusion par un tamis, et faites fondre une livre de sucre dans une chopine d'eau; mettez-y le ratafia, laissez-le s'éclaircir pendant six semaines, au bout desquelles vous le soutirerez et le filtrerez à la chausse, et le mettrez en bouteilles.

Brou de noix.

Faites choix d'une trentaine de belles noix vertes, mais dont l'intérieur soit encore baveux; pilez-les dans un mortier et mettez-les infuser pendant deux mois avec dix-huit grains de muscade et autant de girofle dans deux pintes d'eau-de-vie; le tems étant expiré, vous passerez votre infusion au travers d'un tamis. Vous casserez une livre de sucre par petits morceaux, que vous ferez fondre dans le ratafia; vous le laisserez reposer pendant trois mois, puis le soutirerez et le mettrez en bouteilles.

Manière de préparer le musc et l'ambre pour parfumer certaines liqueurs.

On prendra quatre grains d'ambre, deux grains de musc et un quarteron de sucre ; on pilera le tout dans un mortier, et on le mélangera bien.

Ce parfum ainsi préparé, on le gardera dans un papier ou dans une boîte bien fermée, afin qu'il ne s'évente pas.

On s'en servira, quand on voudra, pour parfumer les rossolis ou autres liqueurs qu'on jugera en avoir besoin. La dose ordinaire est une pincée pour quatre à cinq pintes de liqueur. On peut en diminuer ou en augmenter la dose suivant son goût.

Anisette de Bordeaux.

Prenez douze onces d'anis vert, une demi-livre d'anis étoilé, deux onces de coriandre et deux onces de fenouil ; concassez toutes ces graines, et mettez-les dans seize pintes d'eau-de-vie, au bain-marie de l'alambic : prenez garde de ne point laisser passer de flegme. Faites fondre treize livres de sucre dans huit pintes d'eau de rivière ; ajoutez-y la

pinte d'eau distillée ; ajoutez-y une demi-livre d'eau de fleur d'orange ; réunissez-les deux produits, et colorez le mélange avec de la teinture de safran ; filtrez-la liqueur à la chausse, et mettez-la en bouteilles. Prenez un livret contenant des feuilles d'or battu, faites-en tomber sur une assiette. Versez-y un peu de la liqueur, fouettez-les avec une fourchette jusqu'à ce qu'elles soient en petites parcelles, et mettez-en suffisamment dans chaque bouteilles.

Eau d'argent.

Prenez les zestes de deux belles oranges, les zestes de deux citrons bergamottes, et deux gros de cannelle fine cassée par morceaux, distillez toutes les substances au bain-marie de l'alambic, faites fondre deux livres un quart de sucre cassé par morceaux dans une pinte et demie d'eau de rivière distillée, ajoutez-y la liqueur spiritueuse que vous avez tiré du bain-marie, filtrez votre liqueur à la chausse, mettez-la en bouteilles, et opérez pour les feuilles d'argent de la même manière que pour les feuilles d'or qui entrent dans l'eau d'or indiquée plus haut.

Eau-de-noyaux de Phalsbourg.

Prenez une demi-livre d'amandes de pêches et de cerises, une livre d'amandes d'abricots, mettez-les

quatre oranges, et un gros de macis dans douze pintes d'eau-de-vie, à 22 degrés; fermez bien le vase. Ensuite distillez cette infusion au bain-marie de l'alambic; faites fondre dix livres de sucre dans six pintes d'eau de rivière clarifiée, opérez-le mélange et filtrez-le. Cette liqueur est très-blanche et très-claire. Quand on veut lui donner la couleur jaune, on fait fondre le sucre sur le feu, on le laisse refroidir, puis on y ajoute de la teinture de safran, on fait le mélange, on le filtre et on met son scubac en bouteilles.

Rossolis.

Prenez douze onces de fleurs d'orange épluchées, une livre de roses muscates, six gros de cannelle concassée, deux gros de clous de girofle concassés; mettez-les dans la cucurbite de l'alambic avec douze pintes d'eau de rivière, et distillez-les pour en retirer six pintes de liqueur, dans laquelle vous ferez fondre douze livres de sucre fin, cassé par morceaux; versez-y six pintes d'esprit de jasmin; colorez la liqueur en rouge cramoisi, filtrez-la, et mettez-la en bouteilles.

Parfait-Amour.

Mettez dans trois pintes d'eau-de-vie deux onces de zestes de citron, une once de zestes de cédrat,

que vous en fassiez la distillation en plusieurs fois. Votre feu doit être conduit avec prudence et par degrés jusqu'à ce que le produit de votre distillation coule en petit filet ; vous cesserez l'opération aussitôt que le flegme ou l'eau fade commencera à paraître. Le kirsch-wasser que vous avez obtenu doit être clair et limpide ; vous le mettrez dans un vase assez grand pour contenir tout ce que vous voulez distiller. Vous jeterez le marc qui se trouvera dans la cucurbite et la remplirez de nouveau aux deux tiers environ de merises fermentées, pour opérer la distillation jusqu'à ce qu'il ne vous reste plus de merises.

Vous rectifierez ensuite et sans interruption votre kirsch-wasser au bain-marie de l'alambic, et après cette seconde distillation, vous pourrez le mettre en bouteilles.

Cette liqueur, forte ordinairement de vingt-deux degrés, acquiert de la qualité en vieillissant.

DES CRÈMES ET DES HUILES.

Ces liqueurs sont plus grasses que celles dont nous avons déjà indiqué les recettes, parce qu'on y fait entrer plus de sucre, et qu'on le fait chauffer

Ensuite faites fondre trois livres et demie de sucre fin dans deux pintes d'eau de rivière épurée, et mettez-y votre infusion de café ; filtrez cette liqueur à la chausse et mettez-la en bouteilles.

Créme des Barbades.

Prenez les zestes de trois beaux cédrats ; deux gros de cannelle fine et deux gros de macis ; mettez toutes ces substances dans trois pintes d'eau-de-vie, bouchez le vase hermétiquement et laissez-les infuser pendant huit jours ; ensuite distillez-les au bain marie de l'alambic ; faites fondre sur le feu trois livres de sucre dans une pinte d'eau de rivière épurée ; ajoutez-y une demi-livre d'eau de fleur d'orange ; opérez le mélange et filtrez la liqueur à la chausse.

Créme de cacao.

Prenez deux livres de cacao, torréfiez-le et pilez-le dans un mortier ; ajoutez deux gros de cannelle et trois pintes d'eau-de-vie ; faites distiller tout cela au bain marie de l'alambic ; ensuite faites fondre deux livres et demie de sucre dans une pinte et demie d'eau ; mélangez-le avec le produit de votre distillation ; versez-y trois gros d'esprit de vanille ; filtrez la liqueur à la chausse, et mettez-la dans des bouteilles.

Huile de Vénus.

Réduisez en poudre impalpable une once de graines de chervis, une once de graines de carvi, une once d'anis en grains, un gros et demi de macis, et les zestes d'une orange fine; mettez toutes ces substances infuser pendant cinq jours dans quatre pintes d'eau-de-vie; faites-les distiller au bain-marie de l'alambic, vous en retirerez deux pintes de liqueur spiritueuse. Ensuite faites fondre sur le feu quatre livres de sucre dans deux pintes d'eau de rivière épurée; laissez-le refroidir, opérez le mélange avec votre liqueur distillée, colorez-la d'un jaune clair, avec de la teinture de safran, filtrez-la à la chausse de toile de coton, et mettez cette huile de Vénus dans des bouteilles, que vous luterez bien.

Huile de Jupiter.

Prenez trois pintes d'esprit-de-vin imprégné d'huile essentielle de citron, trois pintes d'esprit de cédrat; faites un sirop avec sept livres de sucre, quatre pintes d'eau commune épurée, et deux bouteilles de scubac; remuez-bien le mélange, il deviendra trouble.

comme *coup du milieu* à leurs zélés convives. Ce divin élixir a la vertu d'entretenir l'appétit et de préserver d'indigestion les amateurs de bonne chère.

La dose est depuis une cuillerée jusqu'à quatre.

Le docteur *Franck* à composé des grains qui portent son nom, et dont les propriétés ne sont pas moins admirables que celles de *l'élixir de garrus*; ces grains pris dans le courant ou à l'issue du dîner augmentent prodigieusement la capacité des estomacs qui ne sont pas assez élastiques ou assez prompts à digérer.

Nous n'avons pas pu nous procurer la recette de ces grains, qui se vendent cependant à Paris.

DE L'EAU COMMUNE.

On ne saurait croire combien le choix de ce fluide est important dans la fabrication des liqueurs. Les eaux de puits ne valent absolument rien, et les eaux de fontaines sont rarement convenables à ces compositions. Il faut donner la préférence aux eaux de rivière, même sur celles de source. Avant de se servir de l'eau qu'on pourra se procurer, on aura

de parties terreuses et salines. Le *bain de vapeur* est le degré de feu le plus tempéré qu'on emploie dans la distillation. C'est un vaisseau de métal ou de terre qu'on remplit d'eau jusqu'aux deux tiers, et au-dessus duquel on place l'alambic; l'action du feu fait bouillir l'eau; les vapeurs chaudes s'en élèvent, frappent le dessous de la cucurbite, et forcent les parties les plus volatiles à s'élever et à se séparer des plus grossières.

Le *bain-marie* est le plus en usage pour les distillations ordinaires, parce qu'il est plus facile à bien gouverner; il est même absolument nécessaire de s'en servir, lorsqu'on distille des plantes ou des fleurs sujettes à se brûler et lorsqu'elles sont pesantes ou qu'elles manquent de liquide; le bain-marie diffère du bain de vapeur, en ce que l'alambic est dans l'eau, qui lui communique immédiatement le degré de chaleur qu'elle reçoit.

Le *bain de sable* devient nécessaire, lorsqu'il faut un degré de feu violent; c'est un vaisseau rempli de sable et posé sur le feu; on enfonce dans ce sable le vase dans lequel est renfermée la matière qu'on veut distiller; ce bain est susceptible de tous les degrés de chaleur, depuis le tempéré jusqu'à l'incandescence; mais il demande des précautions dans la distillation.

tion par un feu doux, augmentez son action par degrés, et jusqu'à ce que les gouttes se succèdent sans interruption ; prenez bien garde de ne pas pousser votre feu avec trop de violence ; il pourrait bien arriver que vos fleurs brûlassent au fond de la cucurbite, et votre opération manquerait. Si vous craignez cet accident, au lieu du bain de sable, faites votre distillation au bain-marie ; l'opération sera un peu plus longue, mais aussi vous serez sûr de sa réussite.

Quand vous aurez recueilli une once environ d'eau essentielle, délutez le récipient ; si ce qui sort du bec du chapiteau est encore fort odorant, vous continuez la distillation ; mais si cette dernière eau vous paraît moins spiritueuse et moins odoriférante que celle que vous avez d'abord recueillie dans le récipient, vous la recueillerez dans un autre récipient, parce que cette seconde eau ne sera qu'une eau simple qu'il faut séparer de la première, qui est la véritable eau essentielle de rose. Ne tirez point à la quantité, mais à la qualité. Peut-être cette seconde eau sentira-t-elle l'empyreume (1). Pour lui faire perdre cette mauvaise odeur, il faudra

(1) Odeur désagréable que prennent les liqueurs qu'on distille à trop grand feu.

mélange dans une cucurbite de métal un peu grande, placez-la sur un feu *nu* ou *ouvert*; distillez d'abord avec un feu modéré, et augmentez-le peu à peu. La fleur d'orange serait en danger de brûler si vous poussiez le feu avec trop de violence : vous retirerez six pintes d'eau assez odoriférante, mais simple; si vous la voulez plus forte et double, vous procéderez à la seconde distillation de la manière suivante : vous démonterez l'alambic, et jeterez comme inutile ce qui se trouvera dans la cucurbite; vous la laverez bien; vous y mettrez deux livres de fleur d'orange nouvellement épluchée; vous verserez par-dessus l'eau de fleur d'orange que vous avez retirée de votre première distillation. Vous recommencerez une seconde distillation à feu ouvert, mais tempéré, c'est-à-dire qu'une goutte ne tarde pas à suivre l'autre, sans cependant faire le filet.

Il est impossible de déterminer la quantité d'eau que l'on peut retirer de cette opération; mais on aura le soin d'examiner de temps en temps si ce qui coule par le bec du chapiteau est encore bien odoriférant : s'il sent une odeur de flegme bien marquée, on cessera de suite la distillation, et l'on en retirera le produit dans un bocal, qu'on bouchera très-légèrement.

tive, et avec de l'argile très-sèche que l'on réduit en poudre fine. En broyant ces deux matières dans un mortier, on en obtient une pâte très-épaisse, que l'on étend facilement sur les jointures des vaisseaux.

Ce lut reste mou et ductile pendant long-temps.

Autres luts.

Lorsqu'il est question de garantir les vaisseaux de la trop grande action du feu, de la fracture ou de la fonte, on les enduit d'une espèce de pâte faite avec de l'argile, du sablon et de la bourre ou de la filasse; cet enduit ne se gerce point et garantit les vaisseaux de l'action du feu.

On appelle *Lutum Sapientiæ*, un lut composé de chaux éteinte, de farine et d'argile tamisée, le tout lié par du blanc d'œufs battu avec un peu d'eau.

On a essayé déjà de boucher les fioles et les bouteilles avec des bouchons enduits de poix-résine ou de colle. Mais le meilleur moyen de ne laisser aucun passage à l'air est de faire un mélange de deux tiers de cire blanchie au soleil avec un tiers de suif de bœuf, d'y tremper deux ou trois fois les bou-

observations faites jusqu'à présent, on croit que le plus sûr moyen d'obtenir un vinaigre parfait, est d'employer du vin de bonne qualité : les vins d'un an sont préférables à ceux qui sont nouveaux, parce qu'ils sont dépouillés de lie, et que la partie sucrée étant devenue spiritueuse, il est plus facile d'en faire du vinaigre. Les vins peu chargés en couleur, mais qui ont de la force, sont préférables aux vins foncés et faibles.

Les vins blancs doivent être constamment employés de préférence aux vins rouges. Les vinaigres d'Orléans, qui ont acquis à juste titre une si grande célébrité, sont faits avec des vins blancs que les vinaigriers de ce pays ont le talent de choisir ; d'ailleurs les soins qu'ils apportent à la fabrication, la fermentation de leur liqueur qu'ils savent entretenir, sans la presser trop vivement, leur conserve un parfum que n'ont pas les autres vinaigres.

Il est essentiel en général de n'employer que du vin très-clair, et pour cet effet, on l'éclaircit à l'aide de coupeaux de hêtre râpés, dont on fait usage de la manière qui sera indiquée ci-après.

Manière de faire le vinaigre à Orléans.

On se procure du vin de la nature de ceux que nous avons indiqué dans l'article précédent; on a des

Le lieu dans lequel on fabrique le vinaigre doit être très-aéré ; dans l'été, la chaleur de l'atmosphère suffit ; mais en hiver, il faut avoir soin d'y entretenir, par le moyen d'un poêle, une température d'au moins dix-huit degrés de chaleur.

Autre manière de faire le vinaigre.

On se procure un baril d'excellent vinaigre ; on en tire quelques pintes pour la consommation domestique d'un mois ; on remplit le baril avec une égale quantité de vin bien éclairci, on le bouche légèrement avec du papier et un bouchon de liége, puis on le met dans un endroit à une chaleur tempérée ; tous les mois on en soutire la même quantité, que l'on remplace de même avec du vin. Ce baril ainsi rempli fournit du vinaigre parfait, pendant très-long-temps, sans qu'il s'y forme le moindre dépot.

Autre manière.

Au moment de la vendange, on a le soin d'égrener une partie des raisins que l'on met dans la cuve, et l'on jette les rafles dans un vaisseau, où elles s'aigrissent pendant que le vin se fait. On retourne les rafles de temps en temps, de peur qu'elles ne moi-

opération, on le laisse fermenter pendant huit jours, au bout de ce temps, on a un vinaigre de cidre assez fort. Il faut le soutirer dès qu'il est fait.

Ce vinaigre se fabrique principalement en Normandie.

Vinaigre de poiré comme on le fabrique en Hollande.

Le vinaigre de poiré se fait de même que celui de cidre. Mais en Hollande on se sert d'une autre méthode pour faire l'un et l'autre. On ramasse des poires qui tombent des arbres, on les coupe par tranches, et on les met dans plusieurs tonneaux; on verse de l'eau par-dessus, et on les expose au soleil. Pour hâter la fermentation, on y ajoute du levain; quand le vinaigre est suffisamment fait, on le passe à travers un linge; on le laisse reposer quelques jours, il se forme un dépôt plus ou moins considérable, on le soutire et on le conserve pour en faire usage.

Vinaigre de bière.

On prend parties égales de farine de seigle et de farine de blé noir. Cette dernière graine avant d'être

dans des cuves qui ont chacune un couvercle ; on y ajoute de la lie de bière, et au bout de dix heures, quand la liqueur a suffisamment fermenté et qu'elle est claire, on la met dans des tonneaux qu'on a rincés avec du fort vinaigre, on la laisse fermenter en y mêlant du levain ; il se forme une écume ; on l'ôte, et l'on a ensuite un vinaigre de la meilleure qualité.

Vinaigre fait avec le son du froment.

Prenez du son de froment ou bien de celui de seigle ; faites-en une décoction dans de l'eau de rivière, ayez soin de la passer ; mettez-la dans un tonneau, délayez-y un levain de huit jours ; la fermentation s'établira en moins de vingt-quatre heures ; lorsque l'écume qui sortira par le bondon commencera à s'affaisser, vous boucherez bien le tonneau ; vous laisserez reposer le vinaigre pendant quelques jours, afin de lui laisser le temps de s'éclaircir, ensuite vous en pourrez faire usage.

Vinaigre de verjus.

On prend du verjus, on l'écrase avant sa maturité, et on le laisse fermenter dans un vaisseau a découvert pendant trente jours ; on en exprime le jus par le moyen d'une presse, on le laisse clarifier un

nent à peu de frais un vinaigre supérieur à celui que fournit le lait pur. En Hollande, on fait bouillir le lait de beurre avec un peu de présure, et le vinaigre en est plus acide et plus aigre.

Des diverses méthodes employées pour conserver le vinaigre.

Elles consistent à tenir le vinaigre dans des vases bien propres et bien bouchés dans un endroit frais, et surtout de ne jamais le laisser en vidange. Le plus léger dépôt suffit pour l'altérer.

On peut aussi conserver le vinaigre de la manière suivante. On met son vinaigre dans des bouteilles de verre ; on place ces bouteilles dans une chaudière pleine d'eau, on fait bouillir cette eau tandis que les bouteilles sont dedans, l'espace d'un quart d'heure, et on les retire. Le vinaigre ainsi chauffé se conserve plusieurs années.

On pourrait aussi employer un moyen coûteux, s'il ne détruisait pas une partie de l'odeur du vinaigre ; ce serait celui de la distillation ; mais par ce procédé le vinaigre perd nécessairement son goût agréable.

L'hiver est une saison qui offre le moyen de convertir en un vinaigre très-fort du vinaigre ordinaire.

Il faut pour cela le mettre dans des terrines de grès, et l'exposer à une ou plusieurs gelées : on enlève et on jette les glaçons qui s'y forment, et qui ne contiennent que les parties les plus aqueuses. Ce procédé devient très-dispendieux, et les personnes peu aisées n'en doivent pas faire usage. Cependant on ferait bien d'exposer à la gelée les vinaigres faibles, qui, sans cette précaution, ne pouraient point se garder long-temps.

On conserve les vinaigres aromatiques, en ajoutant sur chaque livre de liqueur une demi-once au plus d'eau-de-vie.

VINAIGRES AROMATIQUES.

On appelle vinaigres aromatiques ceux que l'on fait avec des végétaux.

On doit avoir l'attention de cueillir ces plantes dans le temps de leur vigueur, de les bien éplucher, et de leur faire subir une prompte dessiccation, afin de leur ôter l'humidité dont elles sont imprégnées. Si on les employait fraîches, l'eau qu'elles renferment passerait bientôt dans le vinaigre, et diminuerait son acidité. Il faut avoir soin de ne laisser séjourner les plantes dans le vinaigre que le moins

Vinaigre rosat. Vinaigre de vigne sauvage.

Prenez du vinaigre blanc, mettez-y des roses effeuillées, laissez les infuser au soleil pendant dix jours; au bout de ce temps, décantez le vinaigre, exprimez-en le marc, filtrez-le, et mettez-le dans des bouteilles que vous aurez le soin de bien boucher.

En suivant le même procédé avec des fleurs de vigne sauvage, on prépare un vinaigre très-agréable au goût.

Vinaigre printanier pour la salade.

Prenez trois onces d'estragon, autant de sariette de civette, d'échalote et d'ail; une poignée de sommités de menthe et de baume; faites sécher le tout. Ensuite mettez-le dans une cruche, avec huit pintes de vinaigre blanc, faites-le infuser au soleil pendant quinze jours; au bout de ce temps décantez-le, exprimez-en le marc, filtrez-le, et gardez-le dans des bouteilles parfaitement bouchées.

Vinaigre de lavande, de romarin et de sauge.

Prenez une demi livre de fleurs de lavande promptement séchées, mettez-les dans une cruche avec

quatre pintes de vinaigre blanc, laissez l'infusion se faire au soleil pendant huit jours. Ensuite décantez-le vinaigre, exprimez-en fortement le marc. Filtrez-le à travers un papier gris, et mettez-le dans des bouteilles, que vous tiendrez bien bouchées.

Les vinaigres de romarin et de sauge se préparent de même. On réussit aussi à faire par les mêmes procédés tous les vinaigres dont on fait usage pour la toilette.

Vinaigres des quatre-voleurs antipestilentiel.

Prenez quatre pintes de vinaigre blanc, mettez-y de la grande et de la petite absinthe, du romarin, de la sauge, de la menthe et de la rue, de chacune de ces plantes une once et demie; ajoutez-y deux onces de fleurs de lavande sèches; deux gros d'ail, et autant d'acorus, de cannelle, de girofle et de muscade. Coupez les plantes, et concassez les drogues sèches. Faites-les infuser au soleil pendant un mois, dans un vase bien bouché. Ensuite décantez-la liqueur, exprimez-en le marc, filtrez-la, et ajoutez-y une demi-once de camphre dissout dans un peu d'esprit-de-vin. Votre vinaigre se trouvant ainsi

Autre manière de confire les cornichons.

Choisissez un panier (1) de petits cornichons bien verts et bien droits, brossez-les, et mettez-en un lit dans une terrine; saupoudrez-les de sel fin. Faites encore un pareil lit, que vous saupoudrez de même. Continuez ainsi jusqu'à ce que vous n'ayez plus de cornichons. Laissez-les dans le sel pendant vingt-quatre heures : ce sel attirera toute l'humidité qui se trouve dans les cornichons. Le lendemain vous les ferez égoutter et les placerez dans un pot de grès d'une grandeur convenable, avec une petite poignée de passepierre, une poignée d'estragon, un peu de baume, une dixaine d'échalotes, six gousses d'ail, deux ou trois poivres longs, une vingtaine de clous de girofle, un citron coupé en quatre morceaux, et deux petites poignées de sel. Faites bouillir huit pintes de vinaigre blanc très-fort, et jetez-le sur les cornichons; laissez-les de cette manière pendant vingt-quatre heures, au bout desquelles vous soutirerez le vinaigre; vous le ferez bouillir de nouveau, et le verserez sur les cornichons. Vous recommencerez encore la même opération le jour suivant. Après ces trois jours de travail, vous

(1) Ces paniers contiennent environ un boisseau.

laisserez le tout dans le pot de grès ci-dessus indiqué, et vous le couvrirez avec un double parchemin mouillé.

Haricots verts confits au vinaigre.

Prenez douze livres de haricots verts, petits et tendres, ôtez-en la queue et le filet qui est autour; faites bouillir de l'eau, et mettez-y une poignée de sel. Ce sel donnera à vos haricots la qualité de rester toujours verts. Quand votre eau bouillira, vous y jeterez vos haricots, et leur ferez prendre cinq à six bouillons, jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous le doigt; ôtez-les alors de dessus le feu; retirez-les dans de l'eau fraîche, et mettez-les égoutter. Ensuite arrangez-les dans des pots de grès; versez par-dessus dix pintes de bon vinaigre blanc, assaisonnez-les de sel, de poivre et de quelques clous de girofle. Vous boucherez les pots avec du parchemin mouillé, plié double.

Betteraves confites au vinaigre.

Prenez des betteraves cuites au four, coupez-les par tranches minces, versez par-dessus assez de bon vinaigre, pour les recouvrir, et ajoutez-y un peu de sel. Il faut ne confire qu'une petite quantité de bet-

teraves à la fois, parce qu'au bout d'une vingtaine de jours le vinaigre peut cesser d'être acide, et dans ce cas l'on est obligé de le renouveler.

En général, si l'on veut conserver en bon état les fruits confits au vinaigre, il faut le renouveler quand il perd son acidité.

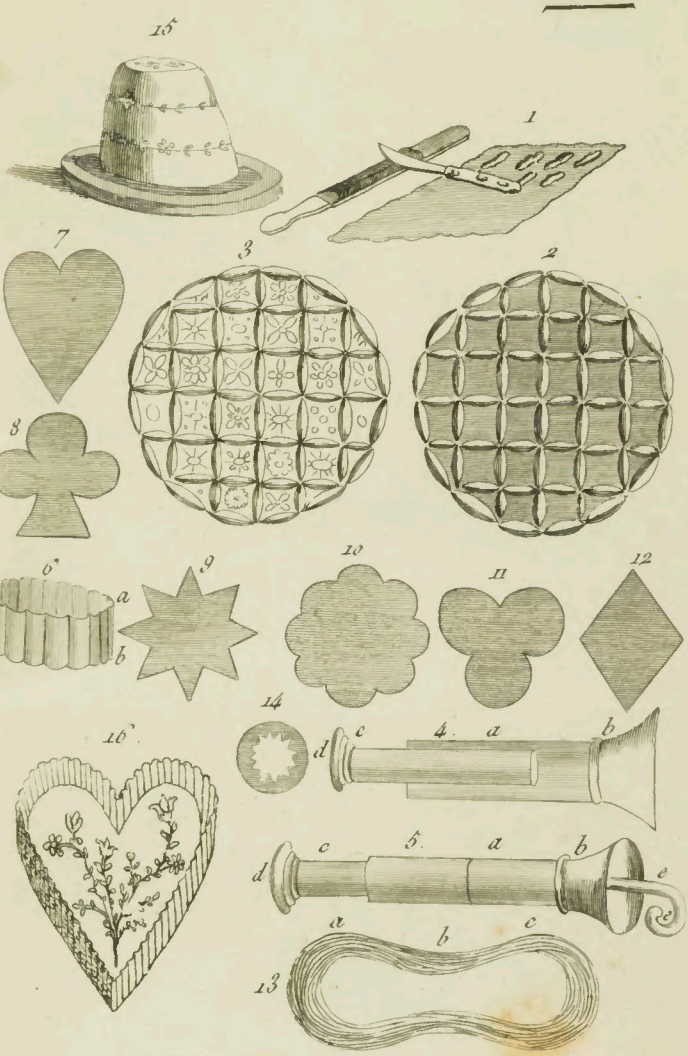
DE LA MOUTARDE.

La moutarde est une composition faite avec la graine d'une plante qui porte le même nom, et avec du vinaigre.

Pour la préparer, on met dans un vase de la semence de moutarde; on humecte cette semence avec une certaine quantité de vinaigre, et on la laisse macérer pendant vingt-quatre heures; au bout de ce temps, on broie cette graine entre deux meules de pierre-meulière, pour la réduire en pâte. En la broyant, on y ajoute un peu de vinaigre, pour lui donner la consistance qu'elle doit avoir. Voila ce qu'on appelle la *grosse moutarde.*

Pour faire de la *moutarde fine*, il ne s'agit que de la repasser entre les deux meules pour la broyer une seconde fois.

Pl. 1re



Gaufres fines, 38
Perlingo, espèce de confitures d'Allemagne, 39
Confitures brunes, 41
Vernis jaune au citron, 42

DE LA PATE DE MASSEPAIN, 44

Pâte de massepain, 45
De l'usage de la pâte de massepain, 47
Confitures à la cannelle, 48
Confitures au citron, 49
Confitures au chocolat, *id.*
Monceaux d'amandes communes, *id.*
Guirlandes aux amandes, 50
Noix en massepain, *id.*
Saucissons en massepain, 52
Cervelas en massepain, 53
Jambons en massepain, 54
Framboises artificielles en massepain, 56
Massepain naturel au fond blanc, 58
Massepain naturel à la rose, 60

Observations sur la cuisson du sucre, 74
Bonbons au citron, 75
Bonbons au chocolat, 76
Sucre d'orge, 77
Pastilles, 78
Pastilles assorties ou fines. Pastilles blanches à la fleur d'orange, 79
Pastilles rouges à la rose, 80
Pastilles bleues à la violette, 81
Pastilles jaunes au cèdre ou à la bergamotte, *id.*
Pastilles communes, 82

DES DRAGÉES OU CONFITURES COUVERTES AU CHAUDRON, *id.*

Des ustensiles pour ce travail, *id.*
Amandes blanches fines, 85
Amandes blanches communes, 87
Graines de coriande sucrées, ou petits pois de sucre, 88
Grains de coriande sucrés en frisure, *id.*
Grains sucrés de diverses couleurs, 91
Graines bleues, 92

DES FRUITS A L'EAU-DE-VIE, 119

Pêches à l'eau-de-vie, 120
Abricots à l'eau-de-vie, 122
Pêches ou abricots à l'eau-de-vie d'une autre manière, *id.*
Poires de rousselet à l'eau-de-vie, 123
Mirabelles ou reines-claudes à l'eau-de-vie, 125
Autre manière de confire la mirabelle et la reine-claude, 126
Cerises à l'eau-de-vie, framboises, cassis et raisins secs, 127
Oranges fines à l'eau-de-vie, 128
Noix à l'eau-de-vie, *id.*
Manière de mettre à l'eau-de-vie les fruits confits au liquide, 129

DES MARMELADES OU FRUITS CONFITS AU SUCRE, 130

Marmelade de cerises ou de mirabelles, *id.*
Marmelade de framboises ou de groseilles, 131

Des fruits fins séchés, ou au caramel, 159
Ecorces de citrons ou d'oranges au caramel, 160
Marrons au caramel, 161

DES COMPOTES, *id.*

Compote d'abricots verts et d'amandes vertes, 162
Compote de groseilles vertes, *id.*
Compote de cerises, 163
Compote de framboises, *id.*
Compote de groseilles rouges et blanches, 164
Compote d'abricots mûrs, *id.*
Compote d'abricots ou de pêches à la portugaise, 165
Compote de prunes, *id.*
Compote de pêches 166
Compote de poires de bon-chrétien blanches et rouges, *id.*
Compote de poires d'été, 167
Compote de poires à la bonne femme, *id.*

DU CHOCOLAT, 202

Manière de le faire, *id.*
Manière de préparer la boisson de chocolat, 205

DU CAFÉ, 206

Torréfaction du café et manière de le préparer, *id.*

DES DIVERSES PRÉPARATIONS DU CAFÉ, 208

Ebullition à l'eau froide, *id.*
Ebullition à l'eau bouillante, 209
Café à la chausse, *id.*
Du café au lait et à la crême, 210
Café au jaune d'œuf, *id.*
Sirop de café, *id.*

DU THÉ, 211

Manière de préparer la boisson de thé, les bavaroises et la citronnelle, 212

Glaces aux framboises, 222
Glaces aux pistaches, 223
Glaces à l'orange, 224
Glaces à la fraise, *id.*
Glaces à la fleur d'orange, 225
Glaces au verjus, *id.*

RATAFIAS OU LIQUEURS
PAR INFUSION, 226

Manière de faire le véritable cuirasseau de Hollande, *id.*
Ratafia de girofle de Dantzick superfin, 228
Eau des sept graines, 229
Autre ratafia des sept graines, 230
Ratafia de cerises, *id.*
Ratafia des quatre fruits, 231
Ratafia de cassis, *id.*
Ratafia de framboises, 232
Ratafia de groseilles, *id.*
Ratafia d'angélique, 233
Ratafia d'œillets, *id.*

Scubac, *id.*
Rossolis, 244
Parfait-amour, *id.*
Kirsch-Wasser, 245

DES CRÊMES ET DES HUILES, 246

Crême de fleur d'orange au vin de Champagne, 247
Crême d'absinthe, *id.*
Crême de vanille, 248
Crême de Moka, *id.*
Crême des Barbades, 249
Crême de cacao, *id.*
Crême de kirsch-wasser, 250
Crême de menthe, *id.*
Crême de cinq fruits, *id.*
Huile de roses, 251
Huile de Vénus, 252
Huile de Jupiter, *id.*
Huile de myrte, 253
Elixir de garrus stomachique et digestif, 254

DE L'EAU COMMUNE, 255

DE LA DISTILLATION, 256

EAUX ODORIFÉRANTES, 259

De l'eau de rose, *id.*
Eau de rose simple, 261
Eau essentielle de fleur d'orange, 262
Eau de fleur d'orange, simple et double, *id.*

DES LUTS, 264

Du lut gras, *id.*
Autres luts, 265

DU VINAIGRE, 266

Différentes manières de faire le vinaigre, *id.*
Manière de faire le vinaigre à Orléans, 267
Autre manière de faire le vinaigre, 270
Autre manière, *id.*

Vinaigre des quatre-voleurs antipestilentiel, 282

MANIÈRE DE CONFIRE LES LÉGUMES AU VINAIGRE, 283

Cornichons confits au vinaigre, *id.*
Autre manière de confire les cornichons, 284
Haricots verts confits au vinaigre, 285
Betteraves confites au vinaigre, *id.*

DE LA MOUTARDE, 286

Fin de la table des matières.

NOTICE de quelques Livres brochés qui se trouvent chez HENRI TARDIEU, *Imprimeur-Libraire, passage des Panorama, n.° 12.*

Nota. Les livres de fonds sont marqués d'une étoile.

* Abrégé des Métamorphoses d'Ovide, dégagé de tout ce qui peut alarmer la pudeur de la jeunesse, avec une explication historique ou morale sur chaque fable ; par Mad. Henri Tardieu Denesle. 2 vol. in-18, ornés de 15 figures. Paris, 1808, de l'imprimerie de Didot jeune. 3 fr.

Acteurs et Actrices célèbres qui se sont illustrés sur les trois grands théâtres de Paris, ouvrage orné de trente portraits coloriés ; par J. - G. Saint-Sauveur. Paris, 1808, 1 vol. in-18. 3 f.

Amours de Psyché et de Cupidon; par J. DeLafontaine. 2 vol. in-18, 4 figures. 1 f. 50 c.

Arithmétique ; par Legendre. in-12. 2 f. 50 c.

Atlas des enfans, ou nouvelle Méthode pour apprendre la géographie, avec un nouveau traité

de la sphère, et 24 cartes enluminées. 1 vol. in-12. 3 f.

Atlas moderne portatif, composé de 28 cartes sur les parties du globe terrestre et de 3 cartes astronomiques coloriées; nouv. édition in-8. 10 f.

* Atlas de la géographie mathématique physique et politique de toutes les parties du monde. 1 v. in-folio composé de 45 cartes, sur papier grand raisin vélin, coloriées, et gravées d'après les dessins de M. Poisson, par M. Tardieu aîné, publié par MM. Mentelle et Malte-Brun. *Voy. géographie, etc.* 45 f.

Ami (l') des enfans; par Berquin; nouvelle édition ornée de figures. Paris, 1808; 12 vol. in-18, bien imprimés. 18 f.

Art du blanchiment des toiles, fils et cotons de tous genres; par Pajot des Charmes. 1 vol. in-8, avec 9 planches. 4 f.

Aventures de Robinson Crusoé. 4 vol. in-18. figures. Paris, 1806. 4 f.

Aventures de Télémaque. 1 vol in-12. figures. 3 f.

Le même. 4 vol. in-18. 4 f.

Avis au peuple; par Tissot. 2 vol. in-12. 3 f.

Barême (nouveau) du Franc; indiquant la somme à payer en livres tournois, pour s'acquitter

Contes (les) de Lafontaine. 2 vol. in-18, ornés de 81 figures en taille douce. 6 f.

Contes des Fées; par Perrault. 1 v. in-18, fig. 1f. 25c.

Contes de la Reine de Navarre. 3 vol. in-18, ornés de 75 figures. Paris, an 7. 16 f.

Dictionnaire abrégé de la Fable; par Chompré. 1 vol. in-12, petit papier. 2. f.

Dictionnaire franç.-latin; par Lallemant, in-8. 7 f.

Dictionnaire latin-français; par Boudot, in-8. 7 f.

Dictionnaire de l'industrie. 6 vol in-8. 30 f.

Dictionnaire de géographie universelle du moyen âge et moderne comparées; rédigé sur le plan de Vosgien; par Boiste. 1 vol. in-8. 10 f. 50c.

Dictionnaire (nouveau) de poche de la langue française, avec la prononciation, composé sur le système ortographique de Voltaire; par P. Catineau, troisième édition. Paris, 1807. 1 vol. in-12. 6 f.

Dictionnaire universel de la langue française avec le latin; manuel de grammaire, d'ortographe et de néologie; extrait comparatif des dictionnaires publiés jusqu'à ce jour; par Boiste. 3.e édition. Paris, 1808. 2 vol. in-8, oblongs. 15 f.

Le même, in-4.° 21 f.

Domino à figures pour apprendre à lire aux enfans; par Freville. 1 f.

Don Quichotte de la Manche, traduit de l'espagnol de Michel Cervantes; par Florian. 6 vol, in-18, figures. 6 f.

* Elémens de la grammaire française; par Lhomond, à l'usage de toutes les écoles, in-12. relié en parchemin. 90 c.

Elémens de la grammaire latine, à l'usage des colléges, lycées, écoles secondaires, etc.; par M. Lhomond, professeur-émérite en la ci-devant Université de Paris. in-12. rel. en parch. 1 f. 20 c.

Elémens de dessin; par M. Moreau jeune. Un cahier in-folio, renfermant 27 planches sur papier grand raisin vélin. 12 f.

Les trois figures anatomiques; par le même; d'une feuille chacune, papier grand raisin vélin. ensemble. 3 f.

Emma, ou l'Enfant du malheur. 2 vol. in-18. 2 f.

Encyclopédie de la jeunesse, ou Abrégé des sciences et des arts; par Mad. Henri Tardieu Denesle. 5.e édition augmentée dans la géographie et dans l'histoire de France, des changemens et événemens les plus remarquables arrivés jusqu'à ce jour. Paris, 1809. 1 vol. in-12, avec figures et deux cartes géographiques coloriées. 3 f.

Encyclopédiana, ou l'Abeille de Montmartre, recueil, instructif, moral, religieux et philosophique; dédié aux amis de l'érudition. 1 v. in-18. 1 f.

Epîtres et Évangiles. in-18. 90 c.

Esquisse de la chorographie physique de la Grèce et des pays adjacens; par Malte-Brun; brochure in-8. 2 f.

Grammaire italienne ; par Scoppa. Paris, 1808. 1 vol. in-12. 2 f.

Grivoisiana, ou Recueil facétieux ; par Martinville. 3.e édit. 1 vol. in-18. fig. 1 f.

Histoire abrégée des Insectes ; par Geoffroy, docteur en médecine. 2 vol. in-4.° avec 32 planches en taille douce, renfermant un grand nombre de figures. 24 f.

Le même ouvrage avec les planches coloriées. 30 f.

Histoire de France à l'usage de la jeunesse, depuis l'établissement de sa monarchie jusqu'au 1.er janvier 1809. 2.e édition ; par M. Propiac. 2 vol. in-12, ornés de portraits en taille donce des rois et empereurs de France. 6 f.

Histoire d'Angleterre à l'usage de la jeunesse, depuis l'invasion de Jules-César dans cette île, jusqu'en décembre 1808. Ouvrage élémentaire à l'usage des jeunes personnes des deux sexes ; par M. Propiac. Paris, 1809. 2 vol. in-12, ornés des portraits des rois d'Angleterre. 6 f.

Hist. de France ; par Velly. 30 vol. in-12. 60 f.

Hist. des Empereurs; par Crevier. 12 vol. in-12. 30 f.

Histoires fabuleuses destinées à l'instruction des enfans dans ce qui regarde leur conduite envers les animaux. 2 vol in-12. 2 f.

Histoire de l'Art chez les anciens ; par Winkelmann ; traduit de l'allemand, avec des notes historiques et critiques de différens auteurs. 3 vol in-4.° avec beaucoup de figures. Paris, 1801. 72 f.

Histoire naturelle du genre humain ; par J.-J. Virey. 2 vol. in-8, ornés de 14 belles planches. Paris, 1801. 12 f.

Histoire philosophique de la médecine, depuis son origine jusqu'au 18.e siècle ; par Etienne Tourtelle. 2 vol. in-8. Paris, 1804. 9 f.

Homonymes français ; par Philippon de la Magdeleine. 3.e édition. Paris, 1806. 1 vol. in-8, broché. 5 f.

Ivrogniana ou bons mots et aventures d'ivrognes, recueil de cabaret. 1 v. in-18. fig. 1 f.

Lettres de Sévigné. 8 vol. in-8 ; portraits et lettres autographes ; édition publiée par Grouvel, papier fin d'Angoulême. 54 f.

Maître (le) italien, ou Grammaire française et italienne à l'usage des Français qui veulent apprendre l'italien ; par Veneroni ; nouvelle édition revue par Gattel. Lyon, 1803. 1 vol. in-8. 5 f.

Merdiana, ou Manuel des chieurs, suite de l'almanach des gourmands. 2.e édit. 1 v. in-18. 1 f.

Métamorphoses d'Ovide ; traduction de Dubois Fontanelle ; adaptée au texte latin du père Jouvenci. avec des notes. Paris, 1806. 2 vol. in-12, fig. 6 f.

Napoléon, prédit par Nostra-Damus ; dédié à Monseigneur Cambacérès ; par Bellaud. 1 vol. in-12. 1 f. 80 c.

New models of writing, with a variety of examples in the hands most approved for business ; By Thomas Tomkins. Un cahier composé d'un

Le même ouvrage en 8 vol. in-12. 24 f.

OEuvres de Pierre Camper. 3 vol. in-8, et un vol. de planches. 30 f.

OEuvres de Virgile, traduites en français, le texte vis-à-vis la traduction, avec des remarques; par M. l'abbé Desfontaines; nouv. édition ornée de 16 figures. Paris, 1802. 4 vol. in-8. 20 f.

Ornemens de la mémoire, par Allet. 1 vol. in-12, petit papier. Paris, 1805. 1 f. 50 c.

Orlando furioso. 4 vol in-4.°, gr. pap. fig. 120 f.

Le même. 4 vol. in-8, figures. 60 f.

Parfait Cuisinier (le), ou le Bréviaire des gourmands, contenant les recettes les plus nouvelles dans l'art de la cuisine, et la manière de servir les tables; par Raimbault, et revu et augmenté par Borel. Paris, 1809. 1 vol in-12, figures. 2 f. 50 c.

Passe-temps de la jeunesse, ou Contes moraux à l'usage de l'enfance et de l'adolescence. 2 vol in-18, avec figures. 2 f. 50 c.

* Petites Étrennes spirituelles contenant l'office de tous les dimanches et fêtes de l'année, à l'usage de Rome et de Paris; charmante édition ornée de sept estampes représentant les principaux traits de la vie de N. S. Jésus-Christ, et d'un titre gravé. Paris, 1809; édition de Didot jeune, sur papier fin. 2 f. 25 c.

On n'a point publié jusqu'à présent aucun livre de ce genre aussi bien imprimé et orné d'aussi jolies gravures.

Le même sur papier vélin. 4 f.

Petit Buffon (le) des enfans, ou Extrait d'histoire naturelle des quadrupèdes, reptiles, poissons et oiseaux, pour l'instruction de la jeunessse, avec douze planches en taille douce représentant beaucoup de fig. 1 vol. in-18. Lyon, 1808. 1 f. 50 c.

Philosophie de la nature, ou Traité de morale pour le genre humain; par Delisle Desales. 10 vol. in-8, figures. 60 f.

* Physionomiste (le), ou l'Observateur de l'homme considéré sous les rapports de ses mœurs et de son caractère, d'après les traits du visage, les formes du corps, la démarche, la voix, le rire, etc., etc., avec des rapprochemens sur la ressemblance de divers individus avec certains animaux; Par J.-B. Porta, traduction libre du latin. Paris, 1808, 1 vol. in-8, avec 3 planches. 5 f.

Plutarque, ou Abrégé des vies des hommes illustres de ce célèbre écrivain, ouvrage élémentaire à l'usage des jeunes gens des deux sexes. 2.e édition avec figures. Paris, 1806. 2 vol. in-12. 6 f.

Plutarque (le) des jeunes demoiselles, ou Abrégé des vies des femmes illustres de tous les pays. Paris, 1806. 2 vol. in-12. 6 f.

Roulette (la), ou Histoire d'un joueur, 4.e édition revue et corrigée sur les lettres originales. Paris, 1808. 1 vol. in-12, figures. 1 f. 50 c.

Rousseliana, ou Recueil des bons mots, vers, calem-

pulation et des revenus ; des systèmes des poids, mesures et monnaies en usage, soit en Pologne, soit à Dantzick ; un précis de l'histoire de la Pologne, depuis les temps les plus anciens jusqu'à nos jours ; des recherches sur l'origine des Slavons et des Sarmates, et des détails sur les restes de la langue sarmatique ; rédigé principalement d'après des notes communiquées par des polonais et d'après les auteurs du pays même, par Malte-Brun, pour servir de complément à l'Histoire de la Pologne par M. de Rulhières. 1 v. in-8, bien imprimé. 6 f.

Théâtre de Florian. 3 vol. in-18, fig. 3 f.

Traité d'Anatomie et de Physiologie végétale, ouvrage servant d'introduction à l'étude de la botanique ; par C.-F. Brisseau-Mirbel. Paris, 1808 2 vol. in-8, ornés de beaucoup de gravures et tableaux. 15 f.

Traité de la régie des terres, et moyens d'en augmenter successivement les revenus sans jamais anticiper sur ceux existans ; par M. Miroir architecte, ancien capitaine de génie. Brochure in-8. 1 f.

Vie du chevalier de Faublas ; par J.-B. Louvet. Paris, 1806 ; 13 vol. in-18 brochés, avec le portrait de l'auteur. 10 f.

Le même ouvrage en 4 v. in-12, avec portrait et une notice sur la vie de l'auteur. Paris, 1807. 10 f.