LE

PATISSIER ROYAL

PARISIEN,

OU

TRAITÉ ÉLÉMENTAIRE

ET PRATIQUE

DE LA PATISSERIE ANCIENNE ET MODERNE;

Suivi

D'OBSERVATIONS UTILES AUX PROGRÈS DE CET ART,

ET D'UNE REVUE CRITIQUE DES GRANDS BALS DE 1810 ET 1811 ;

PAR ANTONIN CARÊME,

Auteur du Pâtissier pittoresque, — du Maître-d'Hôtel français, — du Cuisinier royal parisien, de l'Art de la cuisine française au XIXe siècle, — et de Deux Recueils de projets d'architecture destinés aux embellissements de Paris et de St-Pétersbourg.

TROISIÈME ÉDITION,

REVUE, CORRIGÉE ET AUGMENTÉE.

OUVRAGE ORNÉ DE 41 PLANCHES DESSINÉES PAR L'AUTEUR, COMPRENANT 182 SUJETS GRAVÉS AU TRAIT PAR MM. NORMAND FILS, HIRON ET THIERRY.

TOME PREMIER.

A PARIS, CHEZ MM.

J. RENOUARD et Cie, libraires, 6, rue de Tournon. | MANSUT, libraire, 30, place St-André-des-Arts.
TRESSE, libraire, 3, galerie de Chartres. | MAISON, libraire, 29, quai des Augustins.
A. ROYER, libraire, 241, rue Saint-Honoré. | DAUVIN et FONTAINE, libr., pass. des Panoramas.

Et à la Librairie des Étrangers, rue Neuve-Saint-Augustin, 57.

A LONDRES, CHEZ W. JEFFS, 15, BURLINGTON-ARCADE.

184 .

Class _____

Book _____

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

Panem da nobis hodie.

"Give us this day our daily bread"
—the universal supplication of all people in all times and places.

LE

PATISSIER ROYAL

PARISIEN.

—

TOME I.

Ouvrages d'Ant. Carême.

LE PATISSIER PITTORESQUE, 1 vol. grand in-8°, orné de 128 planches dessinées par l'auteur, et gravées au trait à l'eau-forte par M. Hibon. 5e édition. Prix : 10 fr. 50 c.

LE MAITRE-D'HOTEL FRANÇAIS, ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne; 2 vol. in-8°, ornés de 10 grandes planches dessinées par l'auteur, et gravées au trait à l'eau-forte par MM. Normand fils, Hibon et Thierry. Prix : 16 fr.

LE CUISINIER PARISIEN, ou l'Art de la cuisine française au 19e siècle; Traité des entrées froides, des socles et de l'entremets de sucre. 1 vol. in-8°, orné de 25 planches dessinées par l'auteur, et gravées au trait à l'eau-forte, par MM. Normand fils, Hibon et Thierry. Nouvelle édition. Prix : 9 fr.

L'ART DE LA CUISINE AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE, première partie. 2 vol. in-8°, ornés de 12 planches. Prix : 16 fr.

— Deuxième partie. 1 vol. in-8°, orné de 12 planches. 10 fr. 50 c.

A PARIS,

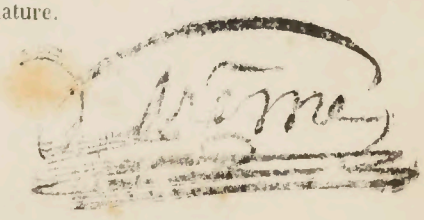
Chez J. RENOUARD et Cie, libraires, 6, rue de Tournon.
MAISON, libraire, 29, quai des Augustins.
TRESSE, libraire, 3, galerie de Chartres.
DAUVIN et FONTAINE, libraires, passage des Panoramas.
A. ROYER, libraire, 241, rue Saint-Honoré.
MANSUT, libraire, place Saint-André-des Arts.

A Londres, chez W. JEFFS, 15, Burlington-Arcade, Piccadilly.

DEUX RECUEILS in-folio, comprenant six livraisons de projets d'architecture, destinés aux embellissements de Paris et de Saint-Pétersbourg. Ouvrages d'Ant. *Carême*, dédiés à feu l'empereur Alexandre, dessinés d'après les esquisses de l'auteur, par Mlle Ribaut, et gravés à l'eau-forte par MM. Normand fils et Hibon.

Prix : 50 fr.

Ayant satisfait aux formalités voulues par la loi, et ces ouvrages étant ma propriété, je déclare que je poursuivrai les éditeurs de livres de cuisine qui prendront, partiellement ou en entier, des articles dans ces livres, et également tout exemplaire qui ne sera pas revêtu de ma signature.



der buses 2vol 23y 20

LE Patissier Royal PARISIEN

ou

Traité Élémentaire et Pratique

DE LA PATISSERIE

Ancienne et Moderne

par Antonin Carême de Paris

TROISIÈME ÉDITION

Paris.

3

LE

PATISSIER ROYAL

PARISIEN,

OU

TRAITÉ ÉLÉMENTAIRE

ET PRATIQUE

DE LA PATISSERIE ANCIENNE ET MODERNE;

Suivi

D'OBSERVATIONS UTILES AUX PROGRÈS DE CET ART,

ET D'UNE REVUE CRITIQUE DES GRANDS BALS DE 1840 ET 1841 ;

PAR ANTONIN CARÊME,

Auteur du PATISSIER PITTORESQUE, du MAITRE-D'HOTEL FRANÇAIS,
du CUISINIER ROYAL PARISIEN, de l'ART DE LA CUISINE FRANÇAISE AU XIXe SIÈCLE, et de DEUX RECUEILS
de projets d'architecture destinés aux embellissements de Paris et de St-Pétersbourg.

TROISIÈME ÉDITION,

REVUE, CORRIGÉE ET AUGMENTÉE.

OUVRAGE ORNÉ DE 41 PLANCHES DESSINÉES PAR L'AUTEUR, COMPRENANT 182 SUJETS
GRAVÉS AU TRAIT PAR MM. NORMAND FILS, HIBON ET THIERRY.

TOME PREMIER.

A PARIS, CHEZ MM.

J. RENOUARD et Cie, libraires, 6, rue de Tournon. | MANSUT, libraire, 30, place St-André-des-Arts.
TRESSE, libraire, 3, galerie de Chartres. | MAISON, libraire, 29, quai des Augustins.
A. ROYER, libraire, 241, rue Saint-Honoré. | DAUVIN et FONTAINE, libr., pass. des Panoramas.

Et à la Librairie des Étrangers, rue Neuve-Saint-Augustin, 55.

A LONDRES, CHEZ W. JEFFS, 15, BURLINGTON-ARCADE.

1841.

Imprimé par Béthune et Plon, à Paris.

A M. BOUCHER,

CONTRÔLEUR

DE LA MAISON DU PRINCE DE TALLEYRAND.

Monsieur,

C'est en coopérant depuis douze années, sous vos auspices, aux dîners splendides donnés par Son Excellence aux ambassadeurs, que j'ai fait de rapides progrès dans mon art.

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

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

Veuillez agréer l'hommage de ce Traité de la *Pâtisserie ancienne et moderne.* Cet ouvrage, j'ose le dire, est absolument neuf ; il jettera un nouvel éclat sur la cuisine nationale, si justement estimée des étrangers. — Elle fut toujours appréciée

par la noblesse française, qui daigna sans cesse l'encourager. Cette protection a fait, de notre cuisine moderne, le type du vrai beau de l'art culinaire. Le genre du jour, tout à la fois mâle et élégant, éclipse pour jamais ce que les peuples sensuels de l'antiquité ont imaginé pour aiguillonner la gourmandise. Aussi la cuisine française du dix-neuvième siècle doit être l'exemple des siècles à venir; et si ces superbes Romains s'enorgueillissent d'avoir eu des Lucullus, des Apicius et des Fabius, nous ne pouvons oublier le magnifique souper de Vaux ni la collation de Chantilly. — Nous devons être fiers de posséder ce grand art qui, depuis Henri IV, fait de la France la mère-patrie des amphitryons, le délicieux séjour de la gastronomie.

Recevez, Monsieur, l'assurance de ma haute considération.

CARÊME.

PRÉFACE.

Cet ouvrage est consacré aux hommes de bouche. — Le chef de cuisine des grandes maisons et le cuisinier du financier, y trouveront également de quoi contenter tous les goûts. Les recettes sont dictées avec soin et économie : la pratique, l'expérience, le goût, ont été mes guides; et, sous ce rapport, ce nouveau recueil, aussi utile qu'agréable, est inséparable de la haute cuisine. Les traiteurs, maîtres-pâtissiers, surtout, en feront leur profit; les chefs de cuisine y trouveront des idées neuves et instructives; les apprentis, en l'étudiant, feront des progrès plus rapides; ils aimeront tous ces détails minutieux et corrects qui caractérisent la grande cuisine, lui donnent cette mine appétissante qui séduit dès le premier coup d'œil.

L'apprenti-pâtissier deviendra plus laborieux, plus adroit, plus entreprenant; il pourra au moins se former une haute idée des beautés de son état, qui, sans contredit, est la partie la plus longue, la plus

brillante et la plus difficile à bien faire de toutes celles qui composent la grande cuisine nationale. — Sans trop prétendre, je puis aussi, comme M. Jourdan-Lecointre, faire hommage de cet ouvrage aux dames.

Oui, femmes aimables et charmantes, je puis, à mon tour, vous donner quelques idées neuves en gourmandise; et mes recettes n'auront rien qui ne soit digne de votre goût fin et délicat!

Donnez donc quelques moments à un art qui, chez les peuples sensuels de l'Asie, de la Grèce et de l'Italie, faisait les délices de la société. Cet art doit, à l'avenir, vous procurer un exercice doux et salutaire!

Voici les recettes que vous pouvez exécuter vous-mêmes:

En entremets de douceur, des gelées de fruits et de liqueurs; des crèmes françaises plombières et glacées; des blanc-mangers, des fromages bavarois et à la Chantilly; des poudings de fruits et à la moelle; des pommes meringuées, glacées, au beurre, au gros sucre et aux pistaches; des beignets à la dauphine, à la française, aux fruits et à la crème; des pannequets et des croquettes de crème, de marrons et de riz.

En entremets de pâtisserie, des génoises, des madeleines, des gâteaux d'amandes de Pithiviers, de riz et de vermicelle; des petits pains à la Mecque et à la paysanne, des flans, des gâteaux fourrés, et des pâtés de fruits à l'anglaise; des brioches, des babas, des solilemnes et des kouques, des biscuits de fécule

et à la crème, des soufflés, et même des fondus, enfin la timbale de macaroni à l'italienne.

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

Ces mets seront toujours recherchés par les gens du monde; j'espère que, bientôt, on citera nos dames parisiennes, parmi les premiers artistes de la table.

J'ai joint ici l'exemple au précepte; c'est, je crois fortement, la meilleure manière de démontrer. Mes dessins rendent de grands services à l'intelligence de ce travail, en donnant une parfaite idée des articles que j'y démontre; et ce sera, je pense, le complément des procédés que je me propose de décrire successivement.

Par exemple, lorsque je décris les pièces montées, mes dessins en ont la forme, et, j'ose le dire, l'élégance désirable. Cela doit faire un bon effet dans la mémoire de celui qui voudra les exécuter. Leurs détails lui en seront plus faciles et plus corrects. Il en est de même, lorsque je décris les grosses pièces de fonds, ainsi que les entrées chaudes et froides, les entremets de pâtisserie et de douceur, les socles et la décoration en général, et enfin tant d'autres objets, dont mes dessins sont la représentation fidèle.

Ce travail, il est vrai, a été pénible et long ; mais j'en reçois déjà la douce récompense dans cette pensée consolante qu'il accélérera les développements et les progrès de mon état, en communiquant à mes confrères le fruit de vingt-cinq années de travaux pénibles, actifs.

J'ai rectifié mes recettes en les réimprimant. J'ai refait mes dessins et leur ai donné plus d'élégance et plus de variété. J'ai fait graver mes planches par d'habiles artistes. Mais en même temps je me suis vu forcé, en considération de ces grandes dépenses, d'extraire de cet ouvrage le traité des entrées froides et de l'entremets de sucre, afin de ne point augmenter de beaucoup cet ouvrage ; j'ai donc voulu, par ce nouvel arrangement, en faciliter l'acquisition aux jeunes praticiens. Par les nombreuses additions que j'ai faites à ces deux parties qui appartiennent incontestablement à la cuisine moderne, je me suis décidé à en former un volume particulier, dont la publication aura lieu avant la fin de cette année (1815).

DISCOURS PRÉLIMINAIRE.

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

Il était facile cependant de décrire les grandes beautés qui caractérisent notre bonne cuisine reconnue universelle.

Que de peines vous vous êtes données, Messieurs, pour ne rien faire qui vaille ! *votre cuisine* est à la grande cuisine ce que votre pâtisserie est à la mienne. Lisez, et jugez d'après cet essai sur le vrai pâtissier de nos maisons modernes : vous verrez ; je fus tel à l'Elysée-Bourbon, sous les ordres du fameux Laguipière. — Jugez aussi de ce que serait notre bonne cuisine si elle était ainsi démontrée par nos artistes. Vos jeunes praticiens, pleins de zèle et d'émulation, pourraient du moins étudier ; et quelques années après, expérimentés à leur tour, ils seraient fameux dans leur état ; à défaut de cela il leur faut quinze à vingt ans de travaux bien pénibles pour devenir grand administrateur et grand cuisinier.

Mon style ne vous plaît pas, j'en étais sûr. Il manque de correction (cela est vrai, j'en gémis en silence) ; mais c'est ce-

lui d'un homme laborieux, d'un artisan (vous vous fussiez nommés artistes!) qui s'occupe depuis longues années de perfectionner son état; et si je n'eusse pas cru rendre un service important à mes confrères en déroulant sous leurs yeux les richesses de notre état, certes je n'eusse pas été assez fou pour entreprendre ce pénible et grand travail.

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

Ici j'exprimerai un regret, c'est de ne pas trouver l'art en possession d'un livre classique sur la cuisine.

Il serait à souhaiter que, pour ce grand œuvre, les cuisiniers les plus distingués de la capitale voulussent s'entendre et former une société (1) pour composer ce bel ouvrage. La cuisine française, déjà la plus savante et la plus estimée de toute l'Europe, recevrait de leurs excellents procédés, de leurs combinaisons, toutes les beautés qui la caractérisent et la distinguent de celle des autres nations.

La société se réunirait tous les quinze jours (2). On choi-

(1) Pourquoi pas? nous avons bien des sociétés qui s'occupent de choses beaucoup moins importantes. — Je me rappelle qu'un jour j'entendais deux célèbres cuisiniers qui dissertaient sur la réduction de l'essence des viandes et de leur assaisonnement; l'un prétendait que par son travail (en employant peu d'assaisonnement et surtout peu d'épices), il conserverait la quintessence du suc nutritif des viandes, et que, par ce moyen, il entretiendrait aussi la pureté du sang, véritable baume conservateur de la vie; il ajoutait que s'il était possible de trouver à la fois deux gourmands de même tempérament, de même âge et de même fortune, tenant de même une bonne maison, et qu'il fût le cuisinier de l'un d'eux, il était sûr que son gourmand vivrait au moins dix années de plus que l'autre. Ce fait assurément a bien son importance.

(2) On pourrait réunir à cette société un de nos premiers chefs d'office, il développerait sa partie ; de même un bon sommelier qui donnerait une analyse de la qualité et de l'état des vins.

sirait parmi les sociétaires un homme impartial, d'un tact fin et délicat, d'un goût exquis, ayant le sentiment du vrai beau; cet homme aurait le titre de rédacteur et censeur; il serait spécialement chargé de l'examen des grands travaux, et il ferait les observations qu'il aurait jugées nécessaires sur telle ou telle production de la société. Ce travail, type du beau de la cuisine ancienne et moderne, attesterait à la postérité la plus reculée le mérite éminent de nos cuisiniers du dix-neuvième siècle.

La séance serait terminée par un magnifique souper; pour que ce repas fût glorieux à l'état, on y apprécierait les nouvelles découvertes des artistes de la société; ils seraient chargés eux-mêmes de l'exécution; et pour que rien de médiocre ne parût sur la table, le menu serait ordonné par un des quatre présidents, et confectionné par un des membres de la société; chacun l'exécuterait à son tour.

Un tel ouvrage serait divisé par parties.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La quinzième, les importants détails de la dissection des viandes à table, puis des observations sur les connaissances, les travaux et la gestion des contrôleurs, maîtres-d'hôtel et écuyers tranchants.

La seizième et dernière partie, un mélange d'observations historiques sur la décadence de la cuisine ancienne, et sur la renaissance et les progrès rapides que la cuisine moderne a faits depuis la renaissance de l'art culinaire. Dans mon *Maître-d'hôtel français*, je pense avoir indiqué les causes et les résultats de l'accroissement que la cuisine a pris depuis la renaissance de l'art culinaire, avec des notes historiques sur les artistes qui ont le plus honoré notre grande cuisine nationale.

L'ouvrage, dicté ainsi par les grands maîtres, formerait environ trois gros volumes du format de ceux que je donne au public; chaque volume serait orné au moins de cinquante planches gravées au trait seulement.

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

Je conçois qu'il serait fort difficile qu'un grand cuisinier en place pût réellement s'occuper d'un tel ouvrage ; car l'administration d'une grande maison demande exclusivement tous les soins, toute l'attention de l'homme capable d'une telle gestion ; d'ailleurs, cet homme, après maintes contrariétés journalières, accablé des fatigues de son travail, rentrant chez lui, ne demande que le repos ; il ne peut guère s'occuper des recettes d'un livre de cuisine (2).

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

Il est vrai qu'ils ont tous, individuellement, de rares talents et cette gestion nécessaire pour opérer de grands extraordinaires, sans avoir, ni avant ni après eux, des hommes de première classe ; — cependant il nous est impossible de nous dissimuler que nous avons certaines parties où nous sommes moins parfaits que dans d'autres, où notre goût, notre émulation nous font briller ; nous n'arrivons au parfait fini que dans ces dernières parties.

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

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

(2) Moi-même j'en fais l'expérience : voilà deux années que je m'occupe des changements et augmentations que je viens de faire à cette nouvelle édition, tandis que j'eusse pu les faire en moins de six mois si tout mon temps m'avait appartenu.

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

Cette production serait d'ailleurs plus glorieuse encore pour la nation française, qui s'enorgueillit à juste titre d'avoir les plus fins cuisiniers du globe : nos talents l'attestent sans doute dans toutes les cours de l'Eorope, où nous avons des cuisiniers compatriotes qui se distinguent d'une manière éclatante. Mais que doivent dire les étrangers s'ils ont entre les mains quelques-uns de ces livres ridicules qui, sous le titre de *Cuisinier Français*, dégradent la gloire de l'état que nous possédons au suprême degré? Ces étrangers doivent avoir la même idée que nous, lorsque nous jetons les yeux sur le *Cuisinier Anglais universel* (universel, est-il possible!) ou *le nec plus ultrà de la gourmandise.*

Je voudrais que cette grande vérité piquât l'amour-propre des artistes français et anglais, et que, par cet heureux résultat d'émulation, nous eussions bientôt deux ouvrages nationaux qui pussent être mis en parallèle; notre supériorité ne peut être douteuse, j'en ai la conviction plus que jamais, depuis mes voyages en Angleterre.

Remarque sur cet ouvrage.

Depuis que mon *Traité* a paru, la pâtisserie a fait des progrès rapides, nos boutiques sont devenues ce que j'avais prédit; elles ressemblent généralement à toutes celles du premier rang. Le public est plus gourmand que par le passé; on en peut juger par l'accroissement des nouveaux établissements de ce genre.

Nos jeunes gens sont devenus plus adroits et plus entreprenants; j'ai rempli mon but. Dans les grandes maisons le résultat est le même. Partout dans l'étranger, mon ouvrage est répandu. Dans mes voyages en Angleterre, en Allemagne, en Russie, en Italie, j'ai reçu, à ce sujet, d'hommes de talent,

les témoignages les plus flatteurs et les plus honorables. Encore une fois, et en dépit de mes envieux, je suis satisfait du fruit de mes travaux. Mais une chose que je regrette, c'est de n'avoir pas rencontré au lieu de ces lâches détracteurs, un praticien judicieux qui m'eût signalé avec impartialité mes erreurs; alors nous en eussions discouru, attendu que mon ouvrage est entièrement neuf. Lorsqu'on écrit de mémoire 8 à 900 articles, ornés de plus de 250 dessins, quelques légères fautes sont peut-être excusables.

Mais il n'en a pas été ainsi, et je suis demeuré seul au milieu de tous les propos calomnieux de l'envie et de la méchanceté; malgré cela, je n'en suis pas moins resté calme et studieux.

Si, pour me dédommager de tant d'injustices, je promène mes regards dans Paris, dans tous les quartiers je remarque avec joie l'amélioration et l'accroissement que les établissements de pâtissiers ont reçus depuis que cet ouvrage a paru. Comme je l'avais prédit, les pâtissiers sont devenus plus entreprenants, plus adroits et plus soigneux; en même temps le public est devenu plus amateur de bonne pâtisserie; les boutiques se sont embellies à mesure que les commandes ont augmenté : plus de consommateurs, plus de commerce; plus de commerce, plus d'aisance. Les pâtissiers des faubourgs, ayant mon livre dans les mains, n'ont pas craint de venir s'établir dans le centre de la capitale; des hommes de maison ont entrepris des établissements de pâtisserie, ce qu'ils n'auraient pas osé faire sans le secours de mon ouvrage. Voilà précisément ce que je m'étais proposé dans l'intérêt général de mes confrères; et, en dépit de mes détracteurs, — j'ai plus fait de bien à mon état qu'ils ne pourront jamais me faire de mal.

Autrefois on ne citait dans Paris que les maisons renommées des *Gendrons*, des *Rougets*, des *Moultats*, des *Bailly*, des *Laforge*, des *Lozet*, des *Thomas;* maintenant les trois quarts de nos établissements rivalisent avec ces anciennes maisons,

qui n'ont plus la même vogue, attendu qu'il ne faut plus traverser les ponts pour se procurer de bonnes choses en pâtisserie. Cependant quelques hommes de mérite ont conservé de vieilles réputations : par exemple, M. Allain (ci-devant chef pâtissier de madame la duchesse de Berry), en devenant le gendre de M. Lozet, a sensiblement augmenté le grand établissement de son beau-père. Aussi cette excellente maison est sans contredit la première de Paris. C'est là que l'on trouve l'élégance et le bon goût; toutes les pâtisseries des excellences, des ambassadeurs et des grandes maisons se tirent de la rue Gaillon; toutes les élégantes de la capitale viennent en équipage y commander la pâtisserie de leurs bals, de leurs soirées musicales et de leurs thés. Pour les grandes fêtes données par l'Hôtel-de-Ville de Paris, des centaines de grosses pièces montées et de fonds, des milliers d'entremets de pâtisserie se commandent là; c'est également le centre de toutes les variétés possibles. Je citerai encore avec empressement les maisons des Thomas, des Bailly, des Liéveins, des Leblanc, des Garins, des Aubriot, des Girot, des Bélanger, des Benoît, des Croiselle, des Gremillon, des Offroix, des L'Amiral, des Gouffé, des Mason-Mathieu, des Grand-Jean; nombre d'autres bonnes maisons échappent à ma mémoire; je citerai encore avec satisfaction les jeunes gens qui se sont le plus distingués dans la pâtisserie moderne, tels que les Lechard, les Moret, les Magnans, les Aubriot, les Barthélemy, les Louis, les Henri, les Gouffé, et une infinité de jeunes gens très-adroits, à qui il ne manque que des travaux pour signaler leur industrie.

La première grande chose que j'ai su faire pour la science, c'est de m'être renfermé pendant près de deux ans pour écrire et composer mon premier ouvrage; ensuite près de trois ans pour dessiner et rédiger mon *Pâtissier pittoresque* et mon *Maître-d'hôtel français*. En même temps que je m'occupais de ces travaux, j'ai donné à un habile ferblantier plus de cent dessins variés, représentant des palmettes, des rosaces, des

fleurons, et une infinité de feuilles dessinées d'après nature. Depuis ce temps, ces emporte-pièces se sont répandus dans le commerce, et la décoration est devenue plus facile pour mes confrères. Le casque, la lyre, la harpe, la mappemonde, et tant d'autres moules pour mes grosses pièces montées, sont également dans les mains des hommes du métier. J'ai critiqué les chaudronniers sur la mauvaise forme qu'ils donnaient à nos moules, en leur présentant de nouveaux dessins plus convenables pour nos travaux. J'ai changé et amélioré les poêlons pour filer le sucre. J'ai opéré des changements essentiels dans l'élégance de l'orfévrerie nécessaire à notre service. J'ai plus que doublé le matériel de la science culinaire. Voilà des faits qui sont maintenant constatés, mes envieux le savent fort bien, et je m'en fais honneur aujourd'hui.

Je dois ici faire une mention honorable de l'homme qui a imaginé le procédé du cornet de papier dont on se sert maintenant pour décorer et meringuer nos entremets modernes. On m'a assuré que cette pensée ingénieuse appartenait à un pâtissier élégant de Paris; d'autres, à un pâtissier-décorateur de Bordeaux. Quel qu'il soit, je remercie l'inventeur de cette aimable innovation : je regrette beaucoup de ne pas associer son nom à celui des hommes de réputation; mais pour lui témoigner toute ma gratitude, je vais décrire les avantages de son procédé.

Manière d'opérer.

Après avoir fait un cornet avec une demi-feuille de papier d'office, vous fixez la pointe avec une épingle; puis vous le remplissez à moitié avec de l'appareil à meringue (mélange de sucre et de blancs d'œufs fouettés); ensuite vous pliez le haut du cornet, afin que la pression se fasse à volonté, et que l'appareil ne puisse sortir que par la pointe du cornet, dont l'ouverture est plus ou moins grande, selon l'objet que l'on veut perler, meringuer et historier. Si, par exemple, vous voulez

perler des génoises ou des fanchonnettes, vous donnez deux lignes à l'ouverture, pour que vos petites meringues deviennent de la grosseur désirée; tandis que si vous voulez décorer de petits gâteaux, vous ne donnez qu'une ligne à la pointe du cornet, et même une demi-ligne: on peut donc faire l'ouverture convenable, et selon l'objet que l'on veut historier. Le point essentiel pour nous, c'est de bien faire et de faire vite; voilà précisément en quoi le procédé du cornet m'a charmé. Par son emploi on confectionne les choses dans la perfection et dans un laps de temps à peine sensible, tandis qu'avant son emploi nous étions trois fois plus de temps à faire les mêmes ouvrages; et bien certainement, si sur deux heures de travail, nous gagnons une heure et demie, certes le procédé du cornet est une heureuse innovation. Le temps s'écoule si vite dans la confection de notre pâtisserie moderne, et cela par la richesse de ses détails et de son élégance, que je remercie encore une fois l'homme qui a imaginé le cornet à perler. On emploie également ce procédé pour coucher les biscuits à la cuillère, les croquettes à la reine et les biscottes à la parisienne; seulement on doit employer du papier fort de préférence.

Je dois aussi une mention honorable à M. Allain (1), pour avoir imaginé un nouveau procédé pour la décoration des gradins en pâte d'office des pièces montées. Par exemple, je suppose que l'on veuille décorer un gradin de feuilles de laurier: vous découpez une bande de papier représentant des feuilles de laurier et, après avoir masqué d'une glace légère

(1) Nous avons chez M. Allain le plus habile (comme fournier) qui soit dans la capitale. Son four chauffe d'un côté, tandis qu'il cuit de l'autre côté de gros biscuits de Savoie et toutes les grosses pièces possibles. Aussi ce fournier fameux possède la connaissance du four au suprême degré; il se joue des difficultés, et ses cuissons, du commencement de l'année à la fin, l'attestent d'une manière certaine. Honneur au fournier Lacroix, honneur à la maison Allain et Lozet, puisqu'il est vrai de dire que plus de trente ans se sont écoulés depuis que cet homme estimable tient sa place dans cette même maison!

le pourtour du socle, vous y fixez le papier découpé; ensuite vous masquez le reste du socle de gros sucre un peu fin. Cette opération terminée, vous détachez le papier; après quoi vous semez sur l'empreinte des feuilles découpées, du sucre vert pistache : alors une couronne de laurier doit ceindre la circonférence du socle au gradin. Par ce procédé on peut donc exécuter toutes sortes de décorations. M. Allain a encore ajouté à cette innovation un autre genre que je préfère : c'est de découper ces mêmes gradins avec des emporte-pièces représentant des dessins gothiques; ce qui donne plus de légèreté aux gradins, puisqu'ils se trouvent à jour. Vous masquez également la circonférence du gradin de sucre blanc, et le pourtour de la décoration découpé de sucre rose ou vert, ce qui produit bon effet. Pour une grosse pièce à trois gradins, vous pouvez découper chaque gradin d'une décoration différente et qui donne de la grâce et de l'élégance. J'ai aussi ajouté à la décoration de mes gradins des couronnes de laurier découpées en biscuit vert, tel que le représente le dessin de la planche XVI, ainsi que des guirlandes de sucre filé indiquées sur la même planche : ce dernier genre a de l'éclat et de l'élégance. J'ai encore imaginé mes gradins en pâte d'amandes, se composant sur des moules à corbeilles de quatre pouces de hauteur, tels que les représentent les dessins de la planche XXXVII, et de trois diamètres différents. Malgré ces innovations, j'invite cependant nos jeunes praticiens à ne pas oublier que les socles de gaufres à l'allemande, à l'italienne, de nougat, de pains à la duchesse glacés au cassé, de feuilletage à blanc, en écailles de poisson, en gimblettes et en anneaux ovales, de génoises, de croque-en-bouche, sont d'un grand effet et appartiennent véritablement aux pâtissiers des grandes maisons. Mais dans un grand *extra* où le nombre des grosses pièces doit se faire plusieurs jours d'avance, les socles en pâte d'office sont d'un grand secours : on doit donc, pour produire plus d'effet, employer ces différents genres de socles, afin de donner toute la variété possible à l'élégance des gradins.

Je dois encore citer le pâtissier de la galerie de Choiseul : cette boutique se distingue par l'élégance de sa décoration intérieure; la pâtisserie en général y est soignée et de bonne mine.

J'ai aussi embelli mes grosses pièces en leur donnant toute l'élégance en diamètre, en élévation et en détails, telles que je les ai exécutées dans les grands dîners des galeries du prince de Talleyrand. J'en ai augmenté le nombre par de nouvelles que je m'étais réservées, de même que des entremets d'un nouveau genre. J'ai refait mes dessins et fait graver mes planches par d'habiles graveurs. J'ai rapporté des socles sous les rochers qui élèvent des grosses pièces, ce qui donne plus d'élégance et de légèreté à l'ensemble de nos pièces montées, ainsi que je l'avais déjà indiqué par le dessin n° 2 de la pl. XXIV. J'ai orné de petite pâtisserie blanche les abaisses des gradins, tandis que d'autres sont restées sans garniture; seulement j'ai posé deux abaisses l'une sur l'autre pour ces sortes de gradins. J'ai voulu, par ces différences, indiquer aux jeunes praticiens qu'il était bien de varier les objets autant que possible, afin de produire plus d'effet, et plus particulièrement quand nous avons un certain nombre de grosses pièces montées : mais je recommanderai aux jeunes praticiens adroits et laborieux de s'adonner de préférence au genre de nos pièces montées en pâtisserie mangeable ; elles seront toujours recherchées par les amphitryons qui se piquent de goût et d'élégance dans l'ordonnance des menus de grands dîners. Je me rappelle l'effet qu'ont produit mes pièces montées tout en pâtisserie. Cependant je remplaçais des hommes de grande capacité et de grande réputation ; mais les noms des Tiroloy, des Avice et des Heneveux me donnèrent de l'émulation, au lieu de paralyser mes fréquentes visites à la Bibliothèque de la rue de Richelieu ; et après des années de recherches constantes au cabinet des estampes et gravures, je me créai, j'ose le dire, un genre tout nouveau comparativement à celui de mes confrères réputés dont les pièces montées étaient sur-

chargées d'ornements. Enfin, mes travaux à la Bibliothèque royale me donnèrent une facilité infinie pour composer mes pièces montées d'un genre tout nouveau, plus simples, plus correctes et de meilleur goût. Cependant je me serais estimé heureux si j'avais trouvé, en commençant ma carrière, un traité composé par l'un des hommes de réputation qui m'avaient devancé dans la science; mais en donnant à mes jeunes confrères le fruit de mes méditations et de mon expérience, j'ai acquis le droit de dire la vérité tout entière. J'exprimerai donc mes regrets sur certaines grosses pièces montées en pâte d'amandes, exécutées par un jeune praticien d'une adresse remarquable, mais qui aura reçu des conseils de vieux cuisiniers sans goût qui se sont rappelé le genre d'autrefois qui manquait de grâce et d'élégance. Ce n'est pas là agir en homme de goût, et puis ayant l'ignorance complète des règles de son Vignole. Je le répète, sans le secours d'un peu d'architecture, nos colifichets n'auront plus le même mérite aux yeux des hommes observateurs, qui seuls savent rendre justice au talent. On peut encore se tracer des routes nouvelles pour acquérir de la renommée; mais ce n'est pas en devenant gigantesque, ni en masquant ces pièces montées d'une infinité d'ornements nuisibles à leur effet, qui ne se trouvent plus en harmonie avec la belle simplicité. En donnant mes ouvrages aux jeunes gens, j'ai voulu abréger leurs travaux de dix ans, et peut-être de toute leur vie. Sans mon livre, il en est qui seraient restés dans la médiocrité. Mais je n'ai jamais pensé arrêter l'essor des jeunes praticiens qui ont du goût : ce sentiment ne se donne pas, il est inné chez l'homme bien organisé. Mais, avec toute l'adresse possible, on doit se rapprocher du correct et de la simplicité, sûr moyen d'avoir de l'élégance. Je le rappelle encore à mes confrères : c'est après avoir vu et admiré pendant des années, à la Bibliothèque royale, les estampes et les gravures qui retracent les monuments et l'architecture des peuples des quatre parties du monde, que j'ai composé mes dessins en leur donnant tout le caractère pos-

sible pour me rapprocher de la vérité des détails des monuments chinois, indiens, égyptiens, grecs, romains et mauresques. Ainsi, en quittant la maison de M. Bailly pour commencer mes travaux d'*extra*, je me comptais déjà 150 pièces montées que j'avais composées. Pendant dix ans que je fis les *extras* des grandes maisons de l'empire, j'en ai plus que doublé le nombre; mes dessins le prouvent; et l'éloge le plus flatteur que j'aie reçu des seigneurs et des grands cuisiniers, ce fut de m'entendre nommer le pâtissier-architecte (les deux recueils in-folio de mes *Projets d'architecture destinés aux embellissements de Paris*, en sont la preuve), le *Palladio de la pâtisserie française*. Mais si je retrace ces lignes à ma louange, c'est pour rappeler aux jeunes praticiens que la réputation ne s'acquiert pas impunément; que ce n'est pas non plus en restant servile imitateur, et encore bien moins en se séparant des règles et préceptes que vingt-cinq ans de travaux m'ont fait créer et perfectionner. En donnant à mes jeunes confrères le fruit de mes veilles et de mes méditations, j'ai voulu, il est vrai, les rendre capables de grandes choses, mais ayant toujours le goût pour guide en tout. Ce qui m'étonne, sans cependant me surprendre, c'est de voir que les jeunes gens qui s'adonnent à la pâtisserie, préfèrent le genre des pièces en pâte d'amandes à nos pièces montées en pâtisserie : le sucre filé seulement qui doit les décorer, éclipse et éclipsera toujours toutes les pièces montées en pâte d'amandes. Mais, me diront les jeunes praticiens, vous-même vous avez fait de ces sortes de pièces, pour vous en servir dans vos grands dîners. C'est vrai, mais j'ai grand soin d'en faire de temps en temps en pâtisserie mangeable. Mes confrères devraient toujours en agir ainsi; et si les pièces montées en pâte d'amandes offrent plus d'attraits aux jeunes gens, c'est par l'avantage qu'ils ont de pouvoir les préparer d'avance: tandis que pour exécuter les pièces montées en pâtisserie, il faut les préparer à l'instant même, je veux dire en deux jours de temps. C'est ainsi que j'ai fait autrefois mes grands extraordinaires; et à chaque *extra*, nouvelles pièces montées

que je présentais sur la table splendide de nos amphitryons.

Je puis donc assurer aux jeunes gens qui adopteraient le genre que j'ai cultivé avec succès ; je puis, dis-je, les assurer qu'ils obtiendront, en suivant cette marche avec persévérance, la jouissance d'une grande réputation. Je fais l'observation suivante avec peine : c'est que nous n'avons peut-être pas aujourd'hui dans Paris un jeune homme capable de faire en deux jours, deux pièces montées, deux idem de fonds, quatre entremets et une ou deux entrées de pâtisserie. Cependant j'ai fait mille fois ces travaux seul, ou seulement avec un jeune homme; mais pour exécuter tout cela, je ne me couchais jamais avant que mes pièces montées ne fussent entièrement collées, je ne dormais que trois ou quatre heures, et je me trouvais heureux et satisfait d'avoir la vogue et la préférence sur beaucoup d'autres jeunes gens presque tous fils de maîtres-pâtissiers, ayant des prôneurs, tandis que moi, pauvre jeune homme, sans instruction, sans protecteur de famille, je suis parvenu, par ma seule volonté et mes soins studieux, à recréer l'art du *pâtissier français*. — Mes ouvrages attestent que je n'exagère pas ici : en dépit de la cabale, j'ai détruit les vieux préjugés, préceptes tortueux de la routine hideuse et imbécile. J'ai fait dans la science du pâtissier ce que je fais maintenant dans l'art de la cuisine française : je retrempe et fais chaque jour des choses nouvelles ; et la cuisine moderne me devra, ainsi que la pâtisserie, de l'élégance et un accroissement notable.

Observations détachées.

Les hommes à petits moyens, habitués aux petites choses, voient tout en petit, et ne peuvent se persuader que les yeux sont les premiers juges de notre état ; que la sensualité de nos grands gourmands a peine à vaincre les préventions défavorables nées du premier coup d'œil. Cette grande vérité n'est que trop fondée. Flatter la vue et l'odorat, ce n'est pas trop facile ; voilà positivement pourquoi il faut avoir, pour être

bon cuisinier, le palais fin et délicat, le goût parfait et exquis, la tête forte et productive, être adroit et laborieux. Voilà ce qui caractérise nos grands maîtres qui ont l'aplomb de leurs opérations, car notre état exige un ensemble, un aplomb à toute épreuve. C'est pour cela qu'il n'est point d'état qui puisse être mis en parallèle avec le nôtre. Le moment du service est au delà de toute expression de peine et de fatigue. Nous sommes à l'heure et à la minute, et nous ne pouvons différer le moment du service. L'honneur commande (témoin l'illustre Vatel). Il faut obéir lors même que les forces physiques manquent, mais c'est le charbon qui nous tue. Que l'on se figure être dans une grande cuisine (comme celle des Relations extérieures lors des grands dîners), et y voir une vingtaine de cuisiniers dans leurs occupations pressantes, allant, venant, agissant, et tout aussi pressés les uns que les autres; eh bien! tout cela agit avec célérité dans ce gouffre de chaleur. Regardez une voie de charbon embrasé sur la paillasse (1) pour la cuisson des entrées, puis encore une voie sur les fourneaux, pour les potages, les sautés, les ragoûts, les fritures et le bain-marie; ajoutez à cela un quart de voie de bois embrasé devant lequel tournent quatre broches, dont l'une tournant une pièce d'aloyau du poids de quarante-cinq à soixante livres, l'autre un quartier de veau du poids de trente-six à quarante-cinq livres, les deux autres pour la volaille et le gibier. C'est dans ce gouffre de chaleur qu'il faut que l'homme qui commande ait la tête forte et présente, et la gestion d'un grand administrateur. Il voit tout, il agit partout à la fois; il demande successivement les grosses pièces et les entrées, qu'il place aussitôt en ligne de service. Eh bien! le croira-t-on? dans ce brasier, tout le monde agit avec promptitude, un souffle n'est

(1) Cette paillasse est un âtre qui suit ordinairement l'alignement des fourneaux; elle est élevée de dix-huit à vingt-quatre pouces du sol; elle est solidement construite en briques; elle a plus ou moins de longueur : cet âtre sert à la cuisson de toutes les viandes bouillies.

pas entendu ; le chef seul a le droit de se faire entendre, et à sa voix tout obéit.

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

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

Tel est le sort des hommes de bouche. Le moment du service une fois passé, chacun reprend sa gaieté naturelle, et toute la brigade est enchantée d'avoir coopéré au service d'un festin qui honore l'état ; tel est l'esprit du métier.

Observations sur le goût du jour.

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

Enfin nos entrées sont plus mignonnes et infiniment plus agréables à la vue. Nous stimulons les désirs de la gourmandise, nous aiguisons l'appétit. Certes, c'est à l'approche d'une table bien servie que le vrai gourmand est invité à bien dîner. Son œil scrutateur, satisfait de la bonne mine de notre service, se berce de la plus douce espérance.

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

Sans doute les hommes vulgaires font détester le plus bel ornement de notre art ; pourquoi ? parce qu'ils ne peuvent rien produire qui puisse être agréable à la vue, et en même temps flatter notre sensualité. Leur mauvais goût ne leur in-

spire que des idées pauvres et rétrécies ; et, dans la triste composition de leurs décors, ils n'emploient que des choses qui réellement ne sont pas mangeables ; ou, s'ils se servent de quelque chose qui puisse plaire au palais ; elle a si mauvaise mine qu'elle ne tente point.

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

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

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

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

naires vaut mieux, sans contredit, que trois années passées sous le même chef.

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

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

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

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

M. Richaud (3) doubla mon activité, en me parlant souvent du grand Feuillet (4). Depuis le premier janvier, me disait-il, jusqu'au dernier décembre de chaque année, sa pâtisserie avait toujours la même couleur et la même qualité. J'étais attentif, et mettais à profit ces grandes leçons du bon vieux temps.

M. Boucheseiche (dit Boucher) (5), en me confiant la belle partie de la pâtisserie des grands dîners, dite *des galeries*, a déployé mes moyens et a donné l'essor à mes idées. C'est là que je remplaçai le fameux Avice ; et cela me donna

(1) L'un des contrôleurs de la maison du roi.

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

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

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

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

l'aplomb de mon état, quoique j'eusse déjà fait de grands extraordinaires.

Mais c'est à l'Élysée-Bourbon, et sous les bons auspices du grand Laguipière (1), que je reçus, en quelque sorte, les dernières instructions sur mon état : car c'était l'homme véritablement universel. Il connaissait toutes les parties, et faisait tout d'un parfait fini. Il m'a montré une infinité de bonnes choses que je n'ai vu faire que par lui.

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

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

Observations sur les maisons pâtissières.

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

Nous avons dans Paris deux cent cinquante-huit établis-

(1) C'était le cuisinier le plus extraordinaire de nos jours.

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

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

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

Je conçois fort bien que cela n'est pas de leur faute, puisque leurs maîtres d'apprentissage ignoraient comme eux toutes les beautés de l'état : car, dans l'ancien régime, nos pâtissiers établis ne fournissaient que quelques financiers et la classe bourgeoise, parce que chaque maison de notre ancienne noblesse avait un aide-pâtissier (on était alors grand amateur de

pâtisserie chaude) : voilà pourquoi les secrets de l'art n'appartenaient qu'aux pâtissiers de maison.

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

Si notre tourmente révolutionnaire a été funeste aux progrès de notre art pendant une dizaine d'années, les années suivantes lui furent plus propices sous le rapport des divers gouvernements qui malheureusement ont pesé sur nous. Ils donnaient des fêtes splendides, qui réveillaient l'émulation et l'amour-propre de nos anciens artistes ; ceux-ci sentirent le pressant besoin de faire revivre la bonne chère ; la nécessité donna de l'émulation ; le talent suppléa à tout ; et l'expérience, cette mère de tout perfectionnement, apporta d'importantes améliorations dans la cuisine moderne, et ses progrès furent rapides.

Introduction sur ma manière d'opérer.

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

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

J'ai cru rendre mes recettes plus aisées en rapportant au commencement ou à la fin seulement des articles principaux, les poids et mesures des différents corps qui composent chaque appareil ou détrempe. Par ce procédé, l'homme qui sera pressé n'aura que trois ou quatre lignes à lire; et bientôt il aura recueilli les détails nécessaires à son opération, toutefois cependant qu'il serait déjà familiarisé avec ce genre de travail. Mais pour rendre ce traité plus facile encore, les jeunes gens devraient, ce me semble, passer souvent en revue ces sortes de détails qui sont véritablement le matériel de notre état.

SUJET DU FRONTISPICE.

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

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

J'ai placé dans les couronnes formées de palmes, les noms des plus fameux pâtissiers qui se sont rendus célèbres sous

les règnes de Louis XV, de Louis XVI, et dans nos temps modernes.

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

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

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

M. Feuillet fut chef-pâtissier de la maison du prince de Condé. Il fut toujours réputé excellent pâtissier de fonds.

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

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

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

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

DIVISION DE CET OUVRAGE.

TOME PREMIER.

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

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

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

TOME SECOND.

La *quatrième*, les grosses pièces et les entremets montés, tels que chaumières, moulins, rochers, pavillons et rotondes; palmiers, gerbes de blé et de roseau; cassolettes, coupes, corbeilles et gradins d'abaisses de pâte d'amandes, trophées de marine et de guerre; casques antiques et modernes; la lyre et

la harpe, et un grand nombre d'entremets montés de divers genres.

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

La *sixième*, les petits fours, comme biscuits à la vanille, au chocolat, à l'orange, au cédrat, à la bigarade et au citron, macarons soufflés aux avelines, aux amandes douces et amères; massepains meringués et moelleux, massepains glacés au marasquin, à la vanille, à la rose, aux pistaches et au gros sucre; dents-de-loup aux anis; petite meringue moelleuse et à l'italienne; petites bouchées de dame et de monsieur, à la rose; petits [soufflés aux avelines et à la vanille; croquignoles à la reine et à la française, et la manière de procéder pour la confection des confitures en général.

La *septième*, une revue critique sur les grands bals de 1810 et de 1811, avec quelques observations et remarques diverses.

NOTICE

SUR

ANTOINE CARÊME.

Carême est mort en janvier 1832, à l'âge de cinquante ans. Il a mérité, de tous points, sa grande réputation. J'ai la certitude de la durée de sa gloire, et les raisons qui m'y font croire sont exposées dans les piquants commentaires de nos premiers gastronomes. Je trouve à leur tête M. Grimod de la Reynière, mangeur délicat, écrivain spirituel et d'une conversation si riche de souvenirs; — M. Brillat de Savarin, — le marquis de Cussy, — Rossini, — lady Morgan, très-digne d'apprécier Carême. C'est elle qui a écrit, dans un enthousiasme de connaisseur, — « que » la science, comme la pratiquait Carême, est une » nécessité, un signe de civilisation et l'une des plus » douces conséquences de la richesse. » — En effet, Carême et Laguipière ont introduit dans l'art de délicieux changements. — Nous mangeons depuis eux des choses plus délicates, nous buvons mieux et plus

discrètement. Ils ont ranimé le vieil axiome sur les boissons fraîches. — Une foule de modifications réfléchies étaient commandées par notre constitution frêle et fatiguée. Carême leur fait une belle part d'influence sous le système représentatif. « — Par suite de » ces changements, nous dit-il, *notre art escorte la di-* » *plomatie, et tout premier ministre est son tributaire.* » *Présider une chambre politique ou remplir une am-* » *bassade, c'est faire un cours de gastronomie* (1). »

La vie de Carême, prise dès ses premières années, offre un intérêt très-vif; nous sommes touchés par ses efforts dans l'abandon, la pauvreté, et attachés par toute l'intelligence qu'il montre dans ses études. J'ai sur les circonstances qui ont rempli cette vie des détails ignorés; je vais en rapporter quelques-uns.

C'est à sa volonté de connaître qu'il a dû principalement ce qu'il était devenu; il a dit « — qu'il s'était » senti de bonne heure appelé à marquer dans sa » profession, et que cette conviction l'avait sou- » tenu. » — C'est en grand qu'il a songé à travailler dès le début; et quel début que celui qui triomphe de toutes les difficultés, qui recule le but en le touchant!

— Carême se forme donc très-vite comme jeune homme et artisan. Ses pauvres parents n'ayant pu lui donner une première éducation, il l'acquiert lui-même par sa patience, sa réflexion. De treize à

(1) *Art de la Cuisine Française au dix-neuvième siècle.*

quatorze ans, il passe les nuits à copier quelques volumes; trois ans plus tard, Carême est assez instruit pour embrasser *avec étendue sa profession.* — Je cite ses paroles.

Il était né à une extrémité de la rue du Bac, dans un chantier où son père était garçon de peine. Sa mère, surprise par le mal, y accoucha. — Ses parents, qui avaient eu vingt-cinq enfants, étaient la proie d'une douloureuse pauvreté. Son père s'enivrait fréquemment, peut-être par dégoût de la vie, et ses irrégularités de conduite augmentaient la misère et les chagrins de ceux qu'il avait à nourrir. Un lundi qu'il rentra avant l'heure du dîner, il emmena avec lui son jeune fils; ils allèrent dans les champs; après la promenade, ils revinrent à la barrière du Maine, où ils dînèrent. Le repas fini, le père parla d'avenir au pauvre enfant et l'engagea à se séparer de sa famille. « — Va, petit, va bien; » dans le monde il y a de bons métiers; laisse-nous, » la misère est notre lot; — ce temps-ci sera celui » de bien des fortunes; il suffit d'avoir de l'esprit » pour en faire une, et tu en as..... Ce soir ou » demain quelque bonne maison s'ouvrira pour toi; » va avec ce que Dieu t'a donné! » — Ces paroles, remarquables dans la bouche d'un garçon de chantier, retentirent toujours aux oreilles de Carême. — Près de quarante années après les avoir entendues, il avait encore devant les yeux la figure souffrante et désolée de son père. — Le jeune Carême fut laissé dans la rue : c'est à la lettre; il ne revit plus ses

parents; son père et sa mère moururent quelques années après; ses frères et sœurs furent dispersés. —Dieu n'abandonna pas Carême : la nuit venue, il demanda la couchée à un pauvre gargotier de la banlieue qui le recueillit, et le lendemain il s'engagea à son service. — C'est de ce *cabaret* que sortit ce cuisinier des empereurs et des rois du dix-neuvième siècle.

A seize ans il finit, chez les bonnes gens qui l'avaient recueilli et élevé, le premier degré de l'apprentissage. Alors les paroles de son père lui revinrent à l'esprit : — « Va, avec ce que Dieu t'a donné! » — Il les quitta les larmes aux yeux pour essayer de s'avancer, et entra en qualité d'aide chez un restaurateur. On remarqua tout de suite son esprit clair et prompt. — Quelques mois après, Carême était un brillant ouvrier.

A dix-huit ans il entra chez M. Bailly, rue Vivienne, depuis longtemps un des excellents pâtissiers de Paris. Il fournissait la maison naissante de M. de Talleyrand; maison déjà pleine de luxe et de savoir-vivre. — C'était vers 1800. — La cuisine reparaissait avec sa splendeur dans la maison de cet ancien grand seigneur, remonté à une position princière sur les débris des formes du système républicain. Ce qui reparaissait valait mieux que le luxe surabondant, la sensualité peu délicate du Directoire; c'était le vieux savoir-vivre, et il se remontrait dans sa plus spirituelle élégance. —Le jeune Carême marcha à pas rapides.

Chez M. de Talleyrand l'art était déjà quelque chose de mieux que la science des habiles. C'était un travail plus raffiné ou plus approfondi; c'était une manipulation rajeunie. — Les succès de Carême dans cette grande maison le firent connaître d'un homme près de qui il avait désiré s'exercer, d'un esprit curieux et d'un cœur ferme, M. Laguipière, premier cuisinier de Murat, qui est mort gelé dans sa voiture pendant la retraite de Moscou. Carême n'a jamais appelé ce praticien, que le roi de Naples aima, que « — son maître, l'illustre, le grand La- « guipière! » — Les éloges de Laguipière enflammaient Carême d'un zèle nouveau, d'une verve plus ardente. — Ce suffrage, au reste, était de la gloire dans les cuisines impériales.

Carême acquit beaucoup sous la direction de M. Laguipière; il exécuta en peu de temps, avec facilité, les choses les plus difficiles; avec le même zèle il lut, durant les nuits et quelques intervalles que lui laissaient ses divers services, quelques livres de chimie, des observations culinaires; il suivit même des cours pour éclairer ses recettes et rendre son travail plus certain; on le voyait souvent à la Bibliothèque copiant des dessins ou lisant des ouvrages relatifs à sa profession et à son histoire aux belles époques. Notre ignorance en fait d'art culinaire lui donnait des dépits bien piquants et des colères charmantes; il s'irritait de ce que l'érudition n'eût recueilli qu'un si petit nombre de renseignements sur la vie domestique des anciens. Apulée, Pau-

sanias et Barthélemy étaient loin de répondre à sa curiosité! Il appelait surtout de ses vœux une *Histoire de la table romaine*. Cette histoire lui paraissait nécessaire à la discussion de faits graves. Il étudia personnellement tous les détails qui étaient restés sur l'hygiène, la culture et la cuisine des Romains. La maison Scaurus fit ses délices; son génie s'appropria les suppositions les plus ingénieuses.—Quelques manuscrits retrouvés par l'abbé Ange May, conservateur du Vatican, lui révélèrent des faits précieux; il les enleva : ses idées sur la vie domestique des anciens devinrent vraiment intéressantes. Il rédigea alors ses conjectures; ensuite son crayon, dont la facilité étonnait M. Percier, les appuya, les démontra par des dessins précis. Il ressuscita ainsi pour l'intimité les plus beaux repas des Romains (1). Il prouva à ceux qui suivaient ses recherches, que « — la cuisine si renommée de la » splendeur romaine était foncièrement mauvaise et » atrocement lourde. » — Il n'a guère excepté de ses anathèmes, en fin d'examen, que l'ordonnance et la décoration des services, un luxe qui associait la simplicité à la magnificence. Je noterai ici que Laguipière suivit longtemps ces recherches avec un grand intérêt. Il n'eût pas su les faire lui-même ni rédiger leurs résultats; mais, aussi bien que personne, il se représentait l'état des faits qu'elles ramenaient sous les yeux.

(1) Voir le *Maître-d'Hôtel français*.

Carême ne sacrifiait pas à ces investigations le travail des fourneaux; il y était assidu et y revenait toujours avec zèle, surtout lorsque la discussion lui avait coûté quelques heures.

Une sobriété constante, mais peut-être pénible pour lui, *né mangeur et doué du signe distinctif, la grosse lèvre inférieure;* et, par suite de cette sobriété, une constitution de fer, exercée par l'habitude de la fatigue, le rendirent propre au travail le plus épuisant. — Quand on lui disait : « Ce sera difficile, peut-être impossible; » il répondait : « Rayez ce mot. » — Nous sommes en 1800 et 1801, et sur un terrain de ce monde où il n'y avait bruit que de son mérite; malgré ses succès, Carême cherchait encore à apprendre, et il était plus occupé de ses études que de sa gloire. Voyez ce qu'il a écrit : « Dans ce » temps, M. Lasnes me perfectionna dans la belle » partie du *froid;* MM. Richaut frères dans celle des » *sauces;* et ce fut sous le bon et habile M. Robert » que mes idées sur la dépense et la comptabilité » s'arrêtèrent. Dans les *grands extrà*, M. Laguipière » me révéla ce que notre travail a de plus délicat. » J'appris à improviser sous ce grand maître. Les » années suivantes, j'eus la joie et l'honneur de l'ai- » der. La création des grandes maisons de l'Empire » donna des jours d'or à notre art. On créa des » choses parfaites; c'est seulement à ce moment que » quelques maisons surent *dépenser juste et assez.* » Les sauces devinrent plus veloutées, plus suaves; » les excellents *potages* et *fonds pour braiser* furent

» adoptés. Les nouveautés les plus judicieuses pa-
» rurent de toutes parts, et nos bonnes cuisines em-
» baumèrent les beaux et riches quartiers de Paris.
» Les premiers *thés* furent donnés dans ces moments;
» innovations charmantes! »

Le chef de l'état appelait ces *innovations charmantes* dans les fêtes qu'il donnait à ses compagnons d'Égypte, à ces incomparables généraux des armées d'Orient et d'Italie, les Murat, les Junot, les Bessières, les Lannes, les Duroc, les Reynier, les Eugène, etc., alors à peine âgés de vingt-cinq à vingt-huit ans, et, malgré ce petit nombre d'années, les plus clairvoyants esprits de l'Europe; et aux savants qui les avaient suivis dans les déserts de la Basse et Haute-Égypte, dans la Syrie; et à ces hommes d'état du 18 *brumaire*, qui gouvernaient si dignement la France!

Nous ne sommes encore à ce moment, je ne l'oublie pas, que dans les cuisines des Tuileries; mais nul ne peut dédaigner ces souvenirs de zèle et d'intelligence de quelques hommes utiles. C'est sur le grand patron que tout se formait à cette époque; Carême a raconté avec des expressions animées, en parlant de cet âge héroïque et trop rapide, que vers 1804 un seul fait le détachait irrésistiblement du travail, — l'activité du maître. — Il l'avait vu levé avant le jour; ses grandes affaires étaient faites et expédiées avant que son déjeuner fût servi. Il était à peine neuf heures : « Qui eût osé croire créer, disait-
» il à la même personne, quand on voyait Bona-

» parte faire et reconstruire à sa manière ? — Que
» n'avez-vous vu les revues du consul ! quels jeunes
» hommes ! quel temps ! Au point du jour, à quatre
» heures et demie, en été, le consul était à cheval ;
» il était rentré à sept heures et demie ; alors il
» recevait ses ministres, qui étaient souvent congé-
» diés avant neuf heures. A dix heures accouraient
» des savants, ses compagnons d'armes et ses intimes.
» Après toutes ces audiences venaient la revue, l'in-
» spection des travaux publics, le conseil d'État, etc. »

Mais ne nous éloignons pas de Carême.

Il ne se bornait pas dans ce temps à des travaux théoriques ; il bouleversait la pâtisserie, brisait le vieux moule et offrait au Paris friand des perfectionnements précieux, et en particulier ces pâtes feuilletées, légères et dorées, qui font aujourd'hui les délices de nos tables. — En jetant à ce moment un coup d'œil sur l'ensemble de la vie de Carême, nous voyons qu'il a travaillé depuis dix ans tous les jours à la Bibliothèque impériale et au Cabinet des estampes, qu'il a composé les cent cinquante dessins qui accompagnent son *Pâtissier pittoresque*, et qu'il est allé chaque jour les exécuter sur les premières tables de Paris. — Ces dessins contiennent à peu près tout ce que la pâtisserie peut représenter.

« C'est le mardi et le vendredi que je m'y rendais.
» La collection des estampes me fit sortir du néant
» intellectuel ; mon travail devint meilleur et mon
» ignorance fit place au plus précieux des dons,
» l'instruction ! Je sus enfin ce qui avait été fait

» avant moi, et je pus l'imiter ou l'étudier. Je pus » devenir créateur à mon tour. Cette soif d'ap- » prendre me transporta d'un pôle à l'autre. Malgré » mes patients efforts, je saisissais assez difficilement » les textes, mais l'objet des dessins venait à moi » d'une manière parlante. J'y compris tout de suite » même ce qui n'était qu'imparfaitement représenté; » comme cela, j'étudiai Tertio, Palladio, Vignole, etc. » Je vis de l'esprit et de l'âme l'Inde, la Chine, l'É- » gypte, la Grèce, la Turquie, l'Italie, l'Allemagne, » la Suisse. Ces études marquèrent d'une forme nou- » velle mon travail consciencieux; j'avançai rapide- » ment comme poussé par une force irrésistible, et » je vis crouler sous mes coups l'ignoble fabrication » de la routine. Un rival me dit un jour : — Je ne » suis pas étonné que votre travail soit si varié, vous » êtes toujours fourré à la Bibliothèque de l'empe- » reur, où vous dessinez. — Eh bien! que n'en » faites-vous autant! lui répondis-je; mon privilége » est public. »

En racontant ce fait dans un de ses ouvrages, Carême porte lui-même ses regards sur les premières années de sa profession. « A dix-sept ans, j'étais chez M. Bailly *son premier tourrier*. Ce bon maître, s'intéressant vivement à moi, me facilita des sorties pour aller dessiner au Cabinet des estampes. Quand je lui eus montré que j'avais une vocation particulière pour son art, il me confia les pièces montées destinées à la *table du consul*. La paix d'Amiens (1801) venait d'être signée, le consul l'avait dictée! — J'em-

ployai au service de M. Bailly mes dessins et mes nuits. Ses bontés, il est vrai, payèrent bien mes peines; chez lui, je *me fis inventeur !* Alors florissait dans la pâtisserie l'illustre Avice : son travail m'instruisit. La connaissance de ses procédés m'enhardit, et je fis tout pour le suivre, mais non pour l'imiter; devenu capable d'exécuter toutes les parties délicates de l'état, j'entrepris des *extraordinaires* uniques. Mais pour parvenir là, jeunes gens, que de nuits passées sans sommeil ! — Je ne pouvais m'occuper de mes dessins et de mes calculs qu'après neuf ou dix heures ; je travaillais donc les trois quarts de la nuit. J'eus bientôt composé douze dessins, vingt-quatre, cinquante, cent, puis deux cents, tous soignés, tous fondés sur des choses nouvelles; je vis que j'étais arrivé ! — Alors, et les larmes aux yeux, je quittai le bon M. Bailly ; j'entrai chez le successeur de M. Gendron, où je fis mes conditions : j'obtins que, lorsque je serais appelé pour un extrà, il me serait permis de me faire remplacer. — Quelques mois après, je sortis définitivement des maisons pâtissières pour suivre mes seuls grands dîners. C'était bien assez. — Je m'élevai de plus en plus, et je gagnai beaucoup d'argent. Les envieux affluaient autour de moi, pauvre enfant du travail ! — quel bonheur il a ! voyez, il avance toujours. — Et ils voyaient cela sans faire attention à mes veilles et à mon sang brûlé ! C'est depuis ce temps-là que je suis en butte à la jalousie de quelques petits pâtissiers qui ont, je ne crains pas de le dire, bien à travailler avant d'a-

voir fait ce que j'ai fait. Je ne puis répondre aux plus infimes ; aux habiles, je réponds par mes travaux. »

Carême se peint dans ces fragments. C'est *sérieux* sans doute ; mais vous imaginez-vous qu'un homme aille si avant dans une profession, s'il ne l'a pas regardée comme cela, en face et avec ce sérieux de raison ? — Carême avait aussi en vue un objet qui établissait à ses yeux le mérite de sa profession : c'était de rendre la cuisine non-seulement plus délicate, plus variée, *mais plus saine ;* s'il a trouvé cette solution-là, il a rendu un service, et il ne peut pas le regarder comme étant de peu d'importance.

—Le voilà dans les cuisines de l'empire ; il en suit les plus beaux services dans des fêtes à jamais mémorables ; çà et là il est adjoint au travail de Laguipière, des frères Robert, illustres praticiens ; de M. Boucher, contrôleur de la maison du prince de Talleyrand, « homme qui a rappelé en France (suivant Carême), le talent administratif des contrôleurs d'autrefois. » — Carême a travaillé douze ans pour le plus spirituel et le plus gourmand des princes de l'empire, l'un des plus habiles de la droite de Bonaparte. Nul personnage ne lui a inspiré plus d'enthousiasme que le prince de Talleyrand. Ç'a été chez lui un sentiment vif et constant, et voici pourquoi : « —C'est que M. de Talleyrand, disait-il, entend le génie du cuisinier ; c'est qu'il le respecte, et qu'il est le juge le plus compétent des progrès délicats,

et que *sa dépense est sage et grande tout à la fois.* » — Le charme attaché aux succès de ses premiers travaux, qui avaient eu lieu dans cette maison opulente, influait peut-être sur ce jugement et le colorait de quelque poésie. Qui de nous sait se défendre, quand il juge les choses passées, de ce prestige exercé sur nos opinions par nos belles années et nos premiers succès ? N'aimons-nous pas surtout la gloire dont le souvenir nous revient avec celui de la jeunesse ? — Enfin, les sentiments de Carême étaient si profonds, qu'ils ont résisté à tout : nulle séduction étrangère de rang et de richesses ne lui a signalé un meilleur connaisseur que M. de Talleyrand.

Carême travailla chez M. de Talleyrand avec un cuisinier célèbre, feu Riquette. Tous deux furent employés aux dîners donnés par le prince dans les belles galeries de l'ancien hôtel des Affaires étrangères. Voici à son sujet une anecdote assez piquante. — Quelques années après, à l'époque de Tilsitt, Riquette, appelé en Russie, y introduisit la cuisine française. Sa réputation était grande alors : on ne l'appelait « des cuisines de Paris à celles de Saint-Pétersbourg que l'*habile homme et le beau parleur* (1). » Depuis, M. Riquette fit loyalement une grande fortune. Le 31 mars 1814, Riquette devint chez M. de Talleyrand, rue Saint-Florentin, où était descendu le czar, le sujet de quelques moments d'entretien, malgré la nature très-grave des circonstances ; quel-

(1) Carême.

ques paroles sont curieuses; nous les répéterons. M. de Talleyrand ayant questionné le czar sur son cuisinier, celui-ci répondit : « Mais c'est le plus habile homme! » Quelqu'un ayant ajouté : « Oui, et il a fait une bien grande fortune au service de votre majesté. » — « Mais c'est juste, dit l'empereur, Riquette et Carême nous ont appris à manger, nous ne le savions pas. »

Carême, enlevé par *réquisition*, fut obligé d'exécuter l'immense dîner impérial et royal donné en 1814 dans la plaine des Vertus. — Il fut appelé l'année suivante à Brighton comme chef des cuisines du prince-régent. Il resta près de deux ans dans ce service, et pour parler exactement, auprès de ce régent spirituel, instruit, gourmand et usé, avec sa confiance et son oreille. Carême était appelé chaque matin dans l'appartement du prince de Galles; il rédigeait le menu et lui expliquait la vertu, le danger ou la négation alimentaire de chaque mets. C'était un cours que Georges faisait quelquefois durer plus d'une heure.

On a trop long-temps dit : « Le style c'est l'homme. » Carême a écrit pour prouver que l'*homme même, c'était l'estomac*. Très-sérieusement Carême ne le voyait que là. C'est là, peut-être, ce qui lui a fait croire si puissante l'influence de son art sur nos facultés. Par cette idée, il croyait toucher à quelques rapports de phrénologie, dont il s'occupait particulièrement depuis plusieurs années. Il y avait dans tout cela une plaisanterie piquante et un peu de science.

Le prince de Galles dit un jour à celui qui couvrait sa table de plats exquis : « Carême, le dîner d'hier était succulent; je trouve délicieux tout ce que vous m'offrez; mais vous me ferez mourir d'indigestion. » — « Mon prince, répondit Carême, mon devoir est de flatter votre appétit et non de le régler. » — Carême, qui était bien persuadé qu'une bonne cuisine peut prolonger la vie, assainit celle du prince-régent; il l'épiça moins en lui conservant sa saveur; aussitôt les attaques de goutte cessèrent. Il introduisit sur cette belle table anglaise un travail plus délicat qu'auparavant et plus salutaire. Ce résultat était très-grand. Malgré les bontés que le prince témoigna en retour à Carême, malgré de beaux traitements et le charme bien senti par lui d'une sorte d'affection royale, il s'éloigna de Brighton. Le ciel noir de l'Angleterre l'accablait. En vain le prince peiné lui offrit une pension viagère représentant son traitement; Carême ému répondit qu'il ne pouvait pas rester; qu'il mourrait vite en Angleterre, *sous ce vilain ciel gris*. — Il revint à Paris, où il avait à continuer des études, à reprendre le travail de ses ouvrages commencés. — Dix ans après, Carême fut redemandé par le prince, devenu roi de la Grande-Bretagne, et aussitôt son avénement. « Quel honneur pour ma vieillesse et ma vie! le roi de la Grande-Bretagne daigne conserver le souvenir de mon service (1). » — Lady Morgan consacrait dans le même

(1) *Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*, deuxième édition.

temps un chapitre de ses ouvrages à célébrer ce modeste, ce rare cuisinier, qui lui répondait : « Quel généreux sentiment vous inspire, quand vous dites que le talent du cuisinier devrait être encouragé par des couronnes comme celles que l'on jette sur la scène aux Sontag, aux Taglioni ! ! Je vous remercie, madame, au nom de tous les talents de la cuisine française. » — Des circonstances assez piquantes, comme on voit, ont rempli cette existence d'un artisan habile. Je ne puis m'étendre davantage ; d'ailleurs ces anecdotes de la partie active de la vie de Carême se ressemblent ; peut-être même que l'intérêt cesse ici, car Carême ne *travaille* plus pour *créer ;* il exerce simplement sa profession.

Je vais abréger l'exposé des faits. — Il alla à Saint-Pétersbourg ; il y accepta la fonction de l'un des chefs des cuisines de l'empereur Alexandre. Fatigué par le froid russe, il revint à Vienne, escorté de sa brillante réputation. Il y exécuta quelques grands dîners de l'empereur ; puis il s'attacha à lord Stewart (1), ambassadeur d'Angleterre, magnifique gentilhomme et l'un des premiers gourmets du monde. Il le suivit à Londres, mais pour peu de temps ; il le quitta au bout de quelques semaines, reprit sa liberté et le chemin de Paris *pour écrire et publier*. L'année suivante, « la noblesse étrangère lui fit l'honneur de le rappeler. » On le vit venir vite aux congrès d'Aix-la-Chapelle, de Laybach, de Vé-

(1) Aujourd'hui marquis de Londonderry.

rone. A Laybach, l'empereur de Russie, qui l'aimait, lui fit remettre une bague étincelante de diamants. Les congrès dissous, Carême vint reprendre la plume en France.—Il passa ensuite au service du prince de Wurtemberg, de la princesse de Bagration, dont il a célébré « la bonté, l'esprit brillant, » et de M. de Rotschild. Une sorte de munificence royale l'a fixé chez ce dernier. Il y a travaillé cinq ans « pour les illustres gastronomes français et étrangers qui visitent cette maison, la sœur de la maison Talleyrand. » Carême loue sans cesse la dignité et la justice des hôtes : il a écrit : « On ne sait plus vivre que là! Et madame la baronne Rotschild, qui fait les honneurs de cette magnifique réception, mérite d'être comptée parmi les femmes qui font le plus aimer la richesse, à cause du charme et du bonheur qu'elle en tire pour les autres, de la dignité des habitudes et du luxe délicat de sa table. » — Ces paroles sont sorties plusieurs fois de sa plume. Ses lèvres mourantes en murmurèrent quelque chose.

Maintenant croyez-vous sa vie assez remplie, sa profession assez élevée? On peut dire aux personnes qui sourient : — « Mais cet homme valait bien un faiseur de poème épique et plusieurs érudits de l'Académie des inscriptions. Ses facultés étaient supérieures; c'est un fait incontestable. » — Après cela, si l'on répond : — « Que de simples fusions alimentaires ont été le résultat atteint par ces facultés, par cette vie d'idées; » — je n'ai rien à répliquer. Seulement si vous dites cela, vous n'êtes pas gourmand, et vous

ne croyez pas que certaine cuisine puisse servir la santé. Je me retranche alors dans ces conclusions : « — C'est que cette dépense d'activité, d'idées, cette » variété de connaissances, cette spontanéité de » travail, ont composé un mérite très-remarquable » que le temps ne ramène pas plus vite que les au- » tres. » — Carême a été un homme rare en son genre, une intelligence féconde et propre avec supériorité à plusieurs choses. Le célèbre Broussais, attiré près de Carême par l'intérêt de ses recherches et par son esprit, s'est empressé, après sa mort, d'étudier attentivement sa tête.

Bien que la dernière maladie de Carême ait été très-longue et très-douloureuse, son esprit a été jusqu'au dernier moment rempli d'idées, de faits curieux et d'opinions nouvelles; des hommes distingués venaient les débattre auprès de son lit. Il n'a pas senti venir le froid mortel de sa maladie. Il dictait de son lit à sa fille, et l'épuisement mettait seul un terme à sa dictée. D'inexprimables douleurs et de bien tristes nuits affaiblissaient par intervalles ses espérances; mais la clarté du jour revenue, une conversation les lui rendait. Cet artisan supérieur a vu près de son lit, chaque jour de sa maladie, les hommes marquants de sa profession, les amis de toute sa vie, Riquette, Allain, Jay de (Rouen), le plus éminent de ses élèves, des gens de lettres et des gens du monde. Un jardinier célèbre lui apportait des essais heureux; un autre jour il débattait avec un chimiste une difficulté de conserver; il causait

de botanique avec les hommes les plus savants, de champignons avec M. Roques; il écoutait M. Broussais avec l'attention d'un esprit supérieur; et il commentait lui-même Spurzheim devant l'un de ses plus savants disciples, feu Marcel Gaubert.

Je dois ajouter ces derniers traits à tous les détails que je viens de donner. — Carême fut plein de bonté et de fermeté dans sa vie, mais sévère pour les infractions. Il se retirait lorsqu'il voyait d'autres principes que les siens. Ses études, le lent travail de la rédaction de ses livres, ses calculs, ses expériences, quelques amis distingués à Paris qu'il aimait et qu'il visitait, voilà le cercle où s'enferma sa vie; — il n'aimait pas la campagne, trait curieux chez cet homme expansif.

J'ai à raconter un dernier fait qui donne une idée de la passion qu'il portait à son art. — Quelques heures avant d'expirer, la partie gauche de son corps se paralysa; il perdit connaissance. Sa jeune fille, l'objet de toutes ses pensées après avoir été celui de tous ses soins paternels, parut elle-même s'être effacée de ses idées : son esprit était mort pour les siens. Dans cet état, il eut encore en se réveillant un instant à la vie, un souvenir très-lucide de sa profession. On était à la fin de la soirée. Un de ses élèves les plus aimés voulut le voir et lui parler. Après quelques questions faites avec force et douleur, le mourant rouvrit les yeux et reconnut cette voix. « C'est toi? dit-il, merci, bon ami! Demain, envoie-moi du poisson; hier les quenelles de soles étaient très-bonnes, mais ton pois-

son n'était pas bon ; tu ne l'assaisonnes pas bien. Écoute : » et à voix basse, avec faiblesse, mais nettement, il lui rappela la prescription, « et il faut doucement secouer la casserole, » ajouta-t-il, et sa main droite imitait, par un faible mouvement sur le drap, le mouvement qu'il voulait indiquer. — Il n'a plus reparlé ni reconnu personne. Une demi-heure après, tout était fini.

FRÉDÉRIC FAYOT.

(Notice extraite des *Cent-et-Un.*)

VOCABULAIRE DES MOTS

POUR

L'ORTHOGRAPHE DES MENUS.

Dans mon *Maître d'Hôtel français* j'ai fait plusieurs observations sur la manière d'écrire les menus, et cependant je n'ai pas fait la plus importante, la plus intéressante pour nous, celle enfin de parler français en écrivant ces mêmes menus que nous présentons nous-mêmes aux grands, dont quelques-uns veulent bien être indulgents sur ce chapitre; mais cela n'est pas moins affligeant et défectueux pour des hommes de talent, et jette sur nous de la défaveur dans certains esprits, qui oublient nos talents estimables, pour ne voir en nous que des hommes peu logiques ou ignorants. Il n'est que trop vrai que nous écrivons presque généralement assez mal, et ne mettons pas un mot d'orthographe. A cet inconvénient j'entrevois un remède bien simple et bien facile pour améliorer notre orthographe.

Voici comment je vais faire : je pense qu'en classant avec ordre tous les mots qui sont relatifs à notre état, dans nos moments de loisir nous pourrions copier ces mêmes mots, que nous retiendrions aisément, puisqu'ils nous sont déjà familiers. Par suite de cet exercice, nous pourrions bientôt orthographier nos menus d'une manière honorable pour nous, et satisfaisante pour les maîtres.

C'est là ce que je tente en entreprenant ce petit

travail, qui doit à l'avenir nous faire parler et écrire la langue de notre art; cela n'est pas à dédaigner.

DES POTAGES.

Potage à la royale,
à la Xavier.
à la reine.
à la dauphine.
à la d'Artois.
à la Berry.
à la d'Angoulême.
à la Condé.
à la Villeroy.
à la princesse.
à la Kusel.
à la Necker.
à la gendarme.
à la provençale.
à la tortue.
à la bernoise.
à la turque au parmesan.
au rabiole.
à la Saint-Cloud.
à la Chantilly.
au hameau.
au chasseur.
à la purée de gibier.
à la purée garnie de laitue.
de riz au coulis d'écrevisses.
à la Célestine au lait d'amandes.
de graines de melon à la purée de navets ou de pois nouveaux.
à la garbure au fromage.
à la garbure aux choux.
à la garbure aux navets.
à la bisque de volaille.
au consommé, au gratin ou à la croûte gratinée.
à la purée de marrons.
de fantaisie.
en surprise.
de santé.
à la jardinière.
à la julienne.
à la chiffonnade.
à la Faubonne.
à la brunoise.
aux laitues.
à la chicorée.
aux carottes nouvelles.
aux navets.
aux choux-fleurs.
aux choux de Bruxelles.
aux concombres farcis.
aux oignons blancs.
aux racines de céleri.
aux cardes.
aux pointes d'asperges.
aux petits pois.
aux petits radis.

Riz à la Croissy.
à la purée de pois nouveaux.
à la purée de navets.
à la purée de lentilles à la reine.
au blond de veau.
au consommé.
au naturel.
au lait d'amandes.
à la julienne.
printanier.

Vermicelle au consommé.
au blond de veau.
au lait d'amandes.

Les potages de sagou de nouilles, de semoule, de pâte à l'italienne et de lazagne, se font de même que le vermicelle; mais on les sert également au parmesan.

Macaroni à l'italienne.

DES GROSSES PIÈCES ET RELEVÉS.

Culotte de bœuf glacée au naturel.
garnie de choucroûte à la française ou à l'allemande.
garnie de petites bouchées.
à la flamande.
à la maréchale.
à l'allemande.
à la française.
à la gendarme.
à la languedocienne.
Noix de bœuf à la royale.
à la gendarme.
à l'espagnole.
à la Godard.
Noix de bœuf au vin de Madère.
à l'italienne.
Filet de bœuf à la milanaise.
à l'anglaise, garni de petites pommes de terre.
au vin de Madère.
braisé garni de racines.
piqué glacé à la broche garni d'une financière.
à la macédoine.
Rosbeef d'aloyau à l'anglaise.
de mouton des Ardennes.
d'agneau à la maître-d'hôtel.
de chevreuil piqué mariné.
Longe de veau de Pontoise.
à la crème.
à la Mouglas.
Rond de veau à l'anglaise.
à la Godard.
Quartier de pré-salé à la broche.
d'agneau garni d'une maître-d'hôtel.
de veau de Pontoise.
de chevreuil piqué glacé, sauce chevreuil ou poivrade.
Gigot de sept heures aux racines.
à la flamande.
Jambon au vin de Madère, et glacé.
à la broche et aux épinards.
à la royale.
garni d'une macédoine.
Cochon de lait à la broche.
à l'italienne farci de macaroni.
à la turque, riz au parmesan.
Dindonneau à la régence.
Dindon glacé garni de marrons à l'espagnole.
Dinde truffée braisée.
aux truffes à la broche.
à la maquignon.
à la Godard.
à la Régence.
à l'anglaise.
garnie d'une matelote de foies gras.
Oie à la cendre garnie de racines.
braisée à la flamande.
Oille à la royale.
Perdrix au faisan à la flamande.
aux choux.
Chartreuse printanière (ovale) garnie de perdrix, de grives, de canetons ou de faisans.
Timbale de macaroni à la milanaise.
à l'italienne.
à la financière.
à l'allemande garnie de quenelles.
au chasseur.
Pâté chaud (ovale) de lapereaux aux fines herbes.
à l'espagnole.
garni de quenelles de godiveau.
garni de poisson aux fines herbes.
à la financière.
de macaroni à l'italienne.
Casserole au riz (ovale) garnie d'ailerons à l'allemande,
à la financière.
à la polonaise.
à la reine.
de quenelles à la Béchamel.
de bonne morue à la Béchamel maigre.
Vol-au-vent (ovale) à l'allemande.
à la financière.
à la Nesle.

garni de bonne morue à la Béchamel.
garni de macaroni à la milanaise.
Carpe du Rhin à la Chambord.
de Seine au bleu entourée de grosses écrevisses.
à la marinière garnie d'une matelote d'anguilles.
à la financière, garniture de quenelles de poisson.
Brochet à la sauce hollandaise.
à la sauce flamande.
à la sauce génevoise.
à la financière, ceint de grosses écrevisses.
à la Chambord.
au bleu garni d'écrevisses.
Turbot à la crème.
à la sauce flamande.
à la sauce hollandaise.
à la sauce aux huîtres.
à la sauce aux crevettes.
à la sauce ou beurre d'écrevisses.
Cabillaud d'Ostende.
à la crème.
à la sauce aux câpres.
à la sauce hollandaise.
à la sauce flamande.
à l'anglaise.
Saumon au bleu ou au court-bouillon.
à la sauce vénitienne.
à la sauce génevoise.
à la sauce italienne.
à la sauce aux huitres.
à la sauce aux crevettes.
Hure ou queue de saumon en tortue.
Truite de Seine au bleu.
sauce flamande.
sauce hollandaise.
sauce à la purée d'oscille.
Hure ou la queue d'esturgeon au vin de Madère.
d'esturgeon à la tortue.
à l'italienne.
à la vénitienne.
au court-bouillon.
au vin de Champagne
Esturgeon à la broche.
à l'espagnole.

DES CONTRE-FLANS OU DES RELEVÉS EN TERRINE.

Terrine garnie d'une matelote d'anguilles et de foies gras, au vin de Bordeaux.
garnie d'une gibelotte d'anguilles et de lapereaux de garenne, à la bourguignote.
garnie d'une marinière de barbillons et d'écrevisses de Seine.
garnie d'une matelote de foies gras à la Périgueux ou à la financière.
garnie d'une matelote de cervelles de veau à l'allemande.
garnie de macaroni à la milanaise.
garnie d'ailerons à la macédoine.
garnie d'ailerons en haricots vierges.
garnies d'ailerons à la nivernoise.
garnie d'ailerons à la jardinière
garnie d'ailerons aux pointes d'asperges.
garnie à la Toulouse.
garnie à la financière.
garnie d'une capilotade de membres de volailles.
garnie d'un kari de volaille.
garnie de cuisses de canetons à la provençale.
garnie de cuisses d'oie à la macédoine ou d'un haricot vierge.
garnie de queues de mouton en hochepot.
garnie d'une provençale de queues de mouton.
garnie de langues de mouton au gratin.
garnie de langues de mouton à

l'écarlate.
garnie de langues de mouton à la Clermont.
garnie de langues de mouton à la bretonne.
garnie de palais de bœuf au gratin.
garnie d'une blanquette de palais de bœuf.
garnie d'une blanquette de veau à la Périgueux.
garnie d'une tête de veau en tortue.
garnie d'oreilles de veau en menu-droit.
garnie d'oreilles de veau au gratin.
garnie de ris de veau piqué glacé à la chicorée.
garnie d'une escalope de ris de veau à l'allemande.
garnie de cervelles à la Béchamel.
garnie de noisettes de veau aux pointes d'asperges.
garnie de tendrons de veau à la Chipolata.
garnie de filets de veau piqués glacés à la jardinière.
garnie de côtelettes de mouton à la Soubise.
garnie de côtelettes d'agneau piquées glacées à la macédoine.
garnie d'une queue de bœuf en hochepot.
garnie d'une queue de bœuf à la flamande.
garnie d'une queue de bœuf à la Chipolata.
garnie de bifteck à l'anglaise.

DES ENTRÉES DE BOUCHERIE.

Côte de bœuf glacée aux racines.
au vin de Madère.
à l'espagnole.
garnie d'une macédoine.
glacée à l'italienne (au macaroni).
braisée à la flamande.
Filet de bœuf piqué glacé.
au vin de Madère.
garni d'une brunoise.
garni de petites pommes de terre.
garni de macaroni à l'italienne.
Biftecks à l'anglaise.
à la maître-d'hôtel.
au beurre d'anchois.
aux fines herbes.
sauce tomate.
sautés dans leur glace.
sauce poivrade.
panés à l'allemande.
Blanquette de palais de bœuf à l'allemande.
aux concombres.
Attéreaux de palais de bœuf.
Orly de filets de palais de bœuf.
Palais de bœuf au gratin.
en papillotes et en cornets.
en caisse à la Béchamel.
à l'écarlate à la Pompadour.
Carré de veau piqué glacé.
à la Béchamel.
à la Périgueux.
à la Monglas.
à la Guéménée.
à la Singara.
en papillotes aux fines herbes.
glacé, sauce tomate.
à la broche garni de laitues.
Côtelettes à la Dreux.
panées à l'allemande.
à la Singara.
glacées à la macédoine.
glacées à la nivernoise.
glacées à l'écarlate.
à la Saint-Cloud.
à l'italienne.
sautées aux fines herbes.
en papillotes.
Noix de veau piquée glacée à la chicorée et à l'oseille.
en bedeau, sauce tomate.

Noix de veau en demi-deuil demi-glace.
en surprise à la financière.
glacée à l'aspic.
à la Périgueux, Conti de truffes.
en papillotes aux fines herbes.
à la Singara, purée de champignons.
à la Monglas.
Blanquette de veau à la poulette.
aux concombres.
aux truffes.
Poitrine de veau aux fines herbes en papillotes.
à la lyonnaise.
à la Soubise.
Tête de veau en tortue.
à la financière.
Marinade de tête de veau.
Tête de veau à la Sainte-Menehould.
à la poulette.
sauce tomate.
Oreilles de veau en menu droit.
à la dauphine.
à la Villeroy.
à la ravigote.
sauce tomate.
à l'aspic chaud.
à la financière.
à la tortue.
Cervelles de veau au suprême.
en matelote.
à la ravigote.
à l'ivoire, sauce tomate.
à la Béchamel.
à l'allemande.
à la remoulade.
Marinade de cervelles de veau.
Cervelles panées à l'allemande.
à la Sainte-Menehould.
Noisettes de veau glacées à la chicorée ou à l'oseille.
à la macédoine.
aux pointes d'asperges.
à la Soubise.
à la purée de champignons.
aux laitues.
à la nivernoise.
à la Toulouse.
à la financière.
à la purée de pommes de terre.
en papillotes.
Ris de veau piqués à la purée d'oseille.
à la chicorée.
Ris de veau aux épinards.
à la purée de champignons.
garnis de céleri à la française.
garnis de pointes d'asperges aux petits pois.
à la Saint-Cloud, sauce tomate.
Conti aux truffes, sauce Périgueux.
à la macédoine.
à la nivernoise.
Épigramme de ris de veau.
Blanquette de ris de veau.
Marinade de ris de veau.
Ris de veau à la Orly.
panés à l'allemande.
à la d'Artois.
en papillotes.
Escalope de ris de veau aux fines herbes et en caisse.
Filets de veau piqué glacés à la jardinière.
aux pointes d'asperges.
à la macédoine.
à la chicorée.
à l'oseille.
aux concombres.
à la Montgolfier.
Grenade de filets de veau piqués et Conti aux truffes, sauce tomate.
Tendrons de veau à l'allemande.
à la Villeroy.
à la Sainte-Menehould.
glacés à la nivernoise.
glacés à la macédoine.
glacés aux concombres.
glacés aux laitues, sauce tomate.
aux pointes d'asperges.
glacés à la chicorée.

Tendrons de veau glacés à l'oseille.
à la purée de champignons.
à la Toulouse.
à la financière.
à la Chipolata.
Selle de mouton glacée.
à l'allemande.
à la purée d'oseille.
à la macédoine.
à la chicorée.
Carbonnades de mouton à la purée de céleri.
à la purée de champignons.
à la purée de pommes de terre.
à l'oseille ou à la chicorée.
à la bretonne.
à la nivernoise.
à la macédoine.
aux pointes d'asperges à la Choisy.
Filets de mouton glacés marinés, sauce chevreuil.
Conti aux truffes, sauce Périgueux.
sautés à l'écarlate, sauce tomate.
sautés à l'anglaise (petites pommes de terre tournées).
Escalope de filets de mouton aux fines herbes, demi-espagnole.
Turban de filets de mouton garni d'une financière.
Filets de mouton, panés à l'allemande.
à la Sainte-Menehould.
grillés et garnis d'une macédoine ou nivernoise.
Émincé de mouton à la Clermont.
Côtelettes de mouton sautées glacées.
sautées aux concombres.
sautées à la nivernoise.
sautées à la macédoine.
sautées aux pointes d'asperges.
sautées aux laitues.
sautées à la purée de pommes de terre.
à la chicorée.
à l'oseille.
au céléri à la française.
Côtelettes de mouton à la Singara.
à la Soubise.
à l'anglaise.
Côtelettes de mouton panées à l'allemande.
panées grillées.
sautées à la minute, sauce tomate.
Langues de mouton à la bretonne.
à l'écarlate, sauce tomate.
au gratin.
à la languedocienne.
à l'espagnole.
panées à l'allemande.
en cornets.
Papillotes de langue de mouton.
Marinade de langue de mouton.
Orly de langue de mouton.
Émincé de langue de mouton aux concombres.
à la Clermont.
à la bretonne.
Épigramme de langue de mouton aux pointes d'asperges.
à la macédoine.
Langues de mouton à la gasconne.
à la provençale.
Carré de porc frais à la broche, sauce tomate.
glacé, sauce Robert.
Côtelettes de porc frais sautées glacées à la lyonnaise.
panées à l'allemande, sauce poivrade.
grillées, sauce Robert.
à la purée de pommes de terre.
Ris d'agneau piqués glacés à la chicorée.
à la Toulouse.
à la financière.
à la macédoine.
aux concombres.
à la nivernoise.
Épigramme de ris d'agneau.
Épigramme d'agneau aux pointes d'asperges.
à la macédoine.
Côtelettes d'agneau piquées glacées à la chicorée.

aux petits pois.
Côtelettes d'agneau sautées au suprême.
à la Toulouse.
à la financière.
à la macédoine.
aux concombres.
à la jardinière.
garnies à l'anglaise.
à l'allemande.
à la Villeroy.
à la maréchale.
Musettes d'agneau à la nivernoise.
Épaule d'agneau à la maître-d'hôtel.
Oreilles d'agneau en menu droit à la ravigote.
à la tortue.
à la Toulouse.
à la dauphine.
à la Villeroy.
au gratin.

DES CROQUETTES ET DES HATELETS.

Croquettes de riz garnies d'un salpicon.
de volaille à la Béchamel, ou au velouté.
de gibier à l'espagnole.
de foies gras au suprême.
de palais de bœuf à l'allemande.
de crêtes et de truffes au fumet.
de blanc-manger (hachis de blanc de poularde au velouté).
d'agneau à la Périgueux.
aux champignons à l'allemande.
aux fines herbes.
de turbot à la Béchamel.
de soles.
d'esturgeon.
de perches.
Quenelles de volaille, de gibier, de veau ou de poisson.
à la Villeroy.
à l'anglaise.
à l'Orly.
à la Sainte-Menehould.
panées à l'allemande.
Côtelettes de ris d'agneau ou de veau à la Villeroy.
panées à l'allemande.
à la Pompadour.
Hatelets de langue de mouton à l'écarlate.
au petit lard.
de blanc de volaille et de truffes à l'allemande.
de gibier à la Périgueux.
de crêtes aux truffes.
de riz au parmesan, garnis de rognons de coq.

DES ENTRÉES DE VOLAILLE ET DE GIBIER.

Belle poularde à l'ivoire et à l'aspic chaud.
à la Chevry et à l'essence.
à la ravigote, sauce verte.
à l'estragon et à l'essence.
à la Regence demi-espagnole.
à la Toulouse.
à la Montmorency.
à la maquignon, sauce tomate.
à la Perigord, sauce Périgueux.
truffée entrée de broche, sauce italienne.
truffée, braisée à la financière.
à l'anglaise, garniture de racines.
à la Bedeau et à la Béchamel.
Chapon au consommé.
au riz.
au gros sel.

à la Chevalier.
à la reine.
à la Singara.
à la Monglas.

On sert également les poulets à la reine de toutes les manières désignées ci-dessus pour la poularde.

Poulets nouveaux en homard, sauce tomate.
à la Dantzick, sauce aux huîtres.
à la tartare, sauce remoulade en magnonnaise.
aux fines herbes et en papillotes.
sautés à la minute, sauce tomate.

Fricassée de poulets à l'essence de racines.
à l'essence de champignons.
à la Périgord, sauce Périgueux.
à la Chevalier.
à la dauphine.
à la venitienne.
à l'italienne, sauce tomate.
bigarrée aux écrevisses.
à la Villeroy.

Kari de poulets à l'indienne.

Fritot de poulets garnis d'œufs frits.
à la Marengo, sauce tomate.
pané à l'allemande, sauce poivrade.

Marinade de poulets nouveaux.

Capilotade de volaille, sauce italienne.

Cuisses de volaille, en balottine à la nivernoise.

Petits cancions de cuisses de volaille en haricots vierges.
à la macédoine.
aux pointes d'asperges.

Bigarrure de cuisses de volaille, sauce allemande.

Cuisses de poulets à la Mirepoix, sauce tomate.
à la d'Armagnac, demi-espagnole.
à la glace.
à la Villeroy.
à la Pompadour.

Fritot de cuisses de volaille, sauce poivrade.

Cuisses de poulets panées à l'allemande, sauce tomate.
en kari.
braisées, sauce aux écrevisses ou aux crevettes.
braisées, sauce Périgueux.

Cuisses de volaille à la Chevry.

Ailerons de dindon à la Vierge.
à la Mirepoix.
aux petits pois.
en haricot vierge.
à la macédoine.
à la nivernoise.
à la chicorée.
aux concombres.
farcis à la dauphine.
à la Toulouse.
à la financière.
panés à l'allemande.

Fritot d'ailerons de poularde.

Ailerons en kari.

Blanquette de poularde aux truffes.
à la Béchamel.
aux concombres.
au suprême garnie de filets mignons piqués glacés.
garnie de filets mignons à la Villeroy.
de filets mignons Conti aux truffes.
de poularde, les petits filets Conti à l'écarlate.
de volaille garnie de filets mignons panés à l'allemande.
garnie de quenelles à la Villeroy.

Épigramme de filets de poularde à la chicorée.
de poulets à la macédoine.
de volaille garnie de céleri à la française.

Sauté de poulardes ou de poulets au suprême, les petits filets à la Orly.
aux truffes, les petits filets à la Conti.
aux concombres.
à la Toulouse, les petits filets piqués glacés.
à la macédoine.
à la nivernoise.

aux pointes d'asperges.
Sauté de poulets gras à la royale ou à l'écarlate.
Sauté de volaille à la belle vue orné de truffes.
Sauté à la provençale.
Sauté Conti aux truffes.
Filets de poulets à la Chevalier.
à la Sainte-Menehould.
Ailes de poulets panées à l'allemande, sauce tomate.
Bigarrure de filets de poulets à la Saint-Cloud.
Filets de poulets à la Berry.
Turbans de filets mignons Conti aux truffes piqués glacés.
Canetons de ferme à la flamande.
de Rouen en haricot vierge.
glacés aux racines.
aux olives farcies.
Filets de canetons a la minute au jus d'orange.
Aiguillettes de canetons à la bigarrade.
Sauté de filets de canetons à la bourguignote.
au vin de Bordeaux.
Filets de canards sauvages à la Périgueux.
à la Sainte-Menehould.
panés à l'allemande, demi-espagnole.
Orly de filets de canards.
Filets de canards Conti aux truffes.
Sauté de sarcelles à la bourguignote.
au vin de Bordeaux.
On peut les servir de même que les filets de canards décrits ci-dessus.
Cuisses de canetons à la macédoine.
Bigarrure de cuisses de canards à la jardinière.
Cuisses de canetons en haricot vierge.
aux olives.
Cuisses de canards à la Mirepoix.
à la Villeroy.
braisés à la provençale.
aux pointes d'asperges.
Sauté de faisans à la royale.
aux truffes et au suprême.
Faisans Conti aux truffes à la Périgueux.
Salmis de faisans au vin de Bordeaux.
au vin de Champagne.
à la bourguignote.
Pigeons innocents à la cuillère, sauce allemande.
au beurre d'écrevisses.
Pigeons-Gauthier en homards, sauce aux crevettes.
à la Singara.
à la Toulouse.
à la macédoine.
à la nivernoise.
aux petits pois.
aux concombres.
Sauté de pigeons au sang.
à la Périgueux aux truffes.
Orly de filets de pigeons.
Filets de pigeons à la Sainte-Menehould.
Ailes de pigeons à l'anglaise.
Côtelettes de pigeons à la maréchale.
Ailes de pigeons panées à l'allemande.
Papillotes de pigeons aux fines herbes.
Cailles au gratin demi-espagnole.
aux petits pois.
à la Mirepoix, sauce italienne.
à la financière.
à la Toulouse
aux pointes d'asperges.
à la macédoine.
à la jardinière.
aux fines herbes et en caisse.
Sauté de cailles au suprême.
Ailes de cailles sautées aux truffes.
Orly de filets de cailles.
Salmi de cailles au vin de Bordeaux.
Papillotes de jeunes perdreaux aux fines herbes et au laurier.
Perdreaux à la Périgord, entrée de broche.
à la Monglas.
Conti aux truffes, demi-espagnole.
Salmis de perdreaux rouges à la bourguignote.

au fumet et au vin de Champagne.
au vin de Bordeaux.
aux truffes, sauce Périgueux.
Côtelettes de perdreaux à la maréchale.
Filets de perdreaux à la Sainte-Menehould.
à la westphalienne.
Sauté de perdreaux rouges aux truffes.
à la Toulouse.
à la bourguignote.
Conti aux truffes à la financière.
Épigrammes de filets de perdreaux aux pointes d'asperges.
Orly de filets de perdreaux rouges.
Hachis de perdreaux à la polonaise.
à la turque.
Papillotes de bécassines aux fines herbes.
Salmis de bécasses au fumet et au vin de Champagne.
au vin de Bordeaux.
à la bourguignote.
Sauté de bécasses aux truffes.
à l'allemande.
au suprême.
On prépare le pluvier et la grive de même.
Caisses de lapereaux aux fines herbes.
Lapereaux de garenne sautés aux fines herbes.
Gibelotte de la lapereaux à la bourguignote.
au vin de Bordeaux.
au chasseur.
Escalope de lapereaux à l'allemande.
Filets de lapereaux à la vénitienne.
Conti aux truffes garnies d'une escalope.
piqués glacés à la financière.
Papillotes de lapereaux aux fines herbes.
Gratin de lapereaux à la turque.
Turban de filets de lapereaux.
Grenade de filets de lapereaux à la Berry.
Filets de lapereaux en turban.
Filets de levrauts en lorgnette.
Filets de lapereaux panés à l'allemande.
Filets de levrauts à la Sainte-Menehould.
Orly de filets de levrauts.
Émincé de gibier au fumet.
Filets de levrauts sautés au sang.
Sauté de levrauts aux truffes.
Filets de levrauts piqués glacés garnis d'une escalope.
Escalope de levrauts liés au sang.
aux truffes.
à l'italienne, les petits filets à la Orly.
Turban de levrauts Conti aux truffes.
Papillotes de levrauts aux fines herbes.
Filets de levrauts piqués marinés, sauce poivrade.
Conti à l'écarlate, sauce tomate.
Escalope de filets de chevreuil à l'italienne.
Filets de chevreuil à la maréchale.
à la Sainte-Menehould.
Sauté de chevreuil à la Périgueux.
au vin de Champagne.

DES ENTRÉES DE FOIES GRAS ET DE FARCES A QUENELLES.

Caisse de foies gras à l'espagnole.
à la financière.
à la Périgueux.
Matelote de foies gras au vin de Madère.
Orly de foies gras.
Gratin de foies gras.
Pain de foies gras à la Toulouse.
à la Périgueux.
Pain de volaille à la turque.
jaspé de queues d'écrevisses.
à la Toulouse.

à la Périgueux.
Quenelles de volaille au consommé.
à l'essence.
à la Béchamel.
au beurre d'écrevisses.
à la Périgueux.
à la Villeroy.
à la Sainte-Menehould.
Quenelles en côtelettes au suprême.
à la Toulouse.
à l'italienne.
aux truffes.
à la Sainte-Menehould.
à la Villeroy.
panées à l'allemande, sauce tomate.
Boudin de volaille à la Richelieu.
à la troyenne.
au beurre d'écrevisses.
à la Périgueux.
à la Pompadour.
à la Villeroy.

Les quenelles de gibier se préparent de même que les précédentes.

DES ENTRÉES DE FOUR ET DES CHARTREUSES.

Chartreuse printanière.
à la Mauconseil.
à la paysanne.
à la minime.
au chasseur.
à la parisienne en surprise.
à la parisienne en cylindre.
Petites chartreuses à la française.
Truffes croustades en surprise à la purée de gibier.
en surprise de gibier.
à la reine.
à la Monglas.
à la Toulouse.

DES CROUSTADES DE PAIN.

Croustade garnie d'une escalope de levrauts au sang.
garnie d'un salmis de perdreaux aux truffes.
garnie d'un salmis de faisans au vin de Champagne.
garnie d'un salmis de bécasses au fumet.
garnie d'un salmis de grives aux champignons.
garnie d'une blanquette de poularde à la Perigueux.
aux concombres.
Croustades de cailles au gratin.
de grives aux fines herbes demi-espagnole.
Croustades de mauviettes au gratin et aux truffes.
Petites croustades de pain garnies de grives au gratin.
garnies de mauviettes aux fines herbes.
Timbale de nouilles à la reine, purée de volaille.
à la polonaise.
garnie d'un hachis de gibier à l'espagnole.
garnie d'une financière.
garnie d'une blanquette de volaille aux truffes.
garnie d'un kari à l'indienne.
Petites timballes de nouilles à la reine.
à la polonaise.
garnies d'une purée de gibier.
garnies à la Monglas.
garnies à la Toulouse.
garnies d'une escalope de filets de mauviettes.
Casserole au riz à la reine.
à la Berry.
à la polonaise.
au chasseur.
à la Toulouse.
à la financière.

à la Nesle.
garnie d'une escalope de levrauts liée au sang.
garnie d'une blanquette de palais de bœuf.
garnie d'un salmis de gibier au fumet.
Casserole au riz à l'indienne.
à la moderne.
à l'ancienne.
de bonne morue.
garnie d'une blanquette de filets de soles à la Béchamel.
garnie d'une escalope de saumon aux fines herbes.
d'une blanquette de turbot à la Béchamel maigre.
Petites casserolettes de riz à la reine.
à la polonaise.
garnies d'une purée de gibier.
à la Monglas.
à la Toulouse.
au chasseur.
garnies d'une escalope de mauviettes à l'espagnole.
d'un émincé de blancs de volaille aux truffes.
garnies de filets de soles à la Béchamel.
garnies d'un émincé de perches à la Béchamel.
garnies d'un émincé de turbot.
Bordure de riz garnie de ris de veau à la chicorée.
garnie de ris d'agneau au céleri à la française.
garnie d'une blanquette de volaille aux concombres.
aux truffes.
garnie d'un salmis de bécasses à la bourguignote.
garnie d'un salmis de pluviers au fumet.
garnie d'un salmis de perdreaux rouges au vin de Bordeaux.
garnie d'un salmis de faisan au vin de Champagne.
garnie d'un ragoût à la Toulouse.
garnie d'un ragoût à la financière.
garnie d'un hachis de gibier à la turque.
garnie d'une purée de gibier à la polonaise.
garnie d'une blanquette de turbot à la Béchamel.
garnie de filets de soles à la vénitienne.
garnie d'une escalope de saumon aux truffes.
garnie de filets de perches à la Béchamel maigre.

DES PATÉS CHAUDS.

Pâté chaud de faisans aux truffes.
de bécassines à l'espagnole.
de cailles aux champignons.
de mauviettes aux fines herbes.
de jeunes perdreaux au fumet.
de grives à la Périgueux.
garni à la Monglas.
garni au chasseur.
garni à la financière.
garni de palais de bœuf farcis.
garnis de ris d'agneau ou de veau aux fines herbes.
garni de godiveau à la ciboulette.
garni de quenelles de godiveau de volaille aux truffes.
garni de quenelles de godiveau de gibier aux champignons.
de faisan aux fines herbes.
de saumon aux truffes.
de filets de soles aux attéreaux.
de filets de merlans à la bourguignote.
d'une escalope d'esturgeon au vin de Madère.

à la marinière.
de légumes à la moderne.
anglo-français.
à la russe.
Petits pâtés dressés à la Monglas.
garnis de foies gras à la Périgueux.
garnis d'un émincé de volaille à la Béchamel.
garnis d'une escalope de mauviettes à l'espagnole.
garnis d'un hachis de gibier à la turque.
garnis d'une purée de volaille à la polonaise.
garnis d'un ragoût à la Toulouse.
garnis d'une blanquette de turbot à la Béchamel.
garnis de filets de soles, de saumon ou de perches.

DES TIMBALES DE PATES A L'ITALIENNE.

Timbale de macaroni à la milanaise.
de macaroni au chasseur.
de macaroni à la marinière.
de macaroni à la financière.
de macaroni à la bernoise.
garnie de nouilles avec blanquette de volaille.
de lazanes au fumet de gibier.
garnie d'un ragoût à la financière.
garnie d'un ragoût à la Toulouse.
de pigeons innocents aux truffes.
de gibier aux fines herbes.
à la parisienne.
à l'indienne.
blanche à la moderne.
garnie de turbot à la Béchamel.
garnie de saumon aux fines herbes.
garnie de filets de merlans en attéreaux.
garnie de filets de soles aux truffes.
Petites timbales de macaroni.
de macaroni à l'italienne.
de nouilles à l'espagnole.
de lazanes au fumet de gibier.

DES VOL-AU-VENT.

Vol-au-vent de macaroni à la milanaise.
garni à la Nesle.
garni d'un ragoût à la financière.
garni d'un ragoût à la Toulouse.
de quenelles de volaille à l'allemande.
de quenelles de gibier à l'espagnole.
de quenelles de faisan à la Béchamel.
garni d'une blanquette de volaille aux truffes.
garni d'une escalope de gibier.
de bonne morue à la Béchamel.
garni d'une blanquette de turbot.
garni d'une escalope de saumon aux fines herbes.
Petits vol-au-vent à la Béchamel.
à la purée de volaille.
à la purée de gibier.
à la marinière.
à la Monglas.

DES TOURTES D'ENTRÉES.

Tourte d'entrée à l'ancienne.
de godiveau de volaille.
de godiveau de gibier aux truffes.
Tourte de godiveau de poisson aux fines herbes.
de godiveau de volaille ou de gibier.
garnie au chasseur.
de ris d'agneau aux truffes.
de jeunes perdreaux au fumet.

de saumon aux fines herbes.
d'esturgeon au vin de Madère.
de filets de soles roulés farcis.
de filets de merlans en attéreaux.
à la marinière.

DES PETITS PATÉS POUR HORS-D'ŒUVRE.

Petits pâtés au verjus.
aux rognons de coq.
à l'écarlate.
aux truffes.
de filets de mauviettes.
maigres de laitances de carpes ou de lottes.
de queues d'écrevisses.
de queues de crevettes.
aux huîtres vertes.
aux anchois à la provençale.
à la mazarine.
à l'espagnole.

DES RISSOLES, HORS-D'ŒUVRE.

Rissoles à la parisienne.
à la russe.

On fait également des rissoles de toutes les garnitures décrites ci-dessus, pour les petits pâtés; alors celles-ci prennent le nom des garnitures de petits pâtés.

DES ENTRÉES DE POISSON EN GÉNÉRAL.

Darne d'esturgeon à la broche, sauce génevoise.
en tortue.
au vin de Madère ou de Champagne.
au court-bouillon, sauce aux huîtres.
Queue d'esturgeon grillée, sauce au beurre et aux queues d'écrevisses.
Sauté d'esturgeon à la Béchamel maigre.
Escalope d'esturgeon aux truffes.
Côtelettes d'esturgeon à la Sainte-Menehould.
Filets d'esturgeon panés à l'allemande.
à la Orly.
Papillotes d'esturgeon aux fines herbes.
Fritot d'esturgeon.
Darne de saumon grillée, sauce aux huîtres.
au vin de Champagne, sauce au beurre d'écrevisses.
au court-bouillon et glacé au four, sauce génevoise.
aux fines herbes et en papillotes, sauce flamande.
Sauté de filets de saumon aux truffes, sauce Périgueux.
Escalope de saumon à la maître-d'hôtel.
au beurre d'anchois.
à la hollandaise.
Émincé de saumon à la Béchamel.
au gratin.
Caisse d'escalope de saumon aux fines herbes.
Sauté de saumon à la Béchamel.
Filets de saumon panés à l'allemande, sauce aux crevettes.
Côtelettes de saumon à la Sainte-Menehould.
Papillotes de saumon aux fines herbes.

Fritot de saumon à la provençale.
Orly de filets de saumon.
Sauté de truites à la hollandaise ou au beurre d'écrevisses.
Filets de truites à la maître-d'hôtel ou au beurre d'anchois.
sautés aux truffes, sauce Périgueux.
panés à l'allemande, sauce aux huîtres ou aux queues d'écrevisses.
Côtelettes de truites à la Sainte-Menehould, sauce génevoise.
Papillotes de truites aux fines herbes.
Fritot de filets de truites à la provençale.
Orly de filets de truites.
Alose à la purée d'oseille.
grillée, sauce hollandaise.
grillée, sauce génevoise.
Sauté d'aloses, sauce italienne.
Côtelettes d'aloses panées à l'allemande.
Papillotes d'alose à la Ducelle.
Fritot d'aloses à la provençale.
Caisse de filets d'aloses à la Périgueux.
Quart de turbot, sauce flamande.
sauce hollandaise.
Émincé de turbot à la Béchamel maigre.
au gratin garni de petites pommes de terre.
Escalope de turbot aux truffes, sauce Périgueux.
Sauté de turbot, sauce au beurre et aux queues d'écrevisses.
sauce aux fines herbes et aux huîtres.
sauce génevoise.
Filets de turbot à la Sainte-Menehould.
panés à l'allemande, sauce flamande.
à l'anglaise, sauce aux crevettes.
Papillotes de filets de turbot à la maître d'hôtel.
Orly de turbot.
Fritot de turbot à la provençale.
Le turbotin et la barbue se préparent de même que le turbot.
Gratin de bonne morue à la Béchamel.
Morue à la branlade ou à la provençale.
Caisse de morue à la hollandaise.
à la bourguignote.
Morue roulée, sauce aux huîtres.
Fritot de bonne morue d'Ostende.
Orly de bonne morue.
Bonne morue à la Béchamel.
à la maître-d'hôtel.
au beurre noir.
Cabillaud d'Ostende à la hollandaise.
Émincé de cabillaud à la Béchamel.
au gratin ceint de petites pommes de terre.
Queue de cabillaud au court-bouillon, sauce aux huîtres.
Darne de cabillaud au beurre et queues d'écrevisses.
Raie bouclée à la hollandaise.
en filets, sauce aux huîtres.
en filets au beurre et queues d'écrevisses.
en filets au beurre noir.
en filets au beurre d'anchois et aux câpres.
Marinade de raie au persil.
Sauté de filets de soles à l'italienne.
à la vénitienne.
à l'écarlate, sauce aux crevettes.
aux truffes, sauce Périgueux.
au beurre d'écrevisses.
sauce aux huîtres.
Filets de soles panés à l'allemande, sauce hollandaise.
à la Sainte-Menehould, sauce tomate.
Orly de filets de soles.
Fritot de filets de soles à la provençale.
Attéreaux de filets de soles au gratin.

Turban de filets de soles Conti aux truffes.
Blanquette de soles à la Béchamel et en croustades.
aux truffes à l'italienne et en caisse.
Papillotes de filets de soles à la maître d'hôtel.
Sauté de filets de soles, sauce aux fines herbes.
sauce au beurre d'anchois.
Les filets de merlans se préparent absolument de même que les filets de soles décrits ci-dessus.
Filets de carrelets sautés aux fines herbes.
à la Sainte-Menehould, sauce tomate.
à la Orly.
panés à l'allemande, sauce aux huîtres.
Fritot de carrelets à la provençale.
Turban de filets Conti aux truffes.
Blanquette de carrelets à la Béchamel et en caisse.
au beurre et aux queues d'écrevisses.
au gratin.
Rougets grillés, sauce au beurre d'écrevisses.
sauce génoise.
sauce hollandaise.
sauce aux huîtres.
sauce aux crevettes.
Grondins grillés, sauce aux câpres ou à la pluche verte.
Filets de grondins à la Sainte-Menehould, sauce tomate.
panés à l'allemande, sauce aux écrevisses
Fritot de grondins à la provençale.
Orly de filets de grondins.
Blanquette de filets de grondins aux truffes et en caisse.
Sauté de filets de grondins à l'écarlate, sauce aux crevettes.
Turban de filets de grondins Conti aux truffes.
Attéreaux de filets de grondins au gratin.
Maquereaux à la maître-d'hôtel.
Sauté de filets de maquereaux à la Béchamel garnis de laitance.
sauce hollandaise.
sauce au beurre et aux queues d'écrevisses.
sauce aux huîtres, les laitances à la Orly.
sauce italienne garnie de crevettes.
Filets de maquereaux panés à l'allemande.
à la Sainte-Menehould.
Orly de filets de maquereaux et de laitances.
Fritot de filets, *idem*, à la provençale.
Papillotes de filets, *idem*, à la Ducelle.
Gratin de maquereaux garni de laitances à la Orly.
Turban de filets de maquereaux Conti aux truffes.
Caisse de laitances de maquereaux aux fines herbes.
Harengs frais, sauce à la moutarde.
sauce hollandaise.
Papillotes de laitances de harengs à la maître d'hôtel.
Caisse de laitances de harengs, sauce aux huîtres.
Croustade de laitances de harengs, sauce au beurre et aux queues d'écrevisses.
Vives à la flamande.
à l'italienne.
à la maître-d'hôtel.
grillées, sauce au beurre d'écrevisses.
grillées, sauce aux câpres.
sauce aux huîtres.
Perches à la Waterfisch.
à la pluche verte.
sauce aux huîtres.

sauce hollandaise.
sauce au beurre et queues d'écrevisses.
sauce aux crevettes.
Papillotes de perches à la Ducelle.
Filets de perches à la Sainte-Menehould.
panés à l'allemande.
Orly de filets de perches.
Fritot de perches à la provençale.
Matelote de perches au vin de Bordeaux.
Croustade garnie d'une blanquette à la Béchamel.
Perches au gratin.
Turban de filets de brochets Conti aux truffes et à l'écarlate.
Sauté de filets de brochets à l'italienne, garni de laitances de carpe
Côtelettes de brochet panées à l'allemande, sauce aux huîtres.
à la Sainte-Menehould, sauce génevoise.
Orly de filets de brochet.
Fritot de brochet à la provençale.
Papillotes de brochet aux fines herbes.
Attéreaux de filets de brochet au gratin.
Caisse garnie d'une blanquette de brochets à la Béchamel au beurre d'écrevisses.
Lamproies grillées, sauce hollandaise ou flamande.
Matelote de lamproies à la bourguignote.
Lamproies à la poulette.
Les lottes et les tanches se préparent de même.
Anguille de Seine à la Sainte-Menehould, sauce tomate.
roulée et glacée au four, sauce aux huîtres.
à la broche, sauce aux crevettes.
Tronçons d'anguille à la tartare.
à la poulette.
à la Béchamel au beurre d'écrevisses.
Matelote d'anguilles garnie de laitances de carpes.
Caisse d'anguilles à l'italienne.
Papillotes d'anguilles à la maître-d'hôtel.

DES ENTRÉES FROIDES.

Galantine de poularde à la gelée.
de perdreaux rouges aux truffes.
Faisans en galantine à la parisienne.
Salade de poulets à la reine.
Magnonnaise de volaille à la gelée.
Salade de volaille à la magnonnaise.
Sauté de poulets en salade à la magnonnaise.
de poulets à l'écarlate, sauce magnonnaise.
de poularde aux truffes à la magnonnaise.
de poulets aux truffes à la gelée.
de poularde à la macédoine, sauce magnonnaise.
Salmis chaud-froid de perdreaux à la gelée.
de perdreaux aux truffes à la gelée.
Filets de bécasses aux truffes à la gelée.
Chaud-froid de poulets à la gelée.
aux truffes.
Aspic de blanc de volaille garni d'une macédoine.
de crêtes et rognons de coq, garni d'une blanquette de volaille.
Petits aspics à la moderne.
Hatelets de crêtes et rognons à la gelée.
d'aspics garnis de blanc de volaille et de truffes.

garnis de blanc de volaille à l'écarlate.
Noix de veau à la gelée.
au beurre de Montpellier.
au beurre d'écrevisses.
à la Périgord.
Côtelettes de veau à la gelée.
à la belle vue.
Cervelles de veau à la magnonnaise.
à la gelée.
Salade de cervelles de veau.
Balottine d'agneau en galantine à la gelée.
Filets de mouton à la gelée.
Côtelettes de mouton à la gelée.
Langues de mouton à la magnonnaise.
au beurre de Montpellier.
aux écrevisses.
Côte de bœuf à la gelée.
Filet de bœuf à la gelée.
Croustade de pain garnie d'une escalope de levrauts chauds-froids.
Pain de foies gras.
Magnonnaise de filets de soles dans une bordure de gelée.
Salade de filets de soles aux laitues.
Darne de saumon au beurre de Montpellier.
à la magnonnaise.
Truites à la magnonnaise.
Perches historiées à la magnonnaise.
Galantine d'anguilles en forme de volute.
Anguille en galantine à la magnonnaise.
Galantine d'anguilles en arcade, au beurre de Montpellier, aux écrevisses.
Dinde en galantine à la gelée.
Jambon de Bayonne à la gelée.
Buisson d'asperges en croustade.
Pyramide de salsifis à l'huile.
Fonds d'artichauts à la magnonnaise.
Macédoine à l'huile et en croustade.
Fonds d'artichauts à la gelée.
à l'écarlate.
Salade à la parisienne.
Croustade garnie de choux-fleurs et de haricots verts.
Choux-fleurs à la magnonnaise.
Buisson de haricots verts à l'huile et en croustade.

DES PLATS DE ROT.

Chapon gras au cresson.
Chapon de la Flèche.
Coq vierge de bruyère.
Poularde du Mans.
de Caux.
Poularde à l'anglaise.
à la Loire.
piquée glacée.
aux truffes.
bardée.
au cresson.
Dindonneau piqué.
au cresson.
Dindon gras non bardé.
Poulets à la reine.
nouveaux piqués.
normands non bardés.
bardés au cresson.
Poule d'eau.
Faisans piqués garnis de cresson.
de Bohéme.
Oison gras.
Poularde grasse.
Canetons de Rouen.
de ferme.
Canards sauvages.
Sarcelles.
Bartavelles.
Perdreaux rouges piqués.
gris bardés.
Bécasses avec rôties de pain.
Bécassines ou bécots bardés.
Pigeons romains bardés avec feuilles de vigne.
de volière.
au cresson.

Cailles de vignes.
bardées.
Cailleteaux.
Mauviettes et cailles bardées.
Grives bardées avec feuilles de vigne.
Pluviers dorés.
Rouges-gorges.
Bec-figues bardés.
Ortolans.
Vanneaux au cresson.
Merles bardés.
Gélinottes.
Ramiers bardés.
Oiseaux de rivière.
Guignards.
Lapereaux de garenne.
bardés.
piqués glacés.
Lièvre bardé.
Quartier de sanglier mariné.
de marcassin piqué mariné.
de chevreuil piqué mariné.
de daim piqué glacé.
de mouton en chevreuil.
d'agneau.
de pré salé.
Longe de veau de Pontoise.
Cochon de lait.
Rôt en poisson.
Brochet au bleu.
au court-bouillon.
Brochetons à la bourguignote.
frits marinés.
Barbillons frits.
au bleu.
Carpe au bleu.
de Seine.
Turbot.
Truites saumonées au bleu.
Saumon.
Petites truites au court-bouillon.
Alose de Seine.
Soles frites.
Merlans frits.
Éperlans en hatelets.
Aiguillettes d'éperlans.
Goujons de Seine.
en hatelets.
Aiguillettes de goujons.

DES GROSSES PIÈCES D'ENTREMETS.

Pâté chaud-froid de perdreaux aux truffes.
Pâté de foies gras aux truffes.
de poulardes aux truffes.
de canetons de Rouen.
de levrauts aux truffes.
de filets de bœuf aux truffes.
garni d'une noix de bœuf.
au vin de Madère.
de faisans garnis à l'ancienne.
de jambon de Bayonne.
Timbale froide garnie d'une dinde en galantine aux truffes.
Pâté froid d'esturgeon aux truffes.
garni de laitances de carpes, de filets de soles ou de turbot.
Pâté d'anguille en galantine.
Buisson de petits pâtés à la gelée.
garni de cailles aux truffes.
garni de bécassines.
garni de mauviettes.
garni de perdreaux rouges.
garni de filets de lapereaux.
garni de filets de volaille.
garni de foies gras aux truffes.
Dinde en galantine sur un socle à la moderne.
Galantine glacée ornée de gelée.
à la gendarme ornée d'hatelets.
Jambon glacé à la gelée.
orné de gelée sur un socle.
Pain de lièvre glacé sur un socle.
de foies gras aux truffes orné de gelée sur un socle.
Buisson de truffes au vin de Champagne.

Buisson de truffes sur un socle.
d'écrevisses du Rhin.
à la moderne sur un socle.
de crevettes sur un socle.
Homards.
Carpe du Rhin au bleu.
Brochet au bleu.
Truite saumonée.
à la bourguignote.
de Strasbourg.
Saumon au bleu.
Turbot froid.
Timbale de macaroni.
Timbale de nouilles à l'italienne.
de lazanes au parmesan.
Gros biscuit de fécule de pommes de terre.
Biscuit de Savoie au zeste d'orange.
Gros biscuit aux amandes amères.
aux avelines grillées.
glacé à la royale.
Biscuit en sultane.
Grosse meringue à la parisienne.
Croquante de pâte d'amandes d'avelines.
Poupelin historié.
Gâteau de mille-feuilles à la parisienne.
à la française.
à la moderne.
à la royale.
Croque-en-bouche ordinaire.
à la turque.
à la parisienne.
à la Royale.
Gros nougat à la française.
à la parisienne.
à la turque.
à la Chantilly.
Sultane en surprise.
formant le turban.
à colonnes.
ordinaire.
Brioche à la crème de vanille.
au raisin de Corinthe.
au fromage.
en caisse à la moderne.
Baba polonais.
Couglauffle à l'allemande.
Gâteau de Compiègne.
à la parisienne.
à la française.
à la royale.
Flan à la portugaise.
à la suisse.
à la parisienne.
à la milanaise.
Flan parisien aux abricots.
à la turque.
de pommes de terre.
de marrons de Lyon.
de nouilles à la vanille.
de vermicelle au citron.
de crème-pâtissière au chocolat.
anglo-français.
Soufflé français à la vanille.
au café Moka.
au cacao.
au chocolat.
au thé hyswin.
au punch.
à la fleur d'orange nouvelle.
à la fleur d'orange pralinée.
à la fleur d'orange grillée.
au caramel anisé.
aux macarons amers.
aux macarons d'avelines.
aux amandes amères.
aux pistaches.
aux quatre fruits.
au cédrat.
à la crème de menthe.
au parfait-amour.
au marasquin.
Soufflé parisien aux abricots.
aux fraises.
aux pommes de rainette.
de fécule de pommes de terre.

DES PIÈCES MONTÉES.

Harpe, ornée de sucre filé.
Lyre élégante ornée de sucre filé.
Mappemonde en sucre filé.
Casque à la française.
à la romaine.
à la grecque.
Trophée de guerre.
Schako français,
Trophée de marine.
Grande cassolette à la sultane.
Pyramide d'abaisses en pâte d'amandes.
Cassolette en cascade.
Vase en nougat.
Grande corbeille garnie de fruits.
Coupe garnie d'oranges.
Ermitage parisien.
Rotonde rustique.
Berceau à treillage orné de vigne.
Grotte ornée de mousse.
Rotonde parisienne.
Cascade des palmiers.
demi-circulaire.
Maisonnette rustique.
Grande cascade à seize colonnes.
Fontaine turque.
antique dans une île.
grecque.
Grand cabinet chinois.
Pavillon vénitien sur un pont.
Belvédère égyptien.
Chaumière turque.
Moulin turc.
Ermitage hollandais.
Pavillon turc.
Rotonde en ruines.
Grande fontaine moderne.
Fronton en ruines.
Ruine de Palmyre.
Grande ruine d'Athènes.
Petit navire chinois.
Gondole vénitienne.

DES ENTREMETS DE LÉGUMES.

Asperges en petits pois et au sucre.
Pointes d'asperges au jambon.
Grosses pointes d'asperges à la Béchamel.
Asperges en branches, sauce hollandaise.
sauce au beurre.
à l'huile et en croustade.
Grosses pointes d'asperges marinées à la Orly.
Petits pois à la française.
au sucre.
au petit lard fumé.
à l'anglaise.
à la russe.
Haricots verts à la bretonne.
à l'anglaise.
à la lyonnaise.
à la poulette.
en salade et en croustade.
frits à la provençale.
Artichauts à la provençale.
à la lyonnaise.
à l'italienne.
à la Barigoule.
frits.
Fonds d'artichauts à la Mirepoix, sauce hollandaise.
sauce au beurre d'écrevisses.
à l'écarlate, sauce tomate.
à la magnonnaise.
en salade et à la gelée.
marinés à la Orly.
Concombres à la Béchamel.
en cardes à l'espagnole.
à la poulette.
au fumet de gibier.
farcis, sauce tomate.
Choux-fleurs, sauce hollandaise.
sauce au beurre d'anchois.

à l'italienne.
au parmesan.
à la bernoise.
marinés à la Orly.
à la magnonnaise ravigote.
en salade à la gelée.
Petits choux de Bruxelles au velouté.
à l'espagnole.
à la sauce hollandaise.
Choux - brocolis rouges, sauce au beurre d'écrevisses.
Brocolis à l'italienne.
à l'anglaise.
Fèves de marais à la crème.
au velouté.
à l'espagnole.
Purée de fèves aux petits croûtons.
Haricots blancs à la maitre-d'hôtel.
à la crème.
à la bretonne.
Purée de haricots au sucre.
Macédoine printanière.
au velouté dans une croustade.
à la magnonnaise ornée de gelée.
Navets à l'essence de racines.
à l'espagnole.
à la Chartres.
à la Béchamel.
Petites carottes à la Béchamel.
au velouté.
à la sauce hollandaise.
à la flamande.
Cardes à la moelle demi-glace.
au velouté.
à la Béchamel.
à l'espagnole.
à la bernoise.
au parmesan.
Tomates aux fines herbes.
à la provençale.
Champignons à la provençale.
Croûte aux champignons au velouté.
Émincé de champignons à la Béchamel.
Croûte aux morilles.
aux mousserons.
Petites pommes de terre tournées, sauce hollandaise.
à la Béchamel.
à la crème.
à la bretonne.
frites au beurre.
à l'anglaise.
à la lyonnaise.
à la maître-d'hôtel.
à l'espagnole.
Purée de pommes de terre (en croustade) à la crème garnie de petits croûtons.
Laitues farcies à l'essence.
à l'espagnole.
frites.
au velouté.
Laitue en chicorée à la Béchamel en croustade.
Chicorée au velouté.
à la Béchamel et en croustade.
au jus.
à l'anglaise.
Épinards en croustade.
à la crème.
au velouté.
à l'espagnole.
à l'anglaise.
à l'essence.
Céleri en petits pois à la française.
Pieds de céleri en cardes à l'essence.
à l'espagnole.
au velouté et à la Béchamel.
Aubergines à la provençale.
Truffes à l'italienne.
à l'espagnole.
à la Périgueux.
en croustade.
en caisse.
Tourte de truffes à l'ancienne.
Truffes à la cendre.
à la serviette.
au vin de Champagne.
Pouding français.

DES ENTREMETS D'OEUFS ET AUTRES.

OEufs brouillés aux pointes d'asperges.
brouillés aux truffes.
brouillés au jambon.
brouillés aux rognons de coq.
brouillés aux champignons.
OEufs au beurre noir.
au miroir.
à l'aurore.
à la dauphine.
à la princesse.
a la polonaise.
à la bretonne.
à la Béchamel.
à la suisse.
au parmesan.
à la tripe.
frits à la sauce tomate.
à l'aspic.
à l'espagnole.
pochés au jus.
à l'espagnole.
aux épinards.
à la sauce tomate.
aux concombres.
à la chicorée.
aux petits pois.
au céleri à la française.
aux pointes d'asperges en petits pois.
à la purée de cardes.
à la purée de champignons.
à la purée d'oseille.
à la ravigote verte.
Omelette aux pointes d'asperges.
aux truffes.
au jambon.
aux rognons de veau.
à la moelle.
aux champignons.
au fromage de Gruyères.
au parmesan.
à l'oseille.
aux fines herbes.
au naturel.
Caisse de laitances à l'italienne.
de carpes.
de maquereaux.
de foies de lottes.
Caisse garnie d'huîtres au beurre d'écrevisses.
Huîtres gratinées en coquille.
Petites caisses de queues de crevettes à l'italienne.
d'écrevisses.
Buisson d'écrevisses de Seine.
de crevettes moulées.

DES ENTREMETS DE SUCRE.

Gelée de violettes printanières.
à la rose.
de fleurs d'orange nouvelles.
de fleurs d'orange au caramel.
de fleurs d'orange au vin de Champagne rosé.
de fraises.
de groseilles rouges.
de cerises.
des quatre fruits.
de verjus.
de raisin.
d'épines-vinettes.
de grenades.
d'abricots.
d'ananas.
d'orange de Malte.
d'orange en écorce.
d'orange à la belle vue.
d'orange en ruban.
d'orange en petits paniers.
de citron.
de bigarade.
de vanille au caramel.
au café Moka.
au thé hyswin.
d'essence d'angélique verte.
d'essence de menthe.

au parfait-amour.
au punch.
au zeste d'orange.
au zeste de cédrat.
au zeste de citron bergamotte.
au zeste de bigarade.
aux quatre zestes.
de vin de Champagne rosé.
de marasquin.

Macédoines de fruits rouges à la gelée de fraises.
de fruits à la gelée de verjus.
de prunes à la gelée d'épines-vinettes.
d'orange rouge à la gelée de cédrat.
(d'hiver) de fruits à l'eau-de-vie.

Gelée fouettée au marasquin.
au punch.
au rhum.
au jus d'orange.
au jus de cédrat.
au jus de citron.
au jus de groseilles.
au jus de fraises.
au jus de framboises.
au jus de verjus.
au jus d'épines-vinettes.

Blanc-manger ordinaire.
au cédrat.
à la vanille.
au café Moka.
au chocolat.
aux pistaches.
aux avelines.
aux fraises.
à la crème.
sans colle et sans glace.

Fromage bavarois aux noix vertes.
aux avelines.
aux amandes amères.
aux pistaches.
au parfait-amour.
à l'essence de menthe.
à l'anis étoilé.
au Moka.
au café à l'eau.
au chocolat.
au cacao.
au thé.
au caramel.
à la fleur d'orange grillée.
à la fleur d'orange pralinée.
aux macarons amers.
à la vanille.
au zeste de cédrat.
aux violettes.
aux roses.
à l'œillet.
à la fleur d'orange.
aux fraises.
aux framboises.
aux groseilles rouges.
aux quatre fruits.
aux abricots.
aux prunes de mirabelle.
à l'ananas.
au melon.
au marasquin.
au punch.

Crème française au café Moka.
au café à l'eau.
au cacao.
au chocolat.
au thé hyswin.
à la fleur d'orange.
à la fleur d'orange grillée.
au caramel anisé.
aux macarons amers.
aux pistaches.
aux avelines.
à la vanille.
à la fleur d'orange nouvelle.
au parfait-amour.
aux quatre zestes.
à l'orange.
au cédrat.
aux fraises.
aux abricots.
au marasquin.
à la crème.

Je ne citerai pas les crèmes au bain marie, attendu qu'elles prennent

les mêmes dénominations que les précédentes.

Crèmes-plombières à l'ananas.
au marasquin.
aux fraises.
à la marmelade d'abricots.
à la marmelade de pommes.

Les crèmes glacées se préparent en général de la même manière que les crèmes à la française.

Crème fouettée au marasquin.
au Moka.
au café à l'eau.
au chocolat.
à la vanille.
à l'orange.
aux quatre zestes.
aux fraises.
à la rose.
à la fleur d'orange pralinée.
au caramel.
printanière.
aux pistaches.

Crème-pâtissière au cédrat.
au chocolat.
au café Moka.
aux avelines pralinées.
à la vanille.
aux pistaches.
au raisin de Corinthe.
à la moelle.

Suédoise de pommes formant le pont à colonnes.
formant la double cascade.
formant la grande cascade.
formant le petit portique.
formant le petit fort.
formant la petite ruine antique.
formant la cascade jaillissante.
formant la cascade d'hiver.

Suédoise de pêches historiée.

Pommes meringuées.
en forme de hérisson.
à la parisienne.
au raisin de Corinthe.
au gros sucre et aux pistaches.

Pommes glacées meringuées.
au beurre et glacées.
glacées au caramel.
à la minute.
à la gelée de pommes.
à la crème.
de rainette en croustade.

Pommes transparentes en croustade.
en croustade et glacées au caramel.
en suédoise et en croustade.

Poudings anglo-français.
aux pommes d'api.
de pommes de rainette au raisin muscat.
de pommes à la crème.
de pommes aux pistaches.
de pommes aux cerises confites.
aux abricots.
aux prunes de mirabelle.
aux fraises.
aux cerises de Montmorency.
aux groseilles vertes.
à la moelle.
au raisin de Corinthe et au cédrat.
à la parisienne.
aux marrons et au rhum.
de riz à l'orange.
français.
au cédrat et en timbale.

Pâté de fruits ou tarte à l'anglaise.
de pommes et au raisin muscat.
aux abricots.
anglo-français.

Pommes au riz historiées.
en dôme couronné d'une coupe.

Corbeille de riz garnie de petits fruits formés de pommes.

Turban de pommes au riz.

Pommes au riz en gradins.

Trois pyramides de pommes au riz.

Pommes d'api au riz ornées de feuilles de biscuits aux pistaches.

Casserole de riz garnie d'un ananas formé de pommes.

Pommes au riz couronnées d'une crête de riz.

en croustade et meringuées.
en timbale glacée.
à la vanille et aux macarons.
au beurre et au raisin de Corinthe.
Gâteau de riz historié et glacé à froid.
au caramel.
Riz à la turque.
à l'indienne.
à l'anglaise.
à la française.
Croquettes de marrons et autres.
pommes de terre à la vanille.
de riz aux pistaches.
de riz au café.
de nouilles au cédrat.
Crème frite à la parisienne.
au chocolat.
à la pâtissière.
Cannelons frits à la marmelade d'abricots.
aux fraises.
à la crème de Pithiviers.
à la pâte d'amandes d'avelines.
à la pâte d'amandes de pistaches.
à la parisienne.
au chocolat.
Beignets à la dauphine.
(garnis de fraises) à la dauphine.
(garnis d'abricots) à la dauphine.
(garnis de prunes) à la dauphine.
(garnis de cerises) à la dauphine.
(garnis de raisin de Corinthe) à la dauphine.
(garnis de pommes d'api) à la dauphine.
(garnis de crème) à la dauphine.
Beignets de pommes en gimblettes glacées aux pistaches.
de pêches au gros sucre.
d'oranges de Malte.
anglo-français.
français de fruits à l'eau-de-vie.
soufflés à la vanille.
Grand beignet soufflé et meringué.
Petits diablotins de blanc-manger aux avelines.
Pannequets glacés en couronne.
meringués à la parisienne.

DES ENTREMETS DE PATISSERIE.

Croque-en-bouche de quartiers d'orange.
de génoises glacées au gros sucre.
de feuilletage à blanc.
de marrons glacés au caramel.
de noix vertes glacées au caramel.
Biscuit glacé à la royale.
à la parisienne.
aux confitures et meringué.
fourré à la pâtissière et meringué.
à l'italienne.
Corbeille à la française.
à l'anglaise.
à la génoise.
Coupe en pâte d'amandes ornée d'une sultane.
Charlotte à la parisienne.
à la française.
à l'italienne.
aux macarons d'avelines.
aux gaufres aux pistaches.
de pommes d'api.
de pommes de rainette.
d'abricots.
de pêches.
Meringue montée et au gros sucre.
Vase garni de noix en pâte d'amandes.
Coupe garnie d'un ananas en pâte d'amandes.
Corbeille garnie de pommes d'api en pâte d'amandes.
Ballon en sucre filé.
Corbeille en sucre filé garnie de meringues.
Entremets monté à trois gradins.
Coupe montée sur une cassolette.
Vase garni d'une palme.
Sultane montée sur une cassolette.

Gerbe de blé ornée de sucre filé.
Vase formant cascade.
Arbuste portant de petits paniers.
Rotonde à palmier.
Petit temple en pâte d'amandes.
Petit pavillon turc orné de sucre filé.
Petite ruine dans une île.
Petit cabinet chinois.
Petite rotonde en ruines.
Choux pralinés aux avelines.
grillés aux amandes.
Gimblettes grillées aux amandes.
Choux au gros sucre.
à la Mecque.
aux anis blancs.
Petits choux à la Saint-Cloud.
à la Vincennes.
Choux soufflés à l'orange et au cédrat.
en caisse et au cédrat.
Petits pains à la duchesse.
Choux glacés.
Pains aux avelines.
Choux aux avelines.
Petits pains au chocolat.
à la reine.
à la rose.
à la paysanne.
au raisin de Corinthe.
glacés au caramel.
glacés aux pistaches.
glacés aux anis roses.
glacés au raisin de Corinthe.
glacés au gros sucre.
Profitroles au chocolat.
Madeleines au cédrat.
au raisin de Corinthe.
aux pistaches.
au cédrat confit.
aux anis blancs.
en surprise.
Génoises à l'orange.
à la rose.
à la vanille.
au chocolat.
au raisin de Corinthe.
au cédrat confit.
aux anis roses.
au marasquin.
aux pistaches.
aux avelines.
aux amandes amères.
en couronnes perlées.
perlées aux pistaches.
perlées au raisin de Corinthe.
à la dauphine.
Gâteaux d'amandes amères.
aux avelines.
au cédrat.
Gaufres aux pistaches.
Gaufres au raisin de Corinthe et au gros sucre.
à la parisienne.
à la française.
mignonnes aux avelines.
d'office à la vanille.
à la flamande.
Nougats à la française.
au sucre rose à la vanille.
au raisin de Corinthe et au gros sucre.
aux avelines garnis de crème fouettée.
Meringues à la bigarade.
aux pistaches et au gros sucre.
Petites meringues moelleuses pour assiette de dessert.
Petits pains de châtaignes.
de pommes de terre.
aux avelines.
aux amandes amères.
aux anis de Verdun.
aux quatre fruits.
d'oranges.
Darioles au café Moka.
soufflées au cédrat.
Talmouses au sucre et au fromage de Viry.
ordinaires au fromage de Brie.
Petits soufflés de riz au zeste de citron.
au lait d'amandes.

Mirlitons à la fleur d'orange.
aux avelines.
aux pistaches.
aux amandes.
au zeste de citron.
Fanchonnettes à la vanille.
au lait d'amandes.
au café Moka.
au chocolat.
au raisin de Corinthe.
aux pistaches.
aux avelines.
d'abricots.
Tartelettes d'abricots.
de pêches.
de prunes de reine-claude.
de prunes de mirabelle.
de cerises.
de groseilles vertes ou rouges.
Tartelettes de groseilles rouges.
de groseilles blanches.
de fraises.
de pommes de rainette.
Timbales de riz au lait d'amandes.
de riz au lait d'avelines.
de riz à la moelle.
de riz au café Moka.
de riz au cédrat confit.
de riz au raisin de Corinthe.
de riz au raisin muscat.
de riz aux pistaches.
de riz aux marrons.
de nouilles à l'orange.
de vermicelle au citron.
aux pommes de terre et au zeste de bigarade.
Gâteau de riz aux rognons.
Gâteaux de Pithiviers aux avelines.
aux amandes amères.
au cédrat.
à la fleur d'orange pralinée.
au raisin de Corinthe.
au raisin muscat.
aux quatre fruits.
aux rognons.
à la moelle et à la vanille.
anglo-français.
aux pistaches et aux avelines.
Gâteaux fourrés de crème au café Moka.
de marmelade de pêches.
à la d'Artois.
à la parisienne.
aux pommes et raisin.
aux pommes et pistaches.
aux abricots.
aux pêches.
aux prunes de mirabelle.
aux prunes de reine-claude.
aux prunes de Sainte-Catherine.
aux cerises douces.
aux fraises.
aux groseilles rouges ou blanches.
aux groseilles vertes.
Flans de pommes au beurre et au cédrat.
de pommes à la portugaise.
aux cerises de Montmorency.
de prunes de reine-claude.
de prunes de mirabelle.
d'abricots glacés.
Flans de crème-pâtissière glacés.
Tourte d'entremets de fruits.
d'abricots glacés.
Vol-au-vent d'abricots.
garni de pêches.
Tourte d'entremets de fruits confits.
de marmelade d'abricots pralinés.
Tourte à la moelle pralinée.
aux rognons de veau et aux pistaches.
de crème aux épinards pralinés.
de crème, manière anglaise.
Petits gâteaux aux pistaches glacées.
fourrés de riz au raisin de Corinthe.
fourrés à la manière anglaise.
fourrés à la crème aux épinards.
fourrés de marmelade d'abricots.
fourrés de groseilles rouges.
de fraises ou de framboises.
d'abricots glacés.
de marmelade de pommes de rainette.

de pommes aux pistaches.
de pommes bandées.
de pommes aux amandes pralinées.
de Pithiviers pralinés.
de Pithiviers aux avelines.
Gimblettes d'abricots aux avelines.
de prunes aux amandes.
de pêches aux pistaches.
Petits vol-au-vent à la Chantilly à la violette.
glacés au gros sucre, garnis de fraises.
printaniers.
à la crème plombière au café.
au fromage bavarois aux abricots, garnis de gelée fouettée.
Petits puits-d'amour aux pistaches.
au gros sucre.
Mosaïques glacées au sucre rose.
aux pistaches.
aux avelines et au gros sucre.
Tartelettes-mosaïques à la marmelade de pêches.
de cerises confites.
aux pistaches glacées.
aux avelines glacées.
aux amandes amères glacées.
au raisin de Corinthe glacées.
de pommes pralinées à la vanille.
Petits gateaux renversés à la gelée de groseilles.
glacés aux pistaches.
Canapés garnis d'abricots.
aux pistaches garnis de gelée de pommes.
Petits gâteaux d'abricots.
Petits livrets d'abricots.
Petits cannelons glacés et garnis de gelée de pommes.
pralinés aux avelines.
au gros sucre.
meringués aux pistaches.
meringués au raisin de Corinthe.
meringués.
Petites bouchées glacées à la pâtissière.
meringuées aux pistaches.
perlées.
perlées au raisin de Corinthe.
perlées aux pistaches.
au gros sucre.
au raisin de Corinthe.
aux pistaches.
aux anis roses de Verdun.
aux anis blancs.
glacées à la royale au chocolat.
Petites fantaisies aux pistaches.
au gros sucre.
Petits quadrilles aux quatre fruits.
pralinés aux avelines.
Petites rosaces au gros sucre.
Petits trèfles perlés et aux pistaches.
perlés au gros sucre.
pralinés aux avelines.
Petites étoiles au gros sucre.
aux pistaches.
Petites couronnes aux pistaches.
Petites feuilles de chêne perlées.
Petits paniers au gros sucre.
pralinés aux avelines.
Petits diadèmes aux pistaches.
Panachés en diadème au gros sucre.
perlés au raisin de Corinthe.
aux pistaches et au gros sucre.
ronds aux pistaches.
au raisin de Corinthe.
Petits gâteaux royaux à la vanille.
à la fleur d'orange.
au cédrat.
aux avelines.
aux amandes amères.
au chocolat.
aux abricots.
à la gelée de pommes.
pralinés aux avelines.
à la marmelade de prunes de mirabelle.
Petites couronnes de feuilletage aux pistaches et au gros sucre.
de feuilletage pralinées à la vanille.
Petites bouchées pralinées au sucre de couleur.

Ce petit vocabulaire a deux avantages bien réels ; car en donnant de l'orthographe aux jeunes gens, il servira en même temps à orner leur mémoire des matières qu'il contient ; matières d'autant plus agréables, qu'on y trouve une série de potages, une de grosses pièces et relevés ; ensuite viennent les entrées, les grosses pièces d'entremets, les plats de rôt et les entremets en général. Par ce résultat, il leur sera facile de rédiger des menus de premier ordre ; mais pour arriver à ce point de connaissance, je les engage surtout à copier souvent les traités des menus (1), afin qu'ils soient bien pénétrés de leurs détails et ordonnances.

Ce vocabulaire peut aisément donner une preuve de ce que j'ai dit des auteurs qui ont écrit jusqu'à ce jour sur la science de la cuisine française. On peut voir, au premier coup d'œil, la distance infinie de leurs travaux à notre grande cuisine moderne,

(1) Lorsque je voulus les composer, je fis la réflexion que, par le classement, il me serait plus facile de sortir de ma mémoire tout ce qui les concerne. Alors j'écrivais par ordre et en colonnes les entrées de volailles, celles de gibier et toutes les autres parties, ce qui m'a parfaitement bien servi. C'est d'après cette première idée, et lorsque j'eus décrit ces mêmes menus, que j'imaginai ce petit vocabulaire, qui peut, à l'avenir, nous rendre d'importants services. Je m'estimerai trop heureux si je puis, par mes avis et mes conseils, adoucir les pénibles travaux des hommes de bouche. Depuis la première édition de cet ouvrage, j'ai composé, avec le même désir d'être utile à mes confrères, mon *Parallèle de la cuisine ancienne et moderne*, considérée sous le rapport de l'ordonnance des menus selon les quatre saisons. Ce travail est difficile et long, mais il atteste la richesse et la splendeur de la cuisine moderne, et cette seule pensée m'a soutenu dans cette pénible tâche.

telle que nous la pratiquons dans les grandes maisons ; et cependant ce travail est loin d'être le complément de cet art. Mon *Maître-d'hôtel* en est la preuve.

DES MENUS DE LA PATISSERIE MODERNE.

PREMIER MENU.

SIX GROSSES PIÈCES DE FONDS.

Pâté froid de poularde aux truffes.
Brioche en caisse.
Biscuit de Savoie à la fécule.
Pâté froid de perdreaux rouges.
Baba au vin de Madère.
Couglauffle à la crème.

SIX GROSSES PIÈCES MONTÉES.

Chaumière sur un pont.
Rotonde parisienne.
Cascade demi-circulaire.
Grotte rustique ornée de mousse
Pavillon turc sur un pont.
Fragments de colonnes dans une île.

QUATRE-VINGTS ENTREMETS DÉTACHÉS.

Choux à la Mecque.
Gimblettes au gros sucre.
Pains à la paysanne.
Pains glacés au caramel.
Petits gâteaux d'amandes grillées.
Petites madeleines au citron.
Génoises longues à l'orange.
Génoises en croissant au gros sucre.
Génoises en losanges glacées à la rose.
Génoises en couronnes perlées.
Gaufres à la parisienne.
Gaufres en cornets à la crème.
Petits nougats à la française.
Meringues à la Chantilly.
Darioles à l'orange.
Petits mirlitons au citron.
Fanchonnettes au lait d'amandes.
Tartelettes d'abricots.
Petits gâteaux de Pithiviers pralinés.
Petits gâteaux glacés aux pistaches.
Petits vol-au-vent pralinés.
Petits puits-d'amour au gros sucre.
Petites bouchées glacées à la parisienne.
Mosaïques glacées au sucre rose.
Petits cannelons à la gelée de pommes.
Petits gâteaux renversés glacés aux pistaches.
Petits quadrilles aux avelines.
Petites couronnes aux pistaches.
Panachés en croissant au gros sucre.
Panachés ronds au raisin.
Petits paniers pralinés.
Petites bouchées royales à la gelée de pommes.
Petits gâteaux royaux à la fleur d'orange.
Petits gâteaux pralinés garnis d'abricots.
Petites couronnes de feuilletage au gros sucre.
Choux pralinés aux avelines.
Gimblettes aux pistaches.
Pains à la duchesse.

Pains au chocolat.
Petits gâteaux au cédrat.
Madeleines aux pistaches.
Génoises à la vanille.
Génoises au raisin de Corinthe.
Génoises glacées au chocolat.
Génoises perlées aux pistaches.
Gaufres à l'allemande.
Gaufres en rouleau à la crème.
Petits nougats au raisin et au gros sucre.
Meringues au marasquin.
Darioles au café Moka.
Petits mirlitons aux avelines.
Fanchonnettes au chocolat.
Tartelettes de cerises.
Petits gâteaux au gros sucre.
Petits gâteaux d'abricots.
Petits vol-au-vent au caramel.
Petits puits glacés à la rose.
Petites bouchées aux pistaches.
Mosaïques aux avelines.
Petits cannelons au gros sucre.
Petits gâteaux à la groseille.
Petits quadrilles aux quatre fruits.
Petites couronnes pralinées.
Panachés en croissant perlés.
Panachés aux pistaches.
Petits paniers au gros sucre.
Petites bouchées de groseilles.
Petits gâteaux au cédrat.
Petits gâteaux de prunes.
Petites couronnes aux pistaches.

DEUXIÈME MENU.

QUATRE GROSSES PIÈCES DE FONDS.

Brioche à la crème de vanille.
Croque-en-bouche à la reine.
Biscuit de Savoie à la fécule.
Sultane ornée à la Chantilly.

QUATRE GROSSES PIÈCES MONTÉES.

Casque antique.
Trophée militaire.
Casque moderne.
Trophée de marine.

Croûte de pâté chaud ; petites croustades dressées à la Monglas.

VINGT-QUATRE ENTREMETS DÉTACHÉS.

Génoises en croissant perlées.
Madeleines au cédrat.
Meringues à la vanille.
Choux au gros sucre.
Petits pains à la reine.
Petits gâteaux royaux.
Petits vol-au-vent garnis de fraises.
Panachés ronds.
Fanchonnettes à l'orange.
Petits gâteaux de pommes pralinés.
Petits quadrilles aux quatre fruits.
Petits paniers à la gelée de pommes.
Gâteaux d'amandes.
Petits nougats à la crème.
Gaufres aux pistaches.
Gimblettes printanières.
Cannelons meringués.
Tartelettes de pommes glacées.
Bouchées au gros sucre.
Diadèmes.
Petits soufflés de crème de riz.
Petits gâteaux d'abricots glacés.
Rosaces au gros sucre.
Feuilles de chêne perlées.

TROISIÈME MENU.

DEUX GROSSES PIÈCES DE FONDS.

Brioche au fromage.
Baba polonais.

HUIT GROSSES PIÈCES MONTÉES.

Fronton antique.
Pavillon français.
Grande cascade.
Chaumière sur une rocaille.
Colonnade.
Grand cabinet chinois.
Ruine de Pœstum.
Cabane rustique.

DOUZE ENTREMETS MONTÉS A DEUX GRADINS.

Panachés en croissant au sucre et aux pistaches.
Gaufres au gros sucre.
Petites bouchées printanières.
Petits nougats d'avelines.
Fanchonnettes au raisin de Corinthe.
Rosaces garnies de gelée de pommes
Génoises glacées à la rose.
Madeleines glacées au sucre au cassé.
Gâteaux royaux au chocolat.
Canapés garnis d'abricots.
Choux à la Mecque au cédrat.
Petits pains au gros sucre.

QUATRIÈME MENU.

QUATORZE GROSSES PIÈCES DE FONDS.

Pâté froid de volaille.
Deux brioches en caisse.
Deux gâteaux de Compiègne.
Deux nougats.
Pâté froid de gibier aux truffes.
Deux babas au vin de Madère.
Deux biscuits de Savoie.
Deux croque-en-bouche.

Plus, quatorze moyennes grosses pièces de même que les précédentes.

QUARANTE ENTREMETS DÉTACHÉS.

Gaufres aux pistaches.
Gaufres en cornets garnies de crème.
Nougats à la française.
Nougats en coquilles.
Gâteaux aux avelines.
Gâteaux glacés au chocolat.
Madeleines au cédrat.
Madeleines aux pistaches.
Génoises longues glacées à la vanille
Génoises glacées à l'orange.
Génoises en croissant perlées.
Génoises au gros sucre.
Choux à la Vincennes.
Choux à la Mecque.
Petits pains à la duchesse, glacés au sucre au cassé.
Petits pains au raisin de Corinthe.
Gimblettes au gros sucre.
Gimblettes aux anis roses.
Petits soufflés de fécule de pommes de terre.
Fanchonnettes au café Moka.
Tartelettes de pêches.
Tartelettes de pommes glacées.

Petits gâteaux fourrés de riz au raisin muscat.
Petits gâteaux glacés et fourrés de crème d'épinards.
Petits gâteaux de pommes en croissant et pralinés.
Gimblettes d'abricots aux avelines.
Petits vol-au-vent glacés au caramel et garnis de crème fouettée.
Mosaïques aux pistaches.
Petits gâteaux d'abricots.
Canapés garnis de gelée de pommes aux pistaches.
Petites fantaisies au gros sucre.
Bouchées meringuées.
Cannelons au raisin de Corinthe et au gros sucre.
Rosaces aux pistaches.
Petits trèfles perlés.
Petits paniers au gros sucre.
Diadèmes glacés au cassé.
Panachés en croissants.
Gâteaux royaux.
Losanges pralinées aux avelines.
Étoiles au sucre et aux pistaches.

Vingt douzaines d'échaudés.

CINQUIÈME ET DERNIER MENU.

NEUF GROSSES PIÈCES DE FONDS.

Trois biscuits de Savoie.
Trois babas polonais.
Trois brioches en caisse.

SIX GROSSES PIÈCES MONTÉES.

Phare orné de trophées.
Maisonnette de pêcheur.
Belvédère égyptien.
Tour des vents.
Moulin turc orné de sucre filé.
Pavillon vénitien.

VINGT ENTRÉES.

Six croûtes de casserole au riz.
Six croustades de vol-au-vent.
Huit croustades de pâtés chauds.

SOIXANTE-DIX ENTREMETS DÉTACHÉS.

Je ne détaillerai point cette série d'entremets, parce que ce serait répéter en partie les noms des gâteaux que j'ai décrits dans les menus précédents.

MENU PARTICULIER POUR UN THÉ.

Pour pièce de milieu, une lyre ou autre colifichet élégant.

DEUX BOUTS.

Nougat d'avelines ou de marrons.
Meringue montée.

DEUX FLANS.

Solilemme au beurre.	Brioche à la crème.

DOUZE ENTREMETS.

Génoises glacées au chocolat.	Gaufres à la parisienne.
Petits pains de châtaignes.	Petits pains aux avelines.
Gâteaux d'amandes glacées à l'orange.	Gâteaux de plomb glacés à la vanille.
Petits pains à la reine.	Choux glacés au cédrat.
Mirlitons au zeste de citron.	Fanchonnettes au café Moka.
Panachés au gros sucre.	Bouchées perlées.

Je crois ces cinq menus suffisants pour donner une juste idée des détails de la haute pâtisserie ; c'est pour cela que je ne parlerai pas du grand nombre des extraordinaires que j'ai fournis ou faits dans les grandes maisons de l'empire. Cependant il est facile de s'apercevoir que ces entremets sont presque toujours doublés, ils diffèrent seulement dans les formes et les odeurs. Avant toute chose, il faut savoir arriver au moment du service.

LE

PATISSIER ROYAL PARISIEN.

PREMIÈRE PARTIE.

DES DÉTREMPES EN GÉNÉRAL,

SUIVIES

D'OBSERVATIONS SUR LES CAUSES DE LEURS BONS ET MAUVAIS EFFETS.

CHAPITRE PREMIER.

OBSERVATIONS SUR LES DÉTREMPES.

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

Il est plus aisé de cuire la pâtisserie que de la faire:

le four ne réclame que des soins, de l'assiduité, de la pratique, il est vrai; mais pour sa composition, c'est bien autre chose. Cette opération ne souffre point de médiocrité; elle réclame beaucoup de mémoire, de goût, de pratique et d'adresse; car c'est réellement de l'assaisonnement et de l'amalgame des différents corps qui la composent qu'elle reçoit une bonne ou mauvaise qualité. Cette vérité est incontestable; et je puis assurer qu'un jeune homme laborieux, adroit et entreprenant, qui fera bien le tour dans nos grandes boutiques modernes, sera bientôt pâtissier de maison, lors même qu'il n'aura jamais été fournier; car sa pâtisserie étant bien faite, elle ne demande qu'un four chaud et des soins. Mais il n'en est pas de même du jeune homme qui se sera inconsidérément attaché plutôt au four qu'au tour; alors celui-là, étant bon fournier et mauvais détrempeur, ne peut jamais être qu'un mauvais pâtissier de maison, en ce que le même homme doit faire et cuire sa pâtisserie.

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

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

Tous nos auteurs cuisiniers qui ont parlé si pauvrement sur la pâtisserie, ont toujours donné le nom de *table* à notre *tour à pâte*, et pourtant c'est plutôt, ce me semble, un tour qu'une table, puisque c'est

sur cette table que nous donnons la forme et la tournure aux objets qui concernent notre état, et que cet état exige. Mais un travail plus pressant réclame mon attention.

CHAPITRE II.

DÉTREMPE DU FEUILLETAGE.

Cette détrempe a quelque chose de simple et de facile dans son appareil; mais si on la considère sous le rapport de son effet au four, elle a je ne sais quoi de singulier et d'extraordinaire; car l'accroissement subit et volumineux qu'elle prend à la cuisson, est tel, qu'on a peine à concevoir (qu'un vol-au-vent d'entrée, par exemple), qu'une abaisse de feuilletage de huit pouces de largeur sur huit lignes d'épaisseur, puisse, par l'action de la chaleur, s'élever jusqu'à six pouces de hauteur; cet effet caractérise cette détrempe d'une manière toute particulière; car les détrempes, même à la levûre dont la fermentation sera la plus parfaite, ne donnent point les mêmes résultats à beaucoup près, puisque la pâte à brioches, la plus légère à la cuisson, ne prend pas trois fois son volume primitif, tandis que le feuilletage, sans l'addition de la levûre, fait une fois plus d'effet qu'aucune autre détrempe.

Je vais essayer de décrire la cause de cet intéressant effet, et ce sera, je pense, avoir payé mon tribut d'hommage à l'homme industrieux qui, le premier, a imaginé la composition de cette détrempe importante qui honore tant la pâtisserie moderne, et qui

en fait l'ornement par la grande variété de ses formes mignonnes et élégantes.

DÉTAILS DE LA DÉTREMPE.

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

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

On doit avoir l'attention, en mêlant la farine au liquide, de ne point donner passage à ce dernier, qui n'étant plus contenu, s'échappe avec vitesse; car c'est alors que le détrempeur a bien mauvaise grâce : on doit donc rassembler cette détrempe très-légèrement,

afin qu'elle ne soit pont mêlée de parties dures ou molles, car cela rend cette détrempe coriace, et par conséquent très-difficile à travailler, ce qui fait en partie manquer l'opération.

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

Il importe de remarquer que cette détrempe ne soit ni trop ferme, ni trop molle; elle doit tenir le juste milieu. Cependant elle réussit mieux un peu mollette qu'un peu trop ferme. On exécutera les mêmes procédés pour l'hiver et l'été, quoique cependant beaucoup de personnes prétendent qu'on doit faire l'hiver cette détrempe plus ferme qu'en été, à cause de la différence de ces deux saisons. Pour la fermeté du beurre, ce raisonnement a quel-

que chose de vrai; car réellement autant l'hiver est propice à notre travail, autant l'été rend nos opérations pénibles et minutieuses à suivre, et cela rend quelquefois la réussite imparfaite, surtout le feuilletage qui, pendant cette saison, ne peut guère s'obtenir beau sans avoir été exposé et frappé par la fraîcheur de la glace, qui alors donne au beurre autant de fermeté que dans le mois de janvier. Voici sur quoi j'appuie mon raisonnement, quand je dis que la détrempe d'été ne doit pas être plus molle qu'en hiver: si la détrempe est molle, qu'elle soit beurrée et placée ensuite sur la glace, comme cela se pratique en été, à coup sûr le beurre, qui est un corps gras, se trouve promptement frappé par le froid de la glace, au lieu que la pâte, qui n'est autre qu'un corps humide, ne peut véritablement se trouver glacée aussi vite; or donc, si le beurre est gelé, et que la pâte soit molle, il en résultera alors qu'en tourant le feuilletage, ce beurre n'étant pas contenu par une pâte par elle-même assez ferme pour s'unir à lui, alors ce beurre se casse en petites parties, et déjà, après avoir donné les deux premiers tours, on le voit par pelotes semblables à de gros pois; puis étant touré, il faut le remettre sur la glace, celle-ci agit plus fortement sur toutes ces petites parties de beurre, qui finissent par devenir autant de glaçons, alors il résulte que le feuilletage est manqué entièrement, car, à la cuisson, ces parties de beurre se fondent et se séparent de la pâte qui ne peut s'unir à lui.

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

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

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

Lorsque la détrempe est faite selon les procédés indiqués ci-dessus, vous ôtez trois quarterons de beurre que vous aurez mis (vingt minutes avant de faire la détrempe) par morceaux dans un seau d'eau de puits, avec quelques livres de glace lavée et concassée; puis vous épongez et maniez ce beurre dans une serviette, afin d'en séparer l'eau; et en même temps pour le rendre liant et surtout d'un corps égal, vous appuyez la pâte carrément : vous placez sur le milieu le beurre, et le masquez en relevant les bords de la pâte par-dessus. Ayez soin qu'il se trouve également entouré de la même épaisseur de pâte. Cette partie de l'opération doit se faire le plus vite possible, de même que pour le tourer : à cet effet, vous l'abaissez sur un tour de marbre ou autre, avec le rouleau (1). Lorsque cette abaisse se trouve à peu près

(1) Le rouleau, pour être parfaitement commode, ne doit avoir que seize à dix-sept pouces de longueur sur dix-huit lignes de dia-

de trois pieds de longueur sur onze ou douze pouces de largeur, vous pliez un bout de l'abaisse d'un pied sur elle-même, puis vous pliez l'autre par-dessus celle-ci, de manière que l'abaisse se trouve ployée en trois parties d'égale longueur; vous rabaissez ensuite le feuilletage en long sur sa largeur première, aussi long et large que ci-dessus; vous le ployez de même, puis vous l'abaissez de deux pouces plus long que large, et le posez bien vite sur une plaque saupoudrée légèrement de farine, et placez dessus dix livres de glace pilée et disposée de la même largeur et longueur que la plaque; ensuite vous posez sur le feuilletage une feuille de papier, et sur le papier une plaque sur laquelle vous aurez mis une livre de glace pilée. Cette plaque est pour donner de la fraîcheur à la surface du feuilletage, mais plus encore pour l'empêcher d'être amollie par l'action de l'air. Après trois ou quatre minutes, vous ôtez la plaque et retournez le feuilletage sens dessus dessous, et le recouvrez de suite; puis vous recommencez la même opération, après quoi vous donnez deux tours de la même manière que les précédents. Vous remettez le feuilletage à la glace, et le retournez avec les mêmes soins que ci-dessus; ensuite vous y donnez un tour et demi ou deux tours, selon l'emploi que vous lui destinez.

Mais pour détailler ce feuilletage, on doit y mettre

mètre; c'est alors que tout le monde pourra s'en servir avec facilité. Ces rouleaux sont ordinairement de buis ou d'acacia, de poirier ou de cerisier

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

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

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

SECONDE DÉTREMPE DU FEUILLETAGE.

Je marquais mon feuilletage selon la règle, mais je le tenais plus mollet que de coutume; puis, après l'avoir travaillé une minute, ma détrempe était lisse et souple comme si elle eût été faite depuis longtemps (1); ensuite je maniais mon beurre, en le laissant toujours dans le seau d'eau de puits glacée (comme ci-dessus), où je l'avais mis avant de faire ma détrempe : alors, après l'avoir travaillé ainsi deux minutes, je l'épongeais en le pressant dans une serviette; je l'enveloppais ensuite dans la détrempe, et donnais promptement deux tours, quoiqu'en appuyant légèrement le rouleau dessus, afin que le beurre ne perçât pas la pâte, ce qui aurait produit un fort mauvais effet; mais avec des précautions cela n'arrive jamais. Ensuite je le plaçais à la glace entre deux plaques, de même que pour le précédent; et, après l'avoir retourné deux fois en cinq minutes, je lui donnais derechef deux tours, et le replaçais de suite à la glace, et le laissais trois minutes seulement; puis je lui donnais encore deux tours, et le plaçais de nouveau à la glace l'espace de deux minutes. Pendant ce temps-là je plaçais sur un petit plafond une abaisse de pâte fine très-mince, et la mouillais légèrement; et, après avoir ôté le

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

feuilletage de la glace, je plaçais sur le milieu un couvercle de huit pouces de diamètre, puis, avec la pointe du couteau, je coupais le feuilletage en suivant le pourtour du couvercle qui me servait de guide, afin que le vol-au-vent fût parfaitement rond : je dorais légèrement le dessus avec le doroir (1), et avec la pointe du couteau je traçais un cercle à deux lignes de profondeur et à neuf lignes près du bord du feuilletage : cette opération était pour marquer le couvercle du vol-au-vent, que je plaçais bien vite au four gai. J'ai fait quelquefois cette détrempe avec un succès marqué en moins de quatorze minutes.

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

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

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

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

TROISIÈME DÉTREMPE DU FEUILLETAGE.

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

Un jour il me prit fantaisie de faire détremper un litron de feuilletage par un petit Allemand que j'avais depuis un mois avec moi : je lui fis donc mettre un litron de farine tamisée sur le tour; et, après avoir fait la fontaine, il mit au milieu de la farine deux gros de sel fin, un peu de beurre, deux jaunes d'œufs, et presque un verre d'eau : puis, avec le bout des doigts de sa main droite, il mêla peu à peu sa farine de l'intérieur de la fontaine avec le liquide,

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

ce qui fut bientôt une pâte déliée : alors je lui fis mêler le tout ensemble, mais légèrement, et sa détrempe fut assemblée à ma satisfaction; et, après l'avoir travaillée, elle était autant bien qu'il était possible qu'elle le fût.

Lorsqu'il eut fini, je lui fis recommencer la même détrempe, mais sans lui donner de conseil, afin de voir comment mon jeune homme se tirerait d'affaire. Le commencement de l'opération allait très-bien; mais, au moment de rassembler sa pâte (1), il mit de l'empressement et de la force, de manière que sa détrempe fut extrêmement coriace; alors, après avoir élargi sa pâte, il plaça dessus cinq à six petits morceaux de beurre de la grosseur d'une noix-muscade; il la rassembla, et l'appuya, en la remuant sur le tour avec ses deux poignets; et au fur et à mesure qu'elle s'allongeait, il la reployait sur elle-même, afin qu'elle se trouvât en grande partie sous la pression; et, après l'avoir ainsi travaillée quelques minutes, elle se trouva d'un corps doux et velouté.

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

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

a éprouvée entre les poignets et le tour, il en est résulté qu'elle s'est réunie en un seul et même corps, lisse comme un satin.

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

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

La pratique seule donne ce tact si nécessaire à cette importante partie de l'opération, car la beauté du feuilletage dépend véritablement de son tourage. Cependant il faut joindre à cela une bonne détrempe ; son effet produit autant que le tourage, car l'expérience prouve clairement que du feuilletage mal détrempé et bien touré ne peut être beau à la cuisson ; de même, lorsque cette détrempe est bien faite, et qu'elle est mal tourée, elle réussit encore plus mal : ces deux parties de l'opération sont inséparables

l'une de l'autre. La manière de beurrer, ou plutôt d'envelopper le beurre dans la pâte, fait encore beaucoup, et surtout pendant l'été ; car si le beurre se trouve être masqué par places de parties minces de pâte, alors en tourant le feuilletage, le beurre le perce, et cela fait le plus mauvais effet possible.

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

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

CHAPITRE III.

FEUILLETAGE A LA GRAISSE DE BŒUF, DE VEAU, AU SAINDOUX ET A L'HUILE.

FEUILLETAGE A LA GRAISSE DE BŒUF.

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

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

FEUILLETAGE A LA TÉTINE OU A LA GRAISSE DE ROGNON DE VEAU.

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

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

FEUILLETAGE AU SAINDOUX.

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

FEUILLETAGE A L'HUILE.

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

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

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

CHAPITRE IV.

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

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

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

DÉTAILS DE CETTE DÉTREMPE.

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

Après avoir tamisé quatre litrons (trois livres) de belle farine, vous faites la fontaine, et mettez au milieu une once de sel fin, quatre jaunes d'œufs, cinq quarterons de beurre manié (en hiver seulement), puis un verre d'eau; alors vous commencez à mêler

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

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

vienne singulièrement aisée à mouler, ensuite vous recommencez trois fois les mêmes procédés pour rassembler le reste de la détrempe; et à mesure que vous avez une partie de faite, vous les appuyez les unes au dessus des autres, afin de rassembler le tout, puis vous l'enveloppez dans une serviette légèrement mouillée, pour qu'elle ne se hâle point par l'action de l'air, en attendant que vous l'employiez; mais cela devient inutile lorsqu'on l'emploie de suite.

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

heure, après quoi vous en faites ce que vous voulez.

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

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

PATE A DRESSER POUR LES PATÉS CHAUDS.

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

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

sembler fortement, et la laisser reposer un peu avant de s'en servir.

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

PATE FINE POUR LES TIMBALES.

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

CHAPITRE V.

DE LA PATE FINE ET DE LA PATE BRISÉE.

PATE FINE, POUR LES TOURTES D'ENTRÉE.

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

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

PATE BRISÉE, DEMI-FEUILLETÉE.

Passez au tamis un litron de farine (trois quarterons), et après l'avoir disposée selon la règle, vous mettez au milieu deux gros de sel fin, deux œufs entiers, un demi-verre d'eau et dix onces de beurre fin; ensuite vous procédez, pour la détremper, de même que pour la détrempe du feuilletage, mais avec cette différence, que cette pâte brisée doit être

un peu plus ferme. Le beurre doit s'y trouver par morceaux, de manière qu'après l'avoir touré quatre fois, de même que le feuilletage, elle fasse en petit l'effet du feuilletage à la cuisson.

On emploie cette détrempe particulièrement pour les gâteaux des Rois.

CHAPITRE VI.

DÉTREMPE DES GATEAUX DE PLOMB.

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

GATEAU DE PLOMB A LA PARISIENNE (A LA VANILLE).

Passez au tamis deux litrons de farine (une livre et demie), faites la fontaine comme de coutume, ajoutez au milieu quatre gros de sel fin, deux onces de sucre en poudre, quatre jaunes d'œufs, cinq quarterons de beurre fin, puis un verre de bonne crème double; faites votre détrempe comme ci-dessus; étant assez travaillée, vous l'étalez mince, puis vous semez dessus deux gousses de vanille, hachées très-fin, ensuite vous remuez légèrement ce mélange, afin d'incorporer le tout ensemble, puis vous moulez le gâteau en saupoudrant le tour de farine;

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

On met aussi dans la détrempe la vanille pilée (avec les deux onces de sucre qui entrent dans la

composition de la détrempe) et passée au tamis de soie; puis, au moment du service, on masque le dessus du gâteau avec une demi-cuillerée de ce sucre et vanille que vous avez conservés à cet effet.

GATEAU DE PLOMB A LA FLEUR D'ORANGE.

Vous le faites de même que le précédent; mais, au lieu d'y mettre de la vanille, vous y joignez une once de fleur d'orange pralinée; vous la mettez entière ou vous la hachez.

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

GATEAU DE PLOMB AU CÉDRAT CONFIT.

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

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

GATEAU DE PLOMB AU ZESTE DE CITRON.

Après avoir râpé sur un morceau de sucre le zeste d'un citron bien sain, vous écrasez ce sucre et le mêlez dans la détrempe ordinaire : voilà toute la différence. (*Voyez* le gâteau de plomb à la vanille.)

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

GATEAU DE PLOMB AU RAISIN DE CORINTHE.

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

GATEAU DE PLOMB AU RAISIN MUSCAT.

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

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

Ces sortes de gâteaux sont extrêmement agréables pour les parties de campagne qui se font dans la belle saison, et pour les voyages éloignés; car je me rappelle en avoir fait à l'Élysée-Bourbon, qui ont fait la route de la Hollande.

GATEAU DE PLOMB AU FROMAGE PARMESAN.

Lorsque votre détrempe est faite comme de coutume, vous y joignez douze onces de vrai fromage de Parmesan, que vous hachez menu ou bien râpé; le reste du procédé se termine selon la règle.

GATEAU DE PLOMB AU FROMAGE DE GRUYÈRES.

Coupez en petits dés douze onces de bon fromage de Gruyères, et joignez-les dans la pâte que vous

aurez faite selon la règle. Le tout étant parfaitement mêlé, vous moulez, dorez et cuisez ce gâteau de la manière accoutumée.

GATEAU DE PLOMB AU FROMAGE DE BRIE.

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

On procédera de la même manière pour les fromages de Viry, de Neufchâtel et à la crème.

GATEAU DE PLOMB ANGLO-FRANÇAIS.

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

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

GATEAU DE PLOMB DE CHATAIGNES.

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

GATEAU DE PLOMB DE RIZ AU LAIT D'AMANDE.

Après avoir émondé une livre d'amandes douces et une demi-once d'amères, vous les pilez parfaitement, et les mouillez peu à peu d'une cuillerée d'eau, afin qu'elles ne tournent point à l'huile; ensuite vous les délayez dans une terrine avec quatre verres d'eau; puis vous passez ce mélange dans une serviette, en serrant fortement pour en exprimer la quintescence du lait d'amande, que vous versez dans une casserole, dans laquelle vous aurez mis douze onces de riz caroline bien lavé et blanchi (vous le mettez sur le feu à l'eau froide, et lorsqu'elle devient bouillante, vous le versez sur un tamis pour l'égoutter); puis trois quarterons de beurre d'Isigny, huit onces de sucre en poudre et un grain de sel. Lorsque

ce mélange est en ébullition, vous placez la casserole sur des cendres rouges, afin que le riz cuise doucement. Vous le remuez de temps en temps. Lorsqu'il est crevé à point, ce que vous voyez aisément quand les grains sont doux et faciles à s'écraser sous la pression des doigts, vous en broyez le quart dans un mortier, et le passez de suite par un tamis de crin à passer la farine; puis vous recommencez trois fois encore la même opération. Le tout ainsi préparé, vous y joignez six jaunes d'œufs pour lier ce riz, qui doit être d'une pâte ferme; vous beurrez un moule à gâteau de plomb (*Voyez* le gâteau à la parisienne), ou bien une caisse ronde de papier fort et beurré; vous y mettez la pâte de riz que vous étalez à épaisseur égale. Dorez le dessus; tracez ensuite avec la pointe du couteau un dessin d'ornement, puis mettez-le au four, chaleur modérée, et donnez-lui deux bonnes heures de cuisson.

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

GATEAU DE PLOMB DE POMMES DE TERRE.

Faites cuire dans les cendres une vingtaine de belles vitelottes (espèce de pomme de terre longue, farineuse et d'un goût agréable), puis, après les avoir épluchées et parées de toutes leurs parties rougeâtres, vous en pesez une livre et demie, que vous pilez

ensuite, en y joignant successivement et par parties, douze onces de beurre d'Isigny, huit onces de sucre fin, six jaunes d'œufs, un demi-verre de bonne crème double, une once de fleur d'orange pulvérisée, puis un grain de sel fin. Le tout étant parfaitement broyé, vous le passez plusieurs fois au tamis de crin ; après cela, vous mêlez cette pâte avec une spatule, puis vous terminez ce gâteau selon les procédés décrits ci-dessus.

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

GATEAU DE PLOMB DE NOUILLES.

Faites six jaunes d'œufs de pâte à nouille ; lorsqu'elle est détaillée, vous la versez dans quatre verres de crème bouillante, dans laquelle vous aurez mis huit onces de beurre d'Isigny. Après quelques minutes d'ébullition, vous y joignez six onces de sucre, sur lequel vous avez râpé légèrement le zeste d'une orange ; remuez ce mélange avec la spatule, et placez-le ensuite sur des cendres chaudes pendant une bonne demi-heure, afin que les nouilles se renflent et deviennent moelleuses ; après quoi vous y mêlez une pincée de sel et huit jaunes d'œufs, pour donner du corps à cette pâte, que vous versez de suite dans un moule (beurré) propice à cette opération ; dorez légèrement le dessus, mettez-le au four, chaleur modérée, et donnez-lui deux heures de cuisson.

GATEAU DE PLOMB AUX AMANDES AMÈRES.

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

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

GATEAU DE PLOMB AUX AVELINES GRILLÉES.

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

GATEAU DE PLOMB AUX PISTACHES.

Passez au tamis un litron de farine, et lorsque la fontaine est faite, mettez au milieu deux gros de sel fin, six onces de sucre en poudre, douze onces de beurre d'Isigny, six jaunes d'œufs, un demi-verre de bonne crème double; le tout détrempé selon la coutume, ajoutez assez de crème pour que la pâte soit mollette; étant achevée, élargissez-la, et semez dessus huit onces de pistaches émondées, lavées et bien ressuyées dans une serviette; mêlez la pâte, ensuite finissez ce gâteau comme les autres, et mettez-le au four, chaleur modérée; donnez deux bonnes heures de cuisson.

GATEAU DE PLOMB AU CHOCOLAT.

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

Avant de mettre le chocolat, vous retirez un dixième de la pâte, que vous abaissez assez grande pour pouvoir y envelopper la détrempe, que vous formez de suite en gâteau; cette abaisse est pour empêcher que la surface et le tour du gâteau ne soient tachés de noir par les parties de chocolat, qui se calcineraient à la chaleur du four; votre gâteau étant

terminé selon la règle, vous le mettez au four, chaleur modérée, et lui donnez deux heures et demie de cuisson.

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

CHAPITRE VII.

PATE A NOUILLE.

Cette pâte est toute différente des autres, car elle ne cuit point au four ; mais on la cuit au bouillon pour en faire des potages à l'italienne, puis des entrées et des entremets, que l'on sert comme le macaroni en timbale ou dans des casseroles d'argent. On en fait encore des entremets de sucre, comme les génoises à la dauphine; puis des timbales, des soufflés, des gâteaux fourrés de crème, et même une grosse pièce d'entremets.

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

Manière d'opérer. Passez sur le tour un demi-litron (six onces) de belle farine : faites-en une couronne, et mettez au milieu une pincée de sel fin et sept à huit jaunes d'œufs seulement : le tout mêlé ensemble doit donner une pâte ferme, que vous fraisez (*Voyez* la manière de fraiser la pâte à dresser) cinq tours ; ensuite vous coupez et moulez cette pâte en quatre parties égales, que vous abaissez le plus mince possible. Lorsqu'elles sont toutes quatre

ainsi disposées, vous coupez la première abaisse faite par bandes de la largeur de deux pouces; vous les masquez légèrement de farine, et placez quatre de ces bandes les unes sur les autres; puis vous les coupez en travers, et aussi mince que possible : à mesure que vous avez coupé quatre de ces bandes, vous les remuez légèrement avec le bout des doigts pour les détacher et pour en former en même temps une espèce de vermicelle, que vous placez de suite sur quatre grands couvercles de casserole; puis vous suivez les mêmes procédés pour détailler le reste des quatre abaisses, en les plaçant à mesure sur les quatre couvercles.

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

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

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

CHAPITRE VIII.

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

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

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

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

« La fermentation, dit-il, est un mouvement intes-
» tin, excité spontanément à l'aide d'un certain de-
» gré de chaleur et de fluidité entre les principes
» intégrants et constituants de quelques corps com-
» posés, desquels il résulte une nouvelle combinai-

» son qui change les propriétés et les proportions » des éléments du corps primitif (1). »

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

Mais si le levain est manqué à la détrempe, et qu'on l'emploie inconsidérément, à coup sûr la détrempe sera manquée à son tour. Or, lorsque cela arrive, il serait plus convenable de le recommencer, plutôt que de l'exposer à perdre le reste de la détrempe, qui ne peut faire qu'un triste effet à la cuisson; car elle sera compacte, de mauvais goût et très-indigeste.

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

Ainsi, lorsqu'on emploiera de bonne levûre (2), on aura l'attention de détremper son levain à l'eau tiède (3) seulement, de le tenir d'une pâte un peu

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

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

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

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

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

Si le levain menace d'être plus tôt prêt que la détrempe, ce qui arrive quelquefois en été (à cause de l'excessive chaleur de cette saison, qui est propice à la fermentation), le détrempeur doit, dans cette circonstance impérieuse, ne pas attendre que l'effet du levain soit à son dernier période pour le corrompre, en le renversant sur le tour saupoudré de farine; et après l'avoir moulé, on le remet de nouveau lever. Ce procédé peut s'employer dans un moment pressé; mais il est nuisible à la détrempe, attendu que le le-

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

vain, par cette deuxième fermentation, perd une partie de sa force primitive. Il est donc important de faire le levain à l'eau froide, pendant l'été, pour éviter cet inconvénient.

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

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

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

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

PATE A BRIOCHE.

MANIÈRE DE PROCÉDER POUR DÉTREMPER UNE BRIOCHE POUR GROSSE PIÈCE ORDINAIRE.

DÉTAIL DE LA DÉTREMPE.

Trois livres de farine, une once de levûre, une once de sel, une once de sucre, un demi-verre de crème, vingt-huit à trente œufs, deux livres de beurre.

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

Vous préparez ensuite le reste de la farine en couronne, et mettez au milieu une once de sel fin,

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

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

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

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

On fait avec cette pâte les pains bénits et les gâteaux des Rois, des brioches au fromage et à la crème, au raisin de Corinthe et de muscat.

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

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

On doit faire cette remarque, que la pâte à brioche demande spécialement à être enfournée avant vingt-quatre heures de préparation, sinon après ce laps de temps elle passe rapidement à la fermentation acéteuse, ce qui lui donne ce goût aigre et désagréable, puis à la cuisson ce n'est plus qu'une masse de plomb amère et malfaisante.

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

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

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

CHAPITRE IX.

GATEAU DE COMPIÈGNE.

DÉTAIL DE LA DÉTREMPE D'UN GATEAU DE COMPIÈGNE POUR GROSSE PIÈCE ORDINAIRE.

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

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

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

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

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

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

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

Lorsque votre moule s'est presque rempli par le gonflement que la pâte a éprouvé à la fermentation, et ce qui lui donne l'apparence du double de son volume primitif, que la fermentation est arrivée à

ce dernier période, et que la pâte à sa surface est un peu bombée, c'est dans ce moment qu'on doit la mettre au four, sinon elle s'abaisse et perd une partie de sa légèreté.

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

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

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

CHAPITRE X.

BABA POLONAIS.

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

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

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

DÉTAIL DE LA DÉTREMPE D'UN BABA POUR GROSSE PIÈCE ORDINAIRE.

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

(1) Extrait du *Manuel des Amphitryons*.

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

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

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

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

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

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

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

La légèreté du baba dépend sans doute de sa parfaite fermentation; mais cependant l'addition des raisins y contribue singulièrement, et cela est facile à concevoir, en ce qu'il forme un corps matériel qui

n'a rien de commun avec les autres corps susceptibles de fermenter ; et dès que la détrempe est à son dernier période de fermentation, si elle n'est pas enfournée à l'instant, le poids des raisins l'absorbe et la fait baisser visiblement. Alors, par ce triste résultat, le baba sera moins léger, moins spongieux et moins délicat.

CHAPITRE XI.

COUGLAUFFLE A L'ALLEMANDE.

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

DÉTAIL DE LA DÉTREMPE D'UN COUGLAUFFLE POUR GROSSE PIÈCE ORDINAIRE.

Trois livres de farine, une once et demie de levûre, une once de sel fin, quatre de sucre, douze œufs entiers et douze jaunes, deux livres de beurre

d'Isigny, trois verres de lait, quatre onces d'amandes douces.

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

Cette pâte se travaille encore quelques minutes en

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

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

Ensuite vous avez tout prêt un moule de la même grandeur, et beurré de même que pour le gâteau de Compiègne; mais avec cette différence, que, dans celui-ci, vous placez avec symétrie des amandes douces séparées en deux parties; puis vous y versez la pâte par petite partie, afin de ne pas déranger les amandes. Pour la fermentation et la cuisson, c'est absolument la même manière de procéder que pour le gâteau de Compiègne. (*Voyez* à cet effet les observations décrites à la fin de l'opération.)

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

M. Eugène m'a assuré que les cuisinières viennoises avaient un tact tout particulier pour bien faire ce gâteau. Elles ont la précaution de se mettre dans

un lieu chaud pour travailler ; puis elles font tiédir les œufs, le beurre, la farine et même la terrine.

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

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

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

CHAPITRE XII.

GATEAU A LA PARISIENNE.

Après avoir long-temps considéré la composition des détrempes décrites précédemment, je croyais

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

DÉTAIL DE LA DÉTREMPE D'UN GATEAU A LA PARISIENNE POUR GROSSE PIÈCE ORDINAIRE.

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

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

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

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

Vous mettez ensuite dans une grande terrine une livre et demie de beurre d'Isigny bien amolli; puis vous versez dessus huit onces de beurre fondu seulement. Remuez ce mélange de beurre comme le précédent, et travaillez-le de même (*Voyez* cet article décrit ci-dessus), en y joignant tour à tour deux œufs et dix jaunes; alors vous mêlez à cette crème de beurre la moitié du reste de la farine, ensuite un verre de lait d'avelines, en y mêlant en même temps deux poignées de farine, puis vous faites un creux dans cette pâte, dans lequel vous mettez une once de sel fin, six de sucre en poudre et un verre

de lait d'avelines. Mêlez ce liquide, en ajoutant le reste de la farine, ensuite le reste de la crème d'amandes de manière que cette détrempe se trouve de la consistance du baba; autrement vous ajoutez quelques œufs. Le levain étant assez levé, vous le versez sur la pâte; et après l'avoir bien amalgamé, vous ajoutez les filets d'oranges et les moitiés de pistaches, que vous mêlez parfaitement dans toutes les parties de la détrempe; ensuite vous versez cette pâte dans un moule aussi grand que celui du gâteau de Compiègne, que vous aurez beurré de même.

La fermentation et la cuisson de ce gâteau est la même que celle du baba; ayez tous les soins que cette partie de l'opération réclame. Ce gâteau est d'un moelleux parfait et d'un goût très-agréable; la bonne odeur des avelines embaume la bouche, et les filets d'oranges et de pistaches font un bon effet.

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

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

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

CHAPITRE XIII.

GATEAU A LA FRANÇAISE.

DÉTAIL DE LA DÉTREMPE D'UN GATEAU A LA FRANÇAISE POUR UNE GROSSE PIÈCE ORDINAIRE.

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

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

Après avoir pesé six onces de sucre d'orange, vous l'écrasez entièrement, et le mettez dans une moyenne

terrine avec un demi-verre de rhum de la Jamaïque ; puis douze onces de beau raisin de Corinthe épluché et bien lavé. Remuez ce mélange, couvrez la terrine avec une demi-feuille de papier, afin que l'esprit volatil de l'arome de l'orange ne s'évapore pas.

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

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

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

On peut faire ce gâteau au zeste de citrons, de bigarades et de cédrats. On emploiera le même nombre de ces fruits que des oranges.

CHAPITRE XIV.

GATEAU ROYAL.

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

DÉTAIL DE LA DÉTREMPE D'UN GATEAU ROYAL POUR GROSSE PIÈCE ORDINAIRE.

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

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

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

Après les avoir fendues en deux, vous coupez cette vanille en travers pour en faire des petits filets, que vous hachez très-fin, et après les avoir bien pilés

avec six onces de sucre, vous passez le tout au tamis de soie, et le mêlez avec le raisin. Puis vous couvrez bien hermétiquement la terrine, afin que le parfum de la vanille et du marasquin soit conservé.

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

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

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

Pour sa fermentation à point et sa cuisson, consultez les détails décrits à la fin du gâteau de Com-

piègne, attendu que c'est absolument la même manière de procéder.

CHAPITRE XV.

GATEAU DE COMPIÈGNE AUX ANIS ET AU RAISIN DE CORINTHE.

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

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

GATEAU DE COMPIÈGNE A L'ANGÉLIQUE ET AUX CERISES.

Détail. Trois livres de farine, douze gros de levûre, une once de sel fin, quatre de sucre, six d'angélique, six de cerises, trois zestes de cédrat, un demi-verre d'eau-de-vie, trois ou quatre de lait, douze œufs entiers, douze jaunes, deux livres de beurre.

Prenez six onces d'angélique confite, et après l'avoir coupée en petits filets, vous la mettez dans une moyenne terrine, avec quatre onces de sucre sur lequel vous aurez râpé légèrement le zeste de trois beaux cédrats ou citrons, puis un demi-verre de bonne eau-de-vie, et six onces de cerises confites, que vous avez préparées à cet effet. Après avoir égoutté un

pot d'une livre de cerises, vous séparez chacune d'elles en deux parties; vous remuez ce mélange, et le joignez dans la détrempe que vous aurez faite selon les procédés décrits à l'article *Gâteau de Compiègne*. La fermentation et la cuisson sont les mêmes.

CHAPITRE XVI.

GATEAU AU BEURRE ou SOLILEMNE.

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

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

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

donnez à cette détrempe une consistance semblable au gâteau de Compiègne, c'est-à-dire un peu mollette.

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

CHAPITRE XVII.

KOUQUES AU BEURRE.

Je préfère les kouques aux solilemnes, en ce que

celles-ci sont plus agréables, sous le rapport de leur forme mignonne et élégante.

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

Lorsque votre pâte est faite, vous la séparez en quatre parties, puis vous roulez chaque partie de la longueur de six à sept pouces, et la coupez ensuite en cinq parties égales; après avoir détaillé la détrempe, vous moulez ronde chaque partie, puis vous commencez par les premières moulées, et les allongez de quatre pouces, en leur donnant la forme d'une espèce de navette. A mesure que vous leur donnez cette tournure, vous les placez sur une grande plaque ou plafond légèrement beurré; ensuite vous mettez la seconde à deux pouces de distance de la première; et continuant de suivre le même ordre, vous en mettez dix sur chaque plaque, et après avoir appuyé légèrement le dessus des kouques, vous les placez sur le four ou à l'étuvée, mais que la chaleur y soit douce et tempérée. Au bout de deux heures ou deux heures et demie, vos kouques doivent avoir levé du double de leur grosseur première.

Dorez-les légèrement, et mettez-les au four à l'instant, chaleur vive, et lorsqu'elles sont d'une belle couleur, qu'elles sont un peu fermes au toucher, vous les ôtez du four. Au moment du service vous faites tiédir huit onces de beurre d'Isigny; et après

avoir coupé le dessus de chaque kouque, vous les retournez sens dessus dessous, puis vous semez légèrement dessus deux pincées de sel fin. Ensuite, sur chaque partie de kouque, vous mettez une cuillerée à bouche de beurre préparé à cet effet ; remettez alors le dessus des kouques sur chacune d'elles, dressez-les sur deux assiettes, et servez-les ensuite.

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

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

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

CHAPITRE XVIII.

BISCOTTES DE BRUXELLES.

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

Manière de procéder. Vous détrempez cette pâte de la même manière que celle du solilemne; et lorsque votre détrempe est faite, vous la moulez et l'allongez en forme de rouleau de dix pouces de longueur, puis vous la mettez revenir dans un moule de fer-blanc, de dix pouces de longueur sur trois pouces et demi

de largeur : ce moule a deux pouces moins un quart de profondeur; il est de forme demi-circulaire. Vous placez dessus une serviette, et la saupoudrez légèrement de farine, et posez ensuite la détrempe.

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

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

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

CHAPITRE XIX.

PETITS COUGLAUFFLES.

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

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

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

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

On les sert chauds et froids, saupoudrés de sucre.

CHAPITRE XX.

PATE D'OFFICE.

Cette pâte joue un grand rôle dans la pâtisserie moderne. Nos anciens l'employaient pour faire des croquantes; mais aujourd'hui nous en formons des pièces montées, infiniment plus jolies et plus élégantes.

DÉTAIL DE LA DÉTREMPE.

Une livre et demie de farine, une livre de sucre,

deux œufs entiers et trois ou quatre jaunes, une pincée de sel fin.

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

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

Lorsqu'elle est ainsi placée, vous la coupez avec la pointe du couteau en forme ronde, carrée ou ovale,

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

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

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

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

CHAPITRE XXI.

DÉTREMPE DES ÉCHAUDÉS.

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

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

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

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

Vous coupez la pâte en quatre parties longues et égales, que vous roulez un peu pour donner à ce

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

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

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

Cette sorte de pâtisserie, quoique vulgaire, et d'un prix modique, n'en est pas moins infiniment légère et agréable pour prendre toutes sortes de rafraîchissements.

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

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

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

On peut donner à la pâte, avant de l'échauder, une forme un peu allongée ; mais elle se déforme singulièrement à la cuisson, c'est pourquoi je les préfère de la forme accoutumée.

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

CHAPITRE XXII.

OBSERVATIONS SUR LES CONNAISSANCES DU FOUR.

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

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

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

Le four, en effet, cuit les objets sur lesquels nous

voulons que sa chaleur agisse ; mais le four n'a pas le talent de tempérer son extrême chaleur, ou de se réchauffer selon nos désirs. C'est donc à nous d'en régler les effets et les résultats, car le four est naturellement trompeur ; il n'attend jamais : il va toujours son train dans ses opérations, et dès que le fournier oublie quelque chose, deux minutes seulement, il l'aura bientôt frappé de son noir cachet. Ainsi donc, si le four fait beaucoup, nos soins font bien plus encore ; et, si je puis m'exprimer ainsi, nos soins sont véritablement l'âme du four. J'ai toujours dit et démontré aux fourniers que j'ai eus pendant mon établissement, qu'il est un point essentiel qui règle et détermine nos cuissons, c'est de retirer les entremets du four deux minutes trop tôt ou trop tard. Ces quatre minutes de distance font la différence d'une bonne ou d'une mauvaise cuisson ; par exemple, si l'on ne veut glacer les entremets de feuilletage que lorsqu'ils sont cuits à point, certes, le temps nécessaire pour les glacer va leur donner une couleur terne et grisâtre ; mais si, au contraire, le fournier a soin de glacer son entremets un peu avant sa cuisson réelle, assurément il l'obtiendra parfaite.

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

Pour la cuisson des entrées et des grosses pièces de fonds, il existe de même un point de cuisson réelle ;

mais dans un laps de temps plus considérable, comme, par exemple, un quart d'heure suffit pour obtenir une bonne ou mauvaise cuisson.

Aussi la cuisson réelle n'appartient-elle qu'à un très-petit nombre d'hommes à qui l'expérience et la pratique en ont démontré les causes et les effets; voilà précisément pourquoi tant de personnes raisonnent sur le four, sans cependant le connaître; l'un prétend qu'un gros biscuit de quarante à cinquante œufs doit rester au four trois heures, et qu'après ce temps expiré, on doit le retirer d'une parfaite cuisson; un autre nous dit que le baba réclame pour sa cuisson les mêmes degrés de chaleur que le biscuit de Savoie; celui-ci nous assure que pour manger une bonne brioche, il faut la cuire sans être en caisse. Oui, sans doute, on peut suivre ce procédé, mais vous n'obtiendrez alors qu'une grande galette de triste figure, et non pas une belle brioche à tournure séduisante, qui invite les regards et les désirs des amateurs. J'ai toujours vu ces sortes de brioches, cuites sans être en caisse, avoir la plus mauvaise mine possible; et voici pourquoi : les hommes de bouche savent très-bien que la pâte à brioche fait tout son effet à la cuisson; il est donc bien certain qu'une grosse brioche du poids de douze livres de pâte, moulée et placée inconsidérément sur un grand papier beurré, lorsque la chaleur du four agit sur elle, elle la fait élargir d'une telle manière qu'elle devient de fort mauvaise tournure, et cela est inévitable, par la pesanteur de la tête sur le corps

de la brioche, ce qui fait que ces sortes de brioches sont toujours sans tête, attendu qu'elle est rentrée dans l'intérieur de la masse de la pâte.

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

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

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

ai démontré les causes réelles; cela dépend absolument de leur construction ou emplacement, ou de la manière de les chauffer peu ou souvent.

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

Les pâtissiers de boutiques n'éprouvent pas les mêmes inconvénients, puisque c'est toujours le même four qui, chaque jour, est plutôt chauffé trois

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

2° Lorsque dans chaque article, je dis mettez au four chaud, au four gai, au four chaleur modérée, au four chaleur douce, et au four chaleur molle, je sens parfaitement que ces cinq degrès de chaleur sont fort équivoques pour les personnes peu habituées au four; mais je vais essayer de mettre autant d'ordre et de précision que cette importante démonstration en réclame.

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

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

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

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

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

3° Si un four est chauffé souvent et qu'il conserve sa chaleur, on doit brûler pour son chauffage cinq bons morceaux de bois de charme ou de hêtre, séché d'avance au four; puis on aura le soin d'élargir la braise, afin qu'elle ne séjourne pas trop long-temps à la même place; ensuite, lorsque le bois est parfaitement consumé, vous tirez la braise au milieu et à la bouche du four, et vous placez par-dessus quelques moyens éclats de bois sec; étant brûlé, vous nettoyez le four et l'écouvillonnez en passant sur l'âtre un linge mouillé, puis vous fermez le four pendant une petite demi-heure, après quoi vous

pouvez enfourner toutes les entrées et entremets marqués four chaud (premier degré), comme par exemple : pâté chaud, casserole au riz, petits pâtés et feuilletage glacé (1). Une heure après que le four est en activité (deuxième degré, four gai), vous pouvez enfourner les gros vol-au-vent d'entrées, les petites brioches, les solilemnes, les pouplains et généralement les entremets fourrés pour être glacés.

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

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

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

Cinq heures après que le four est en activité (sixième et dernier degré), four chaleur perdue) :

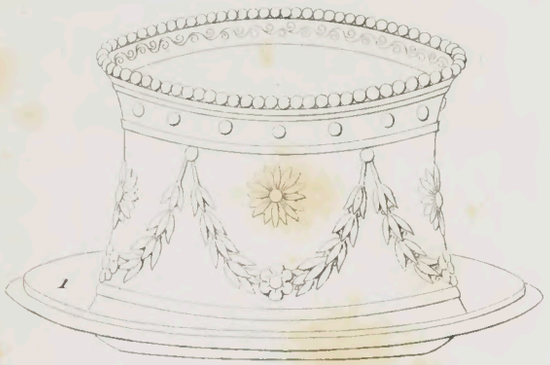
(1) Lorsque l'on a à glacer à la flamme, on doit avoir l'attention de casser de petits éclats de bois sec, de dix pouces de longueur, et de les mettre à la bouche du four; au moment de glacer la pâtisserie, vous en allumez une douzaine que vous placez à droite de la bouche du four et un peu près des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

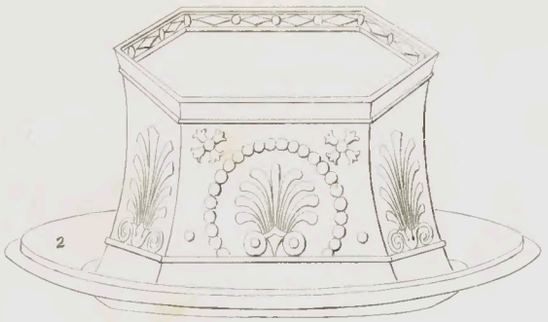
cette dernière chaleur convient parfaitement pour la cuisson du petit four en général.

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

80 a

Pl. 2.


1

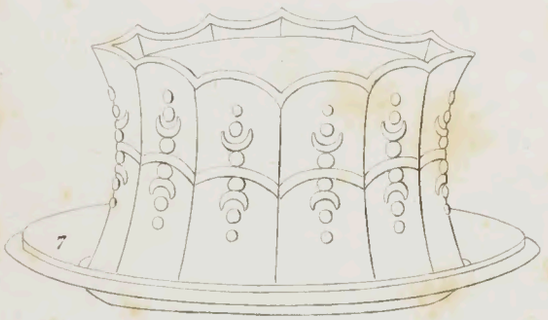

2

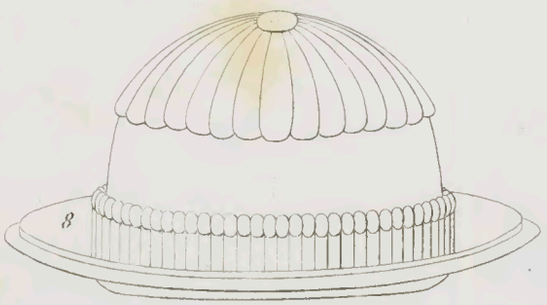
3

4

5

6


7


8

9

T. I.

P.

DEUXIÈME PARTIE.

DES ENTRÉES CHAUDES DE PATISSERIE.

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

CHAPITRE PREMIER.

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

OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES.

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

---

SUJETS DE LA PLANCHE II.

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

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

Le no 8 représente une tourte d'entrée.

Le no 9 un vol-au-vent cannelé.

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

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

Je le répète encore, les temps sont changés pour nous! Nos anciens dans leurs travaux étaient secondés par de bons aides; ils avaient le temps nécessaire à leurs opérations, tandis que, nous, c'est tout le contraire : d'abord nous ne sommes pas secondés, et puis quelle différence dans nos opérations ! car la partie des pâtissiers des maisons modernes est deux fois plus considérable qu'elle ne l'était dans

l'ancien temps, et cela n'est pas du tout à notre avantage ; quelquefois même cela dégoûte du métier; et lorsqu'il faut être sur pied depuis cinq heures du matin jusqu'à dix et onze heures du soir, à coup sûr ce n'est pas du tout aimable. Mais le temps seul remédie à toute chose, et j'espère que ce grand maître améliorera notre sort ; c'est dans cette persuasion que je vais décrire les détails de cette importante partie.

PATÉ CHAUD DE BÉCASSINES AUX TRUFFES.

Après avoir flambé et épluché huit moyennes bécassines, vous en séparez les cous et les pattes ; ensuite vous coupez chacune d'elles en deux parties, et séparez les os du dos ; alors vous essuyez l'intérieur avec une serviette, et les rangez sur un plat à sauter, dans lequel vous aurez fait fondre quatre onces de beurre, autant de lard râpé (1), une cuillerée à bouche de persil, deux cuillerées de champignons, quatre cuillerées de truffes, le tout haché bien fin, puis une petite gousse d'échalote hachée et blanchie, le sel épicé nécessaire à l'assaisonnement, une pointe de muscade râpée : alors vous faites roidir les bécassines, en les faisant mijoter pendant vingt minutes, sur un feu modéré ; et dans ce laps de temps, vous avez soin de les retourner, afin qu'elles reçoivent un égal assaisonnement (2) :

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

(2) Nous nommons cette partie de l'opération *passer les bécassines*

alors vous les laissez refroidir ; ensuite vous hachez les boyaux des bécassines, et les broyez dans le mortier, en joignant quatre cuillerées à bouche de godiveau ou de farce à quenelle, ou de farce fine (*Voyez* ces articles), deux cuillerées de fines herbes et une pointe de muscade.

Vous dressez alors un pâté chaud du diamètre de sept pouces sur quatre de hauteur (*Voyez* pâte à dresser), dans le genre du n° 1 de la planche 2e ; alors vous en masquez le fond et le tour avec la farce ; et après avoir paré les moitiés de bécassines, c'est-à-dire coupé les parties osseuses pour leur donner une belle forme, vous les placez en couronne dans le pâté, en y joignant quelques bonnes truffes émincées, que vous placez entre les bécassines, afin de leur communiquer le fumet de la truffe ; puis vous masquez le tout avec le fond dans lequel vous avez passé le gibier ; placez dessus deux feuilles de laurier et des bardes de lard, que vous coupez rondes et de la largeur de la surface du pâté, que vous couvrez ensuite avec une abaisse de pâte à dresser. Pincez le bord de la crête du pâté, décorez l'intérieur ; et lorsque vous avez orné le tout comme le représentent les dessins, vous le dorez (1) bien

aux fines herbes ; ainsi, lorsque dans les articles subséquents nous dirons : *passez tel ou tel gibier aux fines herbes*, on emploiera les procédés décrits dans cet article.

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

parfaitement, et le mettez au four gai. Le dessus étant coloré blond, vous le cernez (1) (coupez), et le couvrez avec quatre ronds de papier de neuf pouces de diamètre.

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

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

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

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

PATÉ CHAUD DE FAISANS AUX TRUFFES.

Ayez deux moyens faisans et laissez-les se morti-

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

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

PATÉ CHAUD DE CAILLES AUX CHAMPIGNONS.

Flambez et épluchez dix belles cailles de vignes, séparez-en le dos, le cou et les pattes, rentrez l'os des cuisses en dedans, essuyez-en l'intérieur avec une serviette, pour en séparer tout le sang, ensuite vous placez vos cailles sur un grand plat à sauter dans lequel vous aurez fait tiédir et mêler quatre onces de beurre fin, quatre de lard râpé, une cuillerée de persil, trois de champignons bien blancs, une pointe d'échalote, le tout bien haché, le sel épicé nécessaire,

et une pointe de muscade râpée ; passez vos cailles sur un feu modéré, ayez soin de les retourner au bout de cinq minutes, afin qu'elles prennent un bon assaisonnement.

Ensuite vous dressez un pâté chaud comme de coutume, puis vous en masquez le fond et le tour avec quatre cuillerées de godiveau (de farce fine ou à quenelle), dans lesquelles vous mêlez deux cuillerées de fines herbes, comme ci-dessus. Les cailles étant refroidies, vous les placez en couronne dans le pâté chaud ; vous mettez dans le milieu une trentaine de beaux champignons tournés, vous masquez le tout avec le fond, dans lequel vous avez fait roidir les cailles, ajoutez deux feuilles de laurier, recouvrez de bardes de lard. Terminez le reste de l'opération de la manière accoutumée (*Voyez* le pâté chaud de bécassines). Au moment de servir, vous dégraissez le pâté chaud et le masquez d'une sauce demi-espagnole à glace, avec une garniture de champignons bien blancs.

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

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

PATÉ CHAUD DE MAUVIETTES AUX FINES HERBES.

Après avoir flambé trente-six belles mauviettes, vous les videz par le côté, puis vous les passez aux fines herbes (de même que nous avons procédé pour

le pâté chaud de bécassines), et les laissez refroidir dans l'assaisonnement ; ensuite vous séparez les gésiers et hachez les boyaux que vous pilez et mêlez avec trois cuillerées de godiveau et une cuillerée de fines herbes, ou bien de la farce fine.

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

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

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

On emploiera les procédés indiqués précédemment pour confectionner des pâtés chauds de perdreaux, bécots, cailleteaux, ramereaux, pigeons innocents, grives, rouge-gorges, gélinottes, vanneaux, pluviers, becfigues, ortolans, et autres menus gibiers.

PATÉ CHAUD A LA MONGLA.

Faites dégorger à l'eau tiède deux foies gras de

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

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

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

On ne doit pas oublier que cette sauce à la mon-

gla ne doit pas bouillir, attendu que l'ébullition la décompose.

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

PATÉ CHAUD DE PALAIS DE BŒUF AUX TRUFFES.

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

duction de vin de Madère, dans laquelle vous joignez une bonne sauce demi-espagnole.

PATÉ CHAUD DE RIS D'AGNEAUX.

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

On peut également le masquer avec une sauce allemande.

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

PATÉ CHAUD A LA FINANCIÈRE.

Après avoir dressé un pâté chaud dans le genre des numéros 1, 2, 3 et 4 de la planche 2e, vous le masquez intérieurement avec des bardes de lard, puis vous le garnissez de graisse de bœuf hachée;

finissez le pâté selon la règle, et donnez-lui une heure de cuisson et de belle couleur. Étant un peu refroidi, vous le videz parfaitement. Au moment du service, vous le garnissez à moitié de quenelle de volaille ou de gibier, puis vous le remplissez avec une bonne garniture composée de ris d'agneau, de crêtes, de rognons de coq, de champignons, de truffes, de fonds d'artichauts, de queues d'écrevisses et de six grosses écrevisses, saucez d'une bonne espagnole à glace, travaillée avec un consommé de volaille truffée, et une réduction de vin du Rhin ou de Madère sec.

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

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

PATÉ CHAUD A LA CIBOULETTE.

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

Le pâté chaud étant dressé selon la règle, vous le garnissez presque plein de godiveau; couvrez et finissez ce pâté comme de coutume, mettez-le au four gai. Aussitôt que la crête a acquis une belle couleur blonde, ôtez le couvercle, et cernez l'épaisseur du godiveau tout autour de la croûte, afin que le godi-

veau en se boursouflant ne fasse pas fendre le pâté, ce qui arriverait indubitablement sans ce soin.

Couvrez le pâté avec quatre ronds de papier de neuf pouces de diamètre, donnez une heure de cuisson seulement : alors vous le dégraissez, et coupez la masse du godiveau en losange ou en carré, afin de le servir plus aisément, étant masqué d'une bonne sauce espagnole, d'une garniture de champignons et de fonds d'artichauts. Vous le servez promptement.

PATÉ CHAUD DE GODIVEAU DE VOLAILLE AUX TRUFFES.

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

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

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

PATÉ CHAUD DE GODIVEAU DE GIBIER AUX CHAMPIGNONS.

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

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

CHAPITRE II.

DES PATÉS CHAUDS DE POISSONS.

PATÉ DE SAUMON.

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

Le pâté étant dressé comme de coutume, vous trempez les escalopes dans le beurre assaisonné, en

les plaçant à mesure en couronne dans le pâté chaud ; versez dessus le reste de l'assaisonnement, deux feuilles de laurier, et masquez le tout de bardes de lard. Finissez le pâté selon la règle, mettez-le au four gai, et donnez cinq quarts d'heure de cuisson.

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

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

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

PATÉ CHAUD A LA MARINIÈRE.

Ayez une petite darne de saumon (coupée en quatre), une belle sole (les filets coupés en six), une petite anguille (coupée en six tronçons), quatre belles laitances de carpes, deux douzaines de belles huîtres, quatre truffes émincées, et le même volume de beaux champignons tournés, et cuits bien blancs.

Ensuite vous faites tiédir, à peine, huit onces de beurre d'Isigny, dans lequel vous mêlez deux cuillerées (à bouche) de persil, quatre cuillerées de champignons, quatre cuillerées de truffes, le tout bien haché ; puis une gousse d'échalote hachée et

blanchie, le quart d'une noix-muscade râpée, une bonne pincée de mignonnette, et le sel nécessaire à l'assaisonnement du poisson ; ensuite vous dressez le pâté chaud, selon la règle. Vous commencez ensuite à masquer le fond du pâté avec une cuillerée de beurre aux fines herbes, placez par-dessus les tronçons d'anguille, et mettez entre eux quelques huîtres, puis vous masquez le tout avec deux cuillerées (à bouche) du beurre assaisonné, posez dessus quelques lames de truffes et de champignons, que vous masquez ensuite de saumon, et entre chaque morceau vous mettez des huîtres. Recouvrez le tout de deux cuillerées de beurre, mettez par-dessus des champignons et des lames de truffes ; placez-y les laitances, et entre elles mettez le reste des huîtres et deux cuillerées de beurre aux fines herbes, sur lequel vous rangez les filets de soles, le reste des truffes et des champignons, puis vous masquez le tout avec le reste du beurre et deux feuilles de laurier. Terminez le pâté de la manière accoutumée, et donnez cinq quarts d'heure de cuisson.

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

PATÉ CHAUD DE FILET DE MERLANS FARCIS.

Levez les filets de quinze moyens merlans, et après les avoir lavés et parés, sans cependant en ôter la peau, vous les étendez sur la table; assaisonnez-les de haut goût avec sel, gros poivre et muscade; puis vous les masquez légèrement avec un peu de farce fine d'écrevisses, de truffes ou de champignons; ensuite vous roulez le filet sur lui-même par le bout le plus charnu, afin qu'il se trouve bien rond. Vos trente filets étant ainsi masqués et roulés, vous garnissez le fond et le tour du pâté de la même farce que les filets, alors vous placez droits dix des filets qui doivent masquer intérieurement la surface du fond du pâté; vous couvrez ces filets avec deux cuillerées de beurre à peine fondu. Placez dessus encore dix filets, et masquez-les de deux cuillerées de beurre; ensuite vous y joignez les dix derniers filets, et les masquez de quatre cuillerées de beurre et de deux feuilles de laurier.

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

Pour le pâté chaud de filets de soles, vous procéderez de même que ci-dessus; cependant vous ôtez la peau de celles-ci; attendu que la chair de sole a plus

de corps, et, par cette raison, elle se soutient mieux à la cuisson que les filets de merlans.

CHAPITRE III.

PATÉ CHAUD DE LÉGUMES A LA MODERNE.

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

Cet excellent pâté chaud se compose de tous les légumes possibles, tels que carottes, navets, oignons, choux-fleurs de Bruxelles, petits pois, petites fèves de marais, haricots blancs et verts, pointes d'asperges, laitues, concombres, racines de céleri, fonds d'artichauts et champignons.

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

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

Après, vous tournez une centaine de petites ca-

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

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

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

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

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

Lorsque cette opération est terminée, vous égouttez tous vos légumes (excepté les carottes, les navets et les oignons) sur une double serviette; ensuite vous

disposez tout prêts sur une assiette les racines et légumes qui doivent former le couvercle du pâté chaud. Vous les placez dans l'ordre suivant sur la crête (le bord) du pâté : vous formez une couronne de petits choux-fleurs et de petits choux de Bruxelles, ce qui produit un fort joli effet ; au-dessus de cette couronne, vous en formez une autre avec les petits oignons glacés, ensuite une de petites carottes (la pointe en l'air), et au-dessus vous placez une couronne de beaux champignons bien blancs.

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

Après vous amalgamez et saucez vos légumes de cette manière : dans une bonne béchamel bouillante, dont vous aurez travaillé le velouté avec un consommé de volaille (à l'essence de champignons) et avec l'essence de racines, vous commencez par masquer légèrement la surface de la béchamel avec une cuillerée de haricots verts, une de carottes, une de petits pois, une de concombres, une de pointes d'asperges, une de haricots blancs, une de fèves de marais, une de fonds d'artichauts (que vous aurez parés de la même forme que le concombre), une de carottes, une de champignons, puis vous recommencez une fois encore le même amalgame : mais ayez l'attention de n'en mettre qu'autant qu'il en faudra pour garnir le pâté chaud (1) au deux tiers et de les

(1) Qui doit être d'une grande dimension et élévation, afin de faire

saucer amplement. Alors vous placez la casserole sur un feu modéré; au moment de les verser dans le pâté, vous les sautez une fois ou deux seulement; ensuite, après avoir pressé et paré vos laitues, comme pour entremets, vous en faites une couronne dans le fond du pâté. Au milieu de cette couronne, vous mettez les racines de céleri et un peu de choux-fleurs; puis vous placez sur les laitues une couronne de petites parties de choux-fleurs sur laquelle vous en formez une autre de petits oignons glacés, et par-dessus encore une couronne de petits choux de Bruxelles (1).

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

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

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

Cette entrée, aussi riche qu'élégante, nous offre le *nec plus ultrà*, la double alliance des légumes et racines printaniers. Enfin elle est le type du beau des entrées que l'on puisse servir dans cette saison

une forte entrée; par la raison que tout le monde mange avec plaisir de cette macédoine.

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

riche (mais peu propice à la bonne chère); aussi les détails de cette entrée sont-ils à l'infini, et les soins qu'elle réclame plus grands encore.

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

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

CHAPITRE IV.

PATÉ CHAUD ANGLO-FRANÇAIS.

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

Le pâté étant dressé selon la règle, vous trempez les filets dans le beurre aux fines herbes, et à mesure vous les placez en couronne dans le pâté; puis au

milieu vous mettez de beaux champignons tournés, cuits bien blancs, des truffes émincées, ou fonds d'artichauts, ou quelques escalopes de ris d'agneau ou de veau; alors vous masquez le tout avec le reste du beurre aux fines herbes.

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

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

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

CHAPITRE V.

PATÉ CHAUD RUSSE.

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

Manière d'opérer. Après avoir coupé par escalopes une petite darne de saumon, vous les passez aux fines herbes avec sel, poivre et muscade; vous passez de même aux fines herbes un petit foie gras de Stras-

bourg coupé en escalope. Ensuite vous hachez douze jaunes d'œufs durcis; puis le pâté chaud étant dressé comme de coutume, vous le garnissez autour et au fond avec du riz cuit dans un bon fond de poularde (le riz doit être froid, ainsi que le reste de la garniture); alors vous masquez le fond d'escalopes de saumon, sur lequel vous semez du jaune d'œuf, puis vous y placez la moitié des escalopes de foies gras, et les masquez de jaunes d'œufs. Recommencez encore une fois la même garniture de saumon et de foie gras; passez dessus le beurre aux fines herbes (dans lequel vous avez passé le foie et le saumon). Recouvrez le tout avec le reste du ris, finissez le pâté selon la règle, donnez-lui une heure et demie de cuisson, et servez-le de suite.

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

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

On fait également des pâtés chauds ovales pour flans.

CHAPITRE VI.

DES TOURTES D'ENTRÉE.

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

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

Mais, je le répète, les temps ne sont plus les mêmes; et pourtant je ne vois pas pourquoi nous ne reproduirions pas cette entrée, avec cette bonne mine dont elle est susceptible : comme, par exemple, la représente le dessin du n° 8 de la planche 2e.

Je vais en donner les détails.

TOURTE D'ENTRÉE A L'ANCIENNE.

Faites une abaisse de pâte à dresser pour timbale (*Voyez* cette détrempe); coupez-la ronde du diamètre de huit pouces; placez-la sur un petit plafond : ensuite vous faites (de même que pour les petits pains à la duchesse) trente-six à quarante boulettes de godiveau (*Voyez* cet article) de la grosseur d'un œuf de pigeon; alors vous en placez la moitié sur le fond

de la tourte, mais vous les placez à un pouce près des bords de l'abaisse. Vous posez dessus quelques escalopes de ris d'agneau ou de veau (cuit aux fines herbes), des champignons et des fonds d'artichauts parés par demi-quartiers ; ensuite vous placez le reste des boulettes, et mettez dessus quatre belles écrevisses (les pattes et la queue parées), des champignons et des fonds d'artichauts : mais ayez soin que le tout forme un dôme parfait.

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

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

cette bande de même que pour la tourte d'entremets.

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

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

TOURTE D'ENTRÉE DE GODIVEAU DE VOLAILLE.

C'est absolument la même manière de procéder que ci-dessus, avec cette différence que vous garnissez celle-ci de godiveau de volaille (*Voyez* cet article) et, pour garniture, vous y joignez des crêtes,

des rognons de coq, des truffes, des champignons, des fonds d'artichauts et quatre belles écrevisses ; vous la saucez d'une espagnole travaillée avec un consommé de volaille et une essence de truffes ou de champignons.

TOURTE D'ENTRÉE DE GODIVEAU DE GIBIER.

Vous faites cette tourte comme les précédentes, mais vous la garnissez de godiveau de gibier (*Voyez* cet article). Vous placez dans le milieu et sur les boulettes une escalope de filet de lapereau ou levraut légèrement sauté aux fines herbes, aux filets de mauviettes, de bécasses, perdreaux et autre menu gibier, avec champignons, truffes, et une bonne demi-espagnole à glace travaillée d'un fumet de gibier truffé.

TOURTE D'ENTRÉE DE GODIVEAU DE POISSON.

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

TOURTE D'ENTRÉE DE QUENELLES DE VOLAILLE AUX TRUFFES.

Émincez un peu épais huit truffes bien noires, que vous avez tournées de manière que chaque lame ait la forme ovale des quenelles ; passez-les deux

minutes seulement dans du beurre clarifié, avec sel et mignonnette ; ensuite vous faites trente-six à quarante petites quenelles de farce de volaille (*Voyez* cet article). Vous placez alors chacune d'elles sur une lame de truffes, et la mettez ainsi sur le fond de la tourte ; vous placez successivement les quenelles, posées sur les émincés de truffes, de manière que cette tourte se trouve garnie avantageusement, puisque les quenelles sont séparées entre elles par une lame de truffes, ce qui doit nécessairement faire bon effet. Finissez le reste du procédé selon la règle.

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

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

TOURTE D'ENTRÉE AU CHASSEUR.

Passez aux fines herbes un petit perdreau rouge (coupé en deux et paré), une petite bécassine parée de même, deux cailles, six mauviettes, les reins et les cuisses d'un petit lapereau de garenne, et quatre truffes bien noires, dont chacune d'elles sera émincée en cinq lames.

Le tout étant roidi seulement, et surtout d'un bon sel, vous le laissez refroidir dans son assaisonnement, puis vous garnissez la tourte en y plaçant avec soin le gibier en forme de dôme ; vous remplissez

les parties inégales avec le beurre aux fines herbes dans lequel a été passé le gibier.

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

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

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

CHAPITRE VII.

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

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

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

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

PETITS PATÉS AU VERJUS.

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

PETITS PATÉS AUX ROGNONS DE COQ.

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

nelle) qui garnit les petits pâtés, que vous préparez et finissez comme de coutume.

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

PETITS PATÉS A L'ÉCARLATE.

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

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

PETITS PATÉS AUX TRUFFES.

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

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

PETITS PATÉS DE GIBIER.

Vous passez aux fines herbes autant de filets de mauviettes (que vous avez parés ronds) que de petits pâtés. Étant refroidis, vous les séparez de leur assaisonnement, et vous placez un filet sur chaque

petit pâté, que vous avez légèrement garni de godiveau de gibier : finissez le reste du procédé selon la règle.

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

PETITS PATÉS MAIGRES DE LAITANCE DE CARPE.

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

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

PETITS PATÉS DE QUEUES D'ÉCREVISSES.

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

PETITS PATÉS AUX HUÎTRES.

Faites blanchir dans leur eau autant de petites huîtres que vous voulez faire de petits pâtés, lesquels vous garnissez avec un peu de farce fine de lai-

tance de carpe; puis vous placez dessus les huîtres, qui doivent être froides et ressuyées dans une serviette. Il faut observer qu'on doit jeter la barbe et le durillon pour ne conserver que le gras de l'huître.

Finissez le reste selon la règle.

PETITS PATÉS D'ANCHOIS.

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

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

CHAPITRE VIII.

DES VOL-AU-VENT ET DES RISSOLES.

Observations. Cette entrée est jolie et fort bonne, sans doute : elle est presque toujours mangée avec plaisir, et cela par son extrême délicatesse et sa légèreté; mais que de soins minutieux réclame sa parfaite cuisson! car c'est là le point essentiel de l'opération, à moins que le feuilletage ne soit manqué à sa détrempe; ce qui arrive quelquefois (en dépit même du talent des pâtissiers). Cela vient aussi de ce qu'en maison on a la mauvaise habitude de se fournir de farine chez les boulangers : ceux-ci don-

nent les mêmes farines qu'ils emploient pour le pain; et bien certainement ces farines ne peuvent être de première qualité, telle qu'on l'emploie aujourd'hui dans nos grandes maisons pâtissières. Je me rappelle que dans mon établissement, j'ai payé jusqu'à 125 fr. un sac de farine; tandis qu'à la halle la première qualité ne se vendait que 55 à 60 fr. Quelle différence dans cette farine, tant pour la blancheur et la finesse que pour la qualité et la saveur! Tout ce qu'elle produira en pâtisserie, sera aussi flatteur à la vue qu'agréable au palais : voilà la farine que doivent employer les pâtissiers de maisons; et, à l'avenir, les maîtres-d'hôtel et les cuisiniers, jaloux de bien faire, doivent en fournir à leurs pâtissiers, et, pour cela, ils pourront aisément se la procurer dans les grandes maisons-pâtissières, et en aussi grande quantité qu'ils le désireront.

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

de dorure) en dedans, pour rapprocher toutes les parties feuilletées qui se séparent en vidant le vol-au-vent, et que vous remettez quelques minutes à la bouche du four.

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

VOL-AU-VENT A LA NESLE.

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

Les vol-au-vent se garnissent volontiers de quenelles de volaille, de gibier ou de poisson; et toujours saucées d'une allemande, d'une béchamel, et d'un grand nombre de ragoûts tant en gras qu'en maigre : j'en donnerai les détails dans la description des casseroles au riz, attendu que ces deux entrées de four se garnissent dans le même genre.

TRAITÉ DES RISSOLES.

Vous abaissez d'un carré long un demi-litron de feuilletage touré à dix tours; vous placez sur cette abaisse de petites parties de farce à quenelle (ou de

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

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

RISSOLES A LA PARISIENNE.

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

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

RISSOLES A LA RUSSE.

Délayez dans une petite casserole deux cuillerées

de farine avec quatre œufs, puis vous y mettez un demi-verre de bonne crème, un grain de sel, et une cuillerée de beurre tiède. Le tout bien amalgamé, vous en versez une cuillerée dans une grande poêle légèrement beurrée, que vous mouvez afin d'en masquer le fond, ainsi que l'on fait pour les pannequets; étant colorée, vous la retournez pour qu'elle soit d'un blond rougeâtre des deux côtés, puis vous la placez sur un grand plafond, et recommencez la même opération pour employer le reste de la pâte; ce qui doit vous donner une douzaine de petites omelettes très-minces, que vous coupez par le milieu; vous parez chaque partie en carré long, sur laquelle vous placez de la farce à quenelle ou autre, ou du hachis de volaille ou de gibier préparé comme pour les croquettes; ensuite vous ployez cette omelette dans le genre des petits pantins de vingt sous, de manière que la garniture se trouve bien enveloppée. Pour la contenir, vous humectez les bords de l'omelette avec un peu de pâte (que vous avez conservée à cet effet) qui vous a servi à faire ces mêmes omelettes; lorsque vous avez ainsi fait vingt-quatre rissoles, vous les trempez dans six œufs battus avec un grain de sel, vous les masquez de mie de pain très-fine, comme on fait pour les croquettes de volaille; ne les panez qu'une fois, et placez-les sur deux couvercles de casserole. Au moment du service, vous les faites frire de belle couleur et les servez.

CROQUETTES DE RIZ A LA MANIÈRE ANCIENNE.

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

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

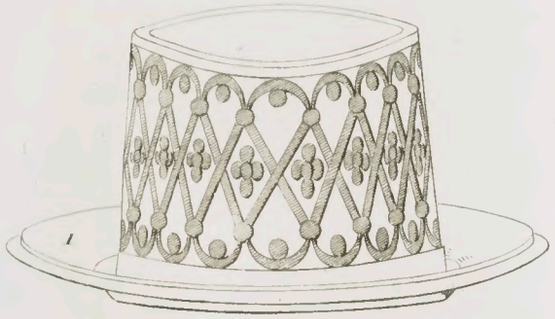
CHAPITRE IX.

TIMBALE DE MACARONI A LA MILANAISE.

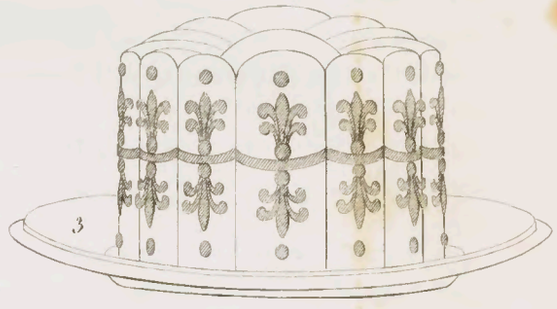
Cette belle entrée fait singulièrement valoir les pâtes à l'italienne et à la française. Mais une timbale bien rendue réclame beaucoup de soin et d'adresse; car le peu d'ornements qu'on y met ne doit pas être difformé par le fonçage de la timbale, cela seul en fait la beauté : une belle couleur blonde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

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

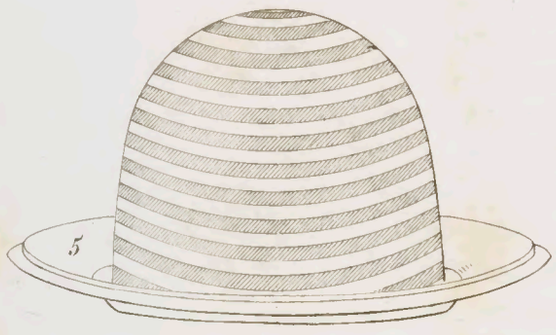
(1) Le sucre porte à la couleur; ce qui fait que pendant que la timbale se colore d'un blond vif, cette pâte à nouille, qui forme le décor, prend une belle couleur rougeâtre et produit un joli effet, parce que la décoration se trouve parfaitement détachée de la croûte de la timbale. C'est pour imiter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

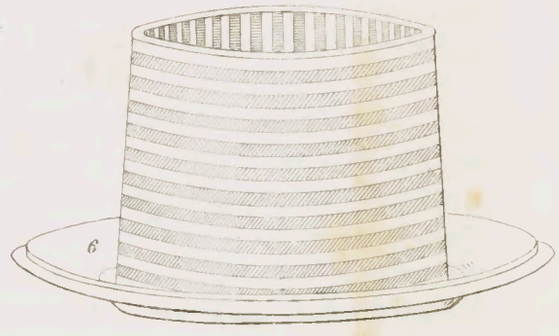

1

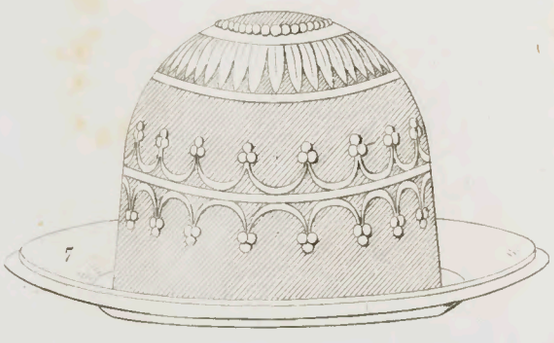
2

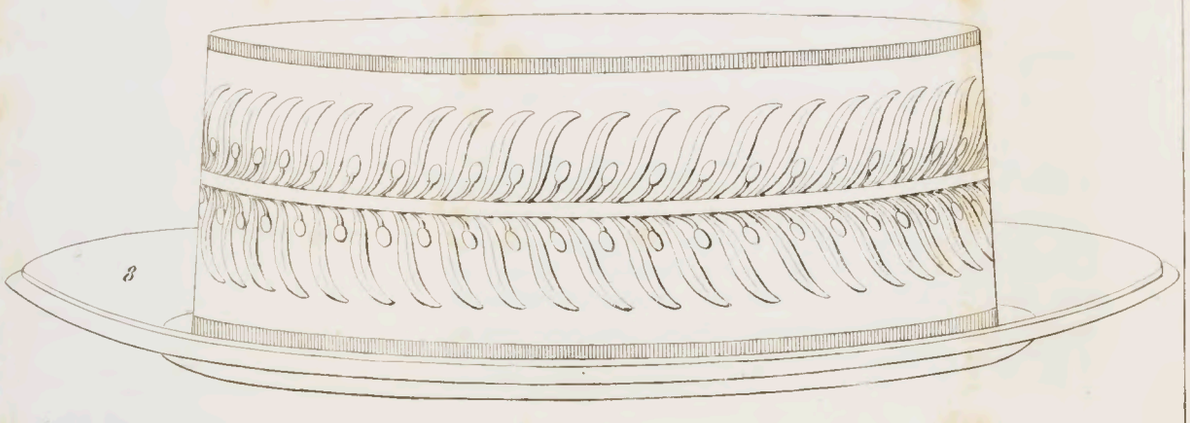

3

4


5


6


7


8

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

Vous posez ensuite l'abaisse ronde sur la décoration du fond, et l'appuyez avec un peu de pâte moulée, afin que les ornements s'y incrustent, puis vous

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

SUJETS DE LA PLANCHE III.

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

Le no 3, une timbale de macaroni à la parisienne.

Le no 6, une timbale de macaroni à l'indienne.

Le no 8, une grande timbale ovale pour grosse pièce.

placez droit dans le moule la bande roulée; en la déroulant peu à peu, vous l'appuyez sur la décoration qui orne le tour de la timbale, qui se trouve foncée en un instance et avec aisance. Par ce procédé vous ne dérangez nullement la décoration; et pour souder ces deux abaisses, vous placez et appuyez sur leurs joints une petite bande roulée et légèrement mouillée.

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

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

Mettez dans une casserole d'eau bouillante une livre de vrai macaroni d'Italie (1) avec un peu de

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

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

TIMBALE DE MACARONI AU CHASSEUR.

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

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

TIMBALE DE MACARONI A LA FINANCIÈRE.

Le macaroni étant préparé de la même manière que ci-dessus, vous y joignez un bon ragoût à la financière de crêtes, de rognons de coq, de foie gras, de truffes et de quelques champignons saucés d'une espagnole à la glace.

TIMBALE DE MACARONI A LA MARINIÈRE.

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

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

TIMBALE DE NOUILLES AVEC BLANQUETTE DE VOLAILLE.

Faites huit jaunes d'œufs de pâte à nouilles, et, après l'avoir abaissée et détaillée selon la règle, vous

les versez peu à peu dans du bouillon en ébullition, et les faites cuire comme le macaroni. Pendant que vous les versez de la main gauche, avec la droite vous mouvez le bouillon avec une cuillère à ragoût, afin que les nouilles ne se pelotent point; alors vous les laissez mijoter à petit feu, et, lorsqu'elles sont renflées et moelleuses, vous les égouttez, puis vous en versez la moitié dans une grande casserole, et les masquez avec huit onces de beurre d'Isigny, huit de fromage de Parmesan râpé, et deux pincées de mignonnette. Ajoutez le reste des nouilles, deux onces de fromage de Gruyères râpé, une cuillerée de bon consommé de volaille; le tout étant sauté, et d'un bon assaisonnement, vous en mettez la moitié dans la timbale, qui sera foncée de la manière accoutumée; puis vous versez par-dessus une blanquette de volaille avec de beaux champignons, et saucez d'une béchamel dont le velouté sera travaillé d'un consommé de volaille et d'une essence de champignons. Vous y joignez le reste des nouilles, et terminez l'opération comme de coutume. Donnez une heure et demie de cuisson; glacez le dessus et le tour de la timbale, et servez-la de suite.

TIMBALE DE LAZAGNES AU FUMET DE GIBIER.

Après avoir détrempé huit jaunes d'œufs de pâte à nouilles (*Voyez* cet article), vous abaissez cette pâte de même que pour les nouilles (le plus mince possible); vous coupez celle-ci en rubans de six lignes de largeur sur quatre pouces de longueur, puis vous

les faites mijoter dans du bouillon en ébullition ; lorsqu'elles sont bien moelleuses au toucher, vous les égouttez et les sautez avec le même assaisonnement que les nouilles de la timbale précédente. Cependant, au lieu de consommé de volaille, vous les liez avec du fumet de gibier, et, après en avoir mis la moitié dans la timbale, vous versez par-dessus une soixantaine de petites quenelles de gibier (de la forme et grosseur des œufs de caille) saucées d'une demi-espagnole à glace, travaillée d'un bon fumet de gibier. Versez le reste des lazagnes dans la timbale, que vous finissez selon la règle, et mettez à four gai : donnez-lui une heure et demie de cuisson ; servez en sortant du four, et passez légèrement dessus le glaçoir.

CHAPITRE X.

TIMBALE A LA FINANCIÈRE.

Après avoir décoré et foncé la timbale, comme je l'ai indiqué dans le premier article du chapitre précédent, vous la masquez au fond et autour avec des bardes de lard, puis vous l'emplissez de graisse de bœuf hachée ; ensuite vous la couvrez d'une abaisse, que vous soudez avec le bord de la timbale ; reployez le bord de la soudure sur le couvercle, que vous mouillez parfaitement, et le masquez ensuite d'une seconde abaisse du diamètre exact de la largeur du moule ; dorez le dessus légèrement, rayez-le, faites un trou au milieu, et mettez la timbale au four gai ; donnez une heure et demie de cuisson, et, après

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

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

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

(1) On prépare de la même manière les croûtes des timbales de macaroni, de nouille et de lazagne; au moment du service on les remplit de l'une de ces garnitures.

TIMBALE DE PIGEONS INNOCENTS AUX TRUFFES.

Après avoir flambé légèrement huit beaux pigeons innocents, vous troussez les pates en dedans, et les séparez en deux ; vous les placez sur un plat à sauter, dans lequel vous aurez fait tiédir quatre onces de beurre fin, autant de lard râpé, une cuillerée (à bouche) de persil, deux de champignons, quatre de truffes, le tout haché menu, une petite gousse d'échalote hachée et blanchie, une pointe de muscade, le sel épicé nécessaire à l'assaisonnement des pigeons; puis quatre belles truffes coupées en lames. Faites mijoter le tout sur un feu un peu modéré, pendant sept ou huit minutes; retournez les pigeons, laissez-les refroidir dans leur cuisson; ensuite vous les séparez de toutes leurs parties osseuses susceptibles d'être retirées.

Vous détrempez alors deux litrons et demi de pâte à timbale et deux jaunes de nouille, que vous abaissez et détaillez en nouille, vous masquez légèrement avec le fond et le tour du moule de la timbale que vous avez beurré; ensuite vous moulez presque toute la pâte, et après l'avoir abaissée à deux lignes d'épaisseur, vous commencez à la dresser comme pour un pâté froid; et dès qu'elle se trouve par son élévation et sa largeur pouvoir emplir le moule en y entrant aisément, vous la posez dans le moule et l'appuyez avec le reste de la pâte que vous moulez à cet effet. Après lui avoir fait prendre la forme par-

faite du moule (1), vous coupez la pâte à six lignes plus haut que le bord du moule, ensuite vous masquez légèrement le fond et le tour de la timbale avec un peu de farce fine aux truffes, puis vous y placez en couronne huit moitiés de pigeon, et entre chacune d'elles une lame de truffes et la moitié du fond de leur cuisson; par-dessus vous placez de la même manière les huit autres moitiés de pigeon et le reste de leur assaisonnement. Finissez la timbale comme de coutume; donnez-lui une heure et demie de cuisson. Étant prêt à servir, vous coupez le dessus de la timbale en couvercle, vous lui ôtez aussi le peu de farce qui masque les pigeons, et la dégraissez. Vous versez dessus un émincé de truffes saucé d'une bonne espagnole à glace, travaillée avec un consommé de volaille à l'essence de truffes : recouvrez-la, et glacez-la légèrement. Servez.

Cette seconde manière de foncer les timbales est plus prompte que celle décrite pour le macaroni à la milanaise, attendu que la décoration de celle-ci est faite en un clin-d'œil; puisque ce n'est autre chose qu'un peu de nouille coupée très-fin, et semée légèrement dans le moule en formant vermicelle, ce qui fait bon effet, lorsque la timbale a reçu sa cuisson. Ensuite, la pâte étant dressée pour mouler la timbale, cela va grand train. Cette manière est fort bonne dans un moment pressé.

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

CHAPITRE XI.

TIMBALE A LA PARISIENNE.

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

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

Vous garnissez ensuite la timbale, à six lignes près de sa hauteur, d'une bonne escalope de filets de mauviettes, de perdreaux rouges, de faisans ou de lapereaux de garenne, avec truffes ou champi-

gnons saucés d'une espagnole parfaite, travaillée d'un bon fumet de gibier. Ce ragoût doit être mis à froid. Vous le masquez de cette manière : vous dorez légèrement la surface du macaroni, afin que la farce à quenelle puisse s'y fixer, ensuite vous formez sur un rond de papier beurré un rond de farce de quatre pouces et demi de diamètre et de six bonnes lignes d'épaisseur; alors vous renversez ce papier en plaçant la farce sur le ragoût, et, pour détacher cette farce du papier, vous posez dessus, une seconde seulement, un couvercle de casserole un peu chaud. Aussitôt que le beurre est fondu, vous enlevez aisément le papier, et, avec la pointe du couteau, vous soudez le bord de l'épaisseur de la farce à la farce du tour de la timbale, de manière que le ragoût se trouve contenu de toutes parts par la farce.

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

Cette entrée sort véritablement de la classe des entrées ordinaires.

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

TIMBALE A L'INDIENNE.

Faites cuire (comme ci-dessus) séparément deux demi-livres de macaroni; mettez dans l'une des deux parties une petite infusion de safran, afin que le macaroni, en cuisant, se colore d'un beau jaune citron. Lorsqu'il est presque cuit, vous égouttez les macaronis séparément, et les placez dans le moule (beurré) de cette manière (1) (*Voyez* le dessin n° 6 de la planche 3e). Vous placez un cordon de macaroni blanc autour du fond du moule, et ensuite vous masquez tout le fond en y plaçant en travers une bande de macaroni jaune, blanc, et ainsi de suite. Cette opération terminée, vous posez un second cordon de macaroni jaune (en ayant soin que les joints de chaque bande soient à peine visibles) autour du moule et par-dessus; vous en posez un autre de macaroni blanc, ensuite un jaune, puis un blanc et un jaune, enfin vous suivez les mêmes procédés pour garnir le tour du moule jusqu'au haut. Lorsqu'il est terminé, vous masquez avec soin, de même que ci-dessus, le fond et le tour de la timbale d'un pouce d'épaisseur de farce à quenelle de volaille bien mollette; vous versez dedans un ragoût à l'indienne composé de crêtes, de rognons de coq, de foie gras, de champignons et de quelques petits lardons (2) de lard maigre, le tout saucé d'un velouté

(1) Auparavant vous le roulez sur la serviette, pour l'éponger parfaitement.

(2) Vous coupez ce lard avec un coupe-racine de six lignes de

bien blond dans lequel vous joignez un peu d'infusion de safran pour le teindre d'un beau jaune citron. Vous travaillez cette sauce avec un consommé de volaille aux champignons, poivre de Cayenne et piment, attendu que ces deux sortes d'épiceries caractérisent cette sauce par l'extrême force de leur esprit aromatique et tonique. Finissez cette timbale comme la précédente, et faites-la cuire de même au bain-marie : vous la servez en sortant du moule.

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

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

TIMBALE BLANCHE A LA MARINIÈRE.

Faites cuire dans une casserolée d'eau bouillante, avec un peu de sel et de beurre, une livre de vrai macaroni d'Italie le plus long possible ; vous l'égouttez un peu ferme de cuisson ; ensuite vous le roulez sur une serviette, à mesure que vous le placez dans un moule légèrement beurré. Vous le placez au fond du moule en forme de coquille de limaçon, puis vous le placez droit alentour. Cette partie de l'opération terminée, vous masquez le macaroni d'un pouce d'épaisseur de farce à quenelle de poisson (ayant un peu de consistance). Vous garnissez l'inté-

diamètre ; puis vous le faites blanchir à grande eau pour le dessaler, et le faites mijoter ensuite dans du consommé.

rieur d'un ragoût de laitances de carpes, de queues d'écrevisses et de champignons, le tout saucé d'une béchamel maigre. Finissez cette timbale comme les précédentes, et faites-la cuire au bain-marie selon la règle. (*Voyez* la timbale à la parisienne.)

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

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

CHAPITRE XII.

OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES.

La casserole de riz est une entrée aussi élégante que riche : ses formes, et surtout sa physionomie appétissante, lui donnent un caractère distinct ; elle est assurément le type du beau des entrées de four. Nos savants du jour ont tellement perfectionné cette entrée, qu'elle est arrivée à son dernier période ; aussi joue-t-elle un grand rôle dans le service de la cuisine moderne. Dans un dîner de huit entrées on sert de préférence une jolie casserole au riz, à un pâté chaud ou à un vol-au-vent, et cette préférence est bien juste, puisque la casserole est la plus belle des entrées de couleur.

Pl 4

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

CASSEROLE AU RIZ A LA MODERNE.

Après avoir lavé à plusieurs reprises, et à l'eau tiède, six quarterons de riz Caroline ou deux li-

---

SUJETS DE LA PLANCHE IV.

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

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

Le no 8 est une grande casserole de riz pour flan.

vres (1), vous le versez dans une grande casserole creuse du diamètre de dix pouces, afin de pouvoir le travailler quand il en sera temps; vous le mettez sur le feu à l'eau froide, et après quelques secondes d'ébullition vous l'égouttez. Ensuite vous mouillez le riz, à peu près de deux fois son volume, avec de bon bouillon, et le liez en sus d'un bon dégraissé de volaille; c'est-à-dire que, si le riz se trouve être d'un pouce d'épaisseur, vous pouvez hardiment le mouiller de deux pouces au-dessus de sa surface, sans y comprendre le dégraissé (deux cuillerées à dégraisser). Vous placez la casserole sur un bon fourneau; aussitôt que le riz est en ébullition vous le retirez sur l'angle du fourneau, afin de pouvoir aisément ôter le peu d'écume qu'il jette : cela fait, vous placez la casserole sur des cendres rouges; vous la couvrez sans mettre de feu dessus, attendu que ce feu dessèche le riz à sa surface lorsqu'il vient à crever, et qu'un grand nombre de grains de riz se trouvent à sec, lorsque la masse entière se crève. Ces grains se racornissent et finissent par rendre le riz grenu; c'est ce qu'il faut éviter autant que possible.

On doit avoir soin que le riz mijote sans interruption; après une petite heure d'ébullition vous le remuez un peu avec une spatule, afin qu'il crève également; vous le faites encore mijoter pendant vingt à vingt-cinq minutes; puis vous le remuez de nouveau; et si vous trouvez qu'il soit doux et facile

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

à s'écraser sous la pression des doigts, vous le retirez du feu. Mais, dans le cas contraire, vous y joignez un peu de mouillement, et le laissez achever de se crever à point. Alors vous le remuez quelques minutes avec la spatule.

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

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

cuisson l'ornement se colore d'un beau blond, et que ces profondeurs se sèchent blanc, ce qui fait le plus bel effet possible. C'est ainsi que doit être la casserole au riz à la moderne.

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

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

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

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

CASSEROLE AU RIZ A LA REINE.

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

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

CASSEROLE AU RIZ A LA POLONAISE.

Vous hachez suffisamment de la chair (cuite) de perdreaux, de faisans, de lapereaux ou de levrauts, avec quelques champignons; vous la pilez, et ensuite

vous la délayez avec une bonne espagnole travaillée avec un fumet de gibier à l'essence de champignons: puis vous passez le tout à l'étamine blanche. Au moment du service, vous placez la purée sur un feu modéré en la remuant avec soin. Étant presque bouillante et prête à servir, vous en garnissez la casserole au riz, que vous glacez légèrement, et, pour servir de couvercle, vous faites dessus une couronne de petites truffes tournées et sautées dans la glace, ou de beaux champignons, ou de gros rognons de coq ; puis vous masquez le milieu avec un peu d'espagnole. Servez.

CASSEROLE AU RIZ GARNIE D'UNE BLANQUETTE DE VOLAILLE AUX TRUFFES.

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

CASSEROLE AU RIZ AU CHASSEUR.

Après avoir paré douze filets de perdreaux rouges, vous les sautez au beurre avec six truffes bien noires, rondes et émincées, une pointe de sel et muscade. Les filets étant roidis, vous les égouttez sur une assiette ; ensuite vous égouttez les truffes et les placez

dans une petite casserole, vous émincez et parez vos filets (froids) en escalope et les mêlez aux truffes, en sauçant le tout d'une espagnole parfaite, travaillée d'un fumet de gibier à l'essence de truffes. Faites chauffer au bain-marie, et, au moment du service, liez cette escalope avec un peu de beurre fin.

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

CASSEROLE AU RIZ A LA PÉRIGORD.

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

CASSEROLE AU RIZ A LA TOULOUSE.

Ce ragoût se compose de ris d'agneau, de crêtes, de rognons de coq, de foie gras (de chapon), de

champignons et de truffes émincées, le tout saucé d'une bonne allemande et chauffé au bain-marie. Étant prêt à servir, vous glacez légèrement les ornements de la casserole au riz et la garnissez. Vous pouvez ajouter dessus une couronne de petits ris d'agneau piqués et glacés, ornés de crêtes bien blanches.

CASSEROLE AU RIZ A L'INDIENNE.

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

CASSEROLE AU RIZ GARNIE DE PALAIS DE BŒUF.

Après avoir parfaitement épluché, blanchi et fait cuire dans un blanc douze palais de bœuf, vous les égouttez sur une serviette et les coupez avec un coupe-racine de quinze lignes de largeur, puis vous les saucez d'une bonne allemande avec truffes et champignons. Faites chauffer au bain-marie, et servez.

On garnit également des casseroles au riz de ten-

don de veau, de ris d'agneau ou de ris de veau en blanquette.

CHAPITRE XIII.

CASSEROLE AU RIZ DE BONNE MORUE.

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

CASSEROLE AU RIZ GARNIE DE FILETS DE SOLES.

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

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

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

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

On se sert pour les garnitures de ces sortes d'entrées, d'huîtres, de queues d'écrevisses, de laitances de carpes, de lottes et de maquereaux, de truffes, champignons, morilles et fonds d'artichauts.

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

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

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

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

CHAPITRE XIV.

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

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

Ce petit masqué de farce empêche la sauce de

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

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

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

---

SUJETS DE LA PLANCHE V.

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

Pl. 5

des levrauts (que vous aurez eu le soin de conserver à cet effet), un peu de beurre divisé par petites parties, et une petite pointe de muscade râpée.

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

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

On ajoute aussi dans cette escalope un émincé de truffes ou de champignons.

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

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

CROUSTADE DE CAILLES AU GRATIN.

Après avoir fait une croustade à sept grandes cannelures (ne lui donnez que deux petits pouces de hauteur sur sept et demi de diamètre), vous la préparez, et lui donnez même couleur que ci-dessus;

ensuite vous la videz et la garnissez également d'un pouce d'épaisseur de farce fine (*Voyez* cet article). Vous devez avoir désossé d'avance sept belles cailles de vignes, que vous élargissez, pour les masquer légèrement avec un peu de glace de volaille ou de gibier, et les assaisonner légèrement de sel et de muscade. Après avoir mis dans chacune d'elles un peu de farce, vous en formez de petits ballons, que vous placez à mesure dans la croustade, de manière que chaque caille se trouve encadrée dans chacune de ces cannelures. Vous emplissez le milieu de la croustade de farce; puis vous percez le milieu de chaque caille, pour y placer une de leurs pattes que vous avez conservée. Pour cette opération, on doit faire attention que les cailles doivent excéder de huit à neuf lignes la hauteur de la croustade, dont vous masquez le tour ainsi que le dessus de bardes de lard; puis vous l'entourez d'une bande de papier double, que vous fixez avec un peu de ficelle : placez dessus deux ronds de papier beurré, et mettez cette croustade au four, chaleur modérée. Donnez-lui une heure de cuisson, c'est-à-dire lorsque vos cailles sont fermes au toucher, vous pouvez les ôter du four. Dégarnissez la croustade de toutes les bardes de lard et de la farce qui la garnit dans le milieu. Au moment du service, vous la placez sur son plat d'entrée, et versez dans le milieu des cailles un petit ragoût de crêtes, de rognons, de truffes ou de champignons; et après avoir glacé le tour de la croustade et les cailles, vous placez sur chacune d'elles un filet

mignon de poulet à la Conti, en forme de couronne, au milieu de laquelle vous placez une petite truffe ronde de la grosseur d'une noix-muscade. Pour les fixer, vous les percez avec un petit coupe-racine de deux lignes de diamètre ; alors, par ce moyen, vous passez dans ce petit trou la patte qui se trouve sur chaque caille. Cette petite coquetterie fait un bel effet, et donne plus d'élégance à cette entrée, qui est d'un manger parfait.

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

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

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

Pour les grandes croustades, on fera préparer le pain ovale et assez volumineux pour en former cette grosse pièce, comme le représente le n° 8 de la planche 5 ; vous placez ces ornements après avoir donné la couleur à la croustade. Cette décoration est disposée comme les bordures des plats, c'est-à dire que vous

préparez un assez grand nombre de losanges allongées, que vous passez à blanc et collez à la croustade, avec du repère un peu ferme. On pourrait, ce me semble, faire pareillement cette guirlande avec de petits fleurons découpés de feuilletage cuit à blanc.

On fait également de petites croustades de pain de trois pouces de hauteur sur trois de largeur, ces croustades servent ordinairement pour le milieu d'une entrée de côtelettes de mouton sautées à la minute. Alors on la garnit de purée de pomme de terre, ou d'une purée d'oignons, si les côtelettes sont à la Soubise. Vous la garnissez d'une nivernaise, d'une jardinière ou d'une petite macédoine, selon la garniture dont l'entrée est susceptible de l'être. Pour des ris de veau, on la garnit alors de chicorée, de céleri en petits pois, d'une purée d'oseille, de champignons, de cardes ou de céleri.

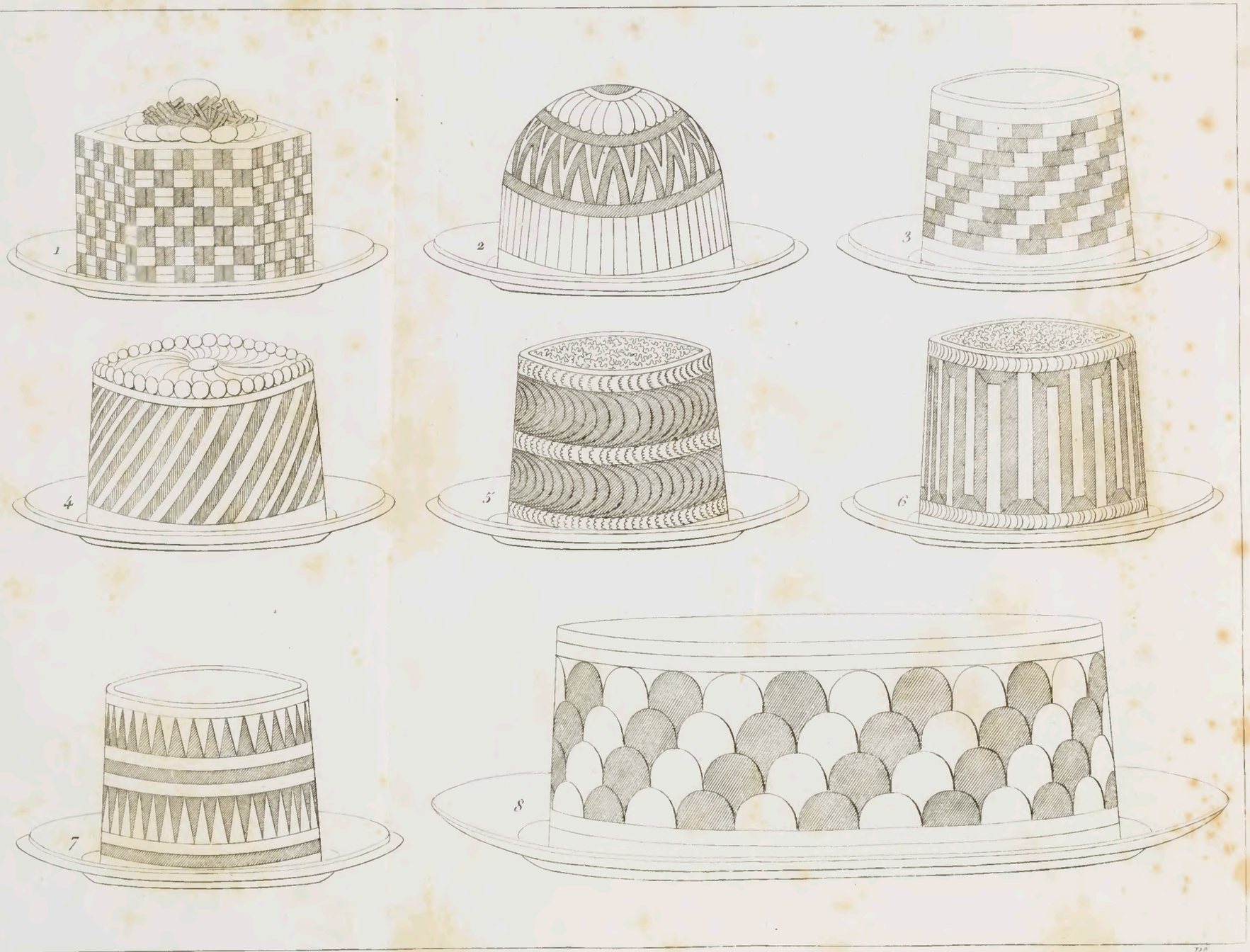
CHAPITRE XV.

CHARTREUSE PRINTANIÈRE.

La chartreuse est assurément la reine des entrées que l'on puisse servir; elle est composée de racines et de légumes, mais elle n'est parfaite que dans les mois de mai, juin, juillet et août, saison riante et propice, où tout se renouvelle dans la nature, et semble nous inviter à apporter de nouveaux soins dans nos opérations, par rapport à la tendreté de ses excellentes productions. Les détails minutieux de la chartreuse sont à peu près les mêmes que ceux que j'ai déjà indiqués

152a

Pl. 6.



T.e I.er

P.e

pour les pâtés chauds de légumes ; c'est pourquoi je passerai rapidement sur la description de cette entrée.

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

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

---

SUJETS DE LA PLANCHE VI.

Les nos 1, 2, 3, 4 et 7 représentent des chartreuses à la moderne.
Les nos 5 et 6, deux chartreuses à la parisienne.
Le no 8, une grande chartreuse ovale pour grosse pièce.

vaillez avec une bonne espagnole, afin de communiquer à celle-ci la saveur et le suc des racines.

Ensuite vous blanchissez trois choux coupés par quartiers; vous retirez du cœur les parties cotonneuses, vous fendez et entr'ouvrez chaque quartier pour les assaisonner d'un peu de sel et de poivre et, après les avoir ficelés, vous les placez dans une casserole foncée et entourée de bardes de lard et d'une lame de jambon ; vous placez au milieu des choux un saucisson, un morceau de lard blanchi d'avance, puis trois perdreaux (les pattes troussées en dedans) piqués de menu lard et jambon ; ajoutez un bouquet de persil et ciboule assaisonné ; recouvrez le tout de bardes de lard, mouillez-les d'une bonne poêle, ou de consommé et dégraissé de volaille, et faites cuire à petit feu trois bonnes heures.

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

Vous égouttez ensuite les choux dans une passoire, et, après en avoir ôté les perdreaux, le lard et le saucisson, vous les pressez dans une double serviette, afin de leur donner plus de consistance et que la chartreuse se soutienne de belle forme. Vous parez le petit lard et le saucisson que vous coupez par lames ; vous

masquez légèrement le fond et le tour du moule de choux ; vous placez au fond un cordon de saucisson et de petit lard, ensuite les trois perdreaux du côté de l'estomac, et dessus du petit lard et du saucisson ; vous finissez d'emplir le moule avec des choux. Ayez soin que le haut de la chartreuse soit garni également ; après l'avoir couverte d'un rond de papier beurré, vous la mettez au bain-marie une heure avant de servir.

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

On met également pour garniture un caneton de Rouen, deux sarcelles, un canard sauvage, des grives, des allouettes, des pigeons innocents ; puis on remplace la garniture de choux par des laitues, que l'on fait cuire absolument comme les choux.

On est généralement dans l'usage de mettre le gibier entier dans les chartreuses ; cependant quelques-uns de ces messieurs découpent et parent ces sortes de garnitures, lesquelles, par ce soin, sont plus agréables pour la personne qui les sert à table.

Pour les chartreuses en écailles de poisson, en losange, en damier, et à dents-de-loup, vous faites cuire vos racines comme les précédentes ; mais, au

lieu de les couper rondes, en petites colonnes, vous les coupez en carrés longs, et de quatre à six lignes d'épaisseur; puis, au moment de dresser la chartreuse, vous les parez selon votre choix, car autrement il est impossible d'obtenir ces racines de belle forme lorsqu'on les dispose avant la cuisson.

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

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

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

comme pour la chartreuse, puis vous placez au milieu un beau champignon, ou un navet tourné rond, ou une truffe; et pour garnir le pied de la chartreuse, vous l'entourez d'un cordon de petits navets tournés en poires, et glacés comme pour entremets.

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

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

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

Autres ornements et bordures. Placez au milieu de

la chartreuse (après l'avoir glacée) une couronne de petits choux-fleurs très-blancs, au milieu desquels vous placez en rocher de petits haricots verts coupés de six lignes de longueur ; puis autour des choux-fleurs vous étalez une bordure de petits pois cuits à l'anglaise, et, pour garnir le pied, un entourage de petites carottes tournées rondes et roulées dans leur glace, en y mêlant un petit groupe de petits pois bien verts.

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

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

Plusieurs fois il m'est arrivé de mettre autour du plat une bordure de racines découpées (je reviendrai sur ce genre de bordure, à la partie des détails des entrées froides); mais comme on ne peut réellement la placer que quand la chartreuse est renversée sur son plat, je renonçai à cet enjolivement, et de là

m'est venue l'idée de garnir le pied des chartreuses d'un entourage de racines et de légumes, comme je l'ai indiqué précédemment.

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

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

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

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

CHAPITRE XVI.

CHARTREUSE A LA PARISIENNE EN SURPRISE.

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

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

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

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

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

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

Masquez le dessus de la manière suivante : placez dessus, et près du bord, une couronne de petits

champignons bien blancs, et au milieu une jolie rosace que vous aurez préparée d'avance avec huit filets mignons à la Conti en forme de croissant. Placez au milieu de cette rosace un beau champignon, servez de suite et glacez-la si vous voulez ; mais je la préfère sans cela, attendu que les blancs de volaille, mêlés dans cette bordure grecque de truffes, font le plus bel effet possible.

CHARTREUSE PARISIENNE EN CYLINDRE.

Après avoir fait cuire des truffes comme ci-dessus, vous les coupez avec un coupe-racine du diamètre de quinze lignes ; ensuite vous émincez ces truffes de deux petites lignes d'épaisseur, puis vous préparez à la Conti vingt-un filets mignons de poulet, vous en placez sept en couronne, autour du fond d'un moule (à cylindre et beurré) ; sur cette couronne, vous posez encore autour des parois du moule les lames de truffes ; mais vous les placez les unes sur les autres, et cependant à six lignes de distance, ce qui forme des croissants, comme le représente le dessin du n° 5 de la planche 6 ; ce rond de truffes terminé, vous commencez à garnir à sa hauteur le fond du moule de farce, surtout ayez soin de ne pas déranger ces truffes, sur lesquelles vous posez une seconde couronne de filets mignons, et sur ceux-ci vous placez de nouveau un rond de truffes de la même manière que le précédent ; puis vous le faites tenir en garnissant un peu le moule de farce ; vous posez sur ces truffes une bordure de filets mignons, après quoi

vous achevez d'emplir le moule de farce, que vous couvrez d'un rond de papier beurré. Vous faites cuire cette chartreuse au bain-marie pendant une heure, et après l'avoir renversée sur son plat, vous garnissez l'intérieur du cylindre des garnitures que j'ai indiquées dans la précédente entrée, avec cette différence que vous la placez toute bouillante. Autour du cylindre, mettez une couronne de bons champignons, ou un cordon de truffes placé dans le même genre que celle du tour, ou bien un cordon de filets mignons tout blancs, formant de petites couronnes, et mettez au milieu de chacune d'elles une petite truffe tournée ronde, ce qui fait un fort bel effet, ou simplement un double cordon de gros rognons de coq ou de queues de grosses écrevisses.

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

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

CHAPITRE XVII.

DES PETITES CROUSTADES A LA BÉCHAMEL, N° 1.

Ces petites croustades se foncent dans les moules à darioles, ainsi que celles-ci, mais vous les foncez avec des parures de feuilletage, que vous brisez en y mêlant un peu de farine, afin de leur donner plus de consistance, puis vous les garnissez intérieure-

ment du reste de leurs parures, qui doit cependant les emplir. On les fonce également avec de la pâte fine à dix livres. Je préfère cette pâte, parce qu'elle contient des jaunes d'œufs, ce qui rend les croustades plus croustillantes. Faites les cuire à four gai, et donnez-leur une couleur mâle, c'est-à-dire un peu rougeâtre, ainsi que le couvercle, que vous préparez dans le genre des puits-d'amour, avec cette différence que vous placez sur ceux-ci un petit bouton que vous faites avec des parures de feuilletage que vous tourez à dix tours, autrement ces boutons se renversent à la cuisson.

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

Pour les garnir, vous coupez des blancs de volaille

SUJETS DE LA PLANCHE VII.

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

Pl. 7.

T.e I.re

P.e

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

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

PETITS PATÉS RUSSES.

Vous hachez la moitié d'un filet de bœuf bien mortifié ; après quoi vous le mêlez dans quatre onces de beurre assaisonné de sel, poivre, muscade, champignons, persil, une pointe d'échalote et un peu de glace de volaille.

Vos croustades étant foncées de la manière accoutumée, vous les garnissez, les couvrez d'une petite abaisse de feuilletage, et, au moment du service, vous masquez les petites croustades d'un peu de sauce tortue. Puis vous les couvrez selon la règle et servez.

PETITS PATÉS DE MOUTON A L'ANGLAISE.

Prenez les filets de deux carrés de mouton mortifié, levez l'épiderme, et, après les avoir émincés, vous coupez en ruelle quatre gros oignons que vous passez blond dans du beurre clarifié, puis vous les égouttez et les mêlez ensuite dans quatre onces de beurre d'Isigny, avec du persil et des champignons hachés; ajoutez sel, poivre blanc, muscade et les émincés de mouton.

Vous foncez douze petits moules à croustade, selon la règle; après quoi vous les garnissez de l'émincé, que vous couvrez d'un faux couvercle de feuilletage, attendu que vous devez faire douze couvercles, de même que pour les petites croustades à la béchamel.

Au moment du service, vous découvrez l'émincé et le masquez d'une demi-espagnole; puis vous placez dessus vos croustades, les couvercles faits à part.

CHAPITRE XVIII.

DES TRUFFES-CROUSTADES EN SURPRISE, N° 2.

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

Après avoir lavé et brossé à l'eau tiède douze belles truffes, bien faites et d'égale grosseur, vous les faites cuire au vin de Champagne, les égouttez et les laissez refroidir; ensuite vous les posez du côté où elles sont le plus plates, puis vous les coupez en mettant dessus un coupe-racine d'un pouce de diamètre, que

vous enfoncez aux trois quarts de la profondeur des truffes; après quoi vous ôtez avec la pointe du couteau ces petits couvercles, puis vous videz les truffes peu à peu (avec soin) avec une petite cuillère à café. Enfin lorsqu'elles sont toutes parfaitement dégarnies de leur chair, que la peau n'est point percée, au moment de les servir vous les garnissez d'une purée de volaille ou de gibier, ou d'un salpicon de blancs de volaille coupés en dés, avec des truffes coupées de même, ou des rognons de coq avec de petites truffes tournées de la même forme, ou bien des crêtes coupées en dés avec des truffes, le tout saucé à la béchamel. On les garnit encore d'une petite escalope de foie gras, avec un émincé de truffes ou de filets de mauviettes, avec de petits champignons et une infinité d'autre menu gibier : vous saucez ces derniers à l'espagnole ou à l'allemande.

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

On sert quelquefois ces belles truffes sur une serviette damassée.

CHAPITRE XIX.

DES PETITES CROUSTADES DE NOUILLE AU CHASSEUR, N°5.

Détrempez douze jaunes d'œufs de pâte à nouille, et, après les avoir abaissés et détaillés selon la règle, vous les versez peu à peu dans une casserolée d'eau bouillante; après quelques minutes d'ébullition vous les égouttez dans une grande passoire, et les sautez

dans une casserole avec quatre onces de beurre et un peu de sel. Versez les dans un grand plat à sauter; mais vous les élargissez d'égale épaisseur et de deux pouces et demi de hauteur.

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

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

Cette opération terminée, vous ôtez les couvercles avec la pointe du couteau et les dégarnissez légèrement avec une petite cuillère à café; au moment du service, vous les emplirez des garnitures indiquées pour les truffes-croustades en surprise.

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

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

CHAPITRE XX.

DES PETITES CHARTREUSES A LA FRANÇAISE, N° 4.

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

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

CHAPITRE XXI.

DES PETITES CASSEROLETTES DE RIZ, N° 5.

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

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

CHAPITRE XXII.

DES PETITES BOUCHÉES A LA REINE, N° 6.

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

Mais pour que ces petites bouchées soient bien

droites et bien rondes, vous devez les laisser reposer quelques minutes après avoir abaissé et touré le feuilletage à sept tours, puis vous les détaillez un peu plus épaisses que de coutume, avec un coupe-pâte cannelé de deux pouces de diamètre.

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

Les petites croustades de vermicelle, n° 7, se préparent de la même manière que les croustades de nouille. La garniture est aussi la même.

CHAPITRE XXIII.

DES PETITES CROUSTADES A LA MONGLAT, N° 8.

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

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

d'une blanquette de blanc de volaille à la béchamel.

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

CHAPITRE XXIV.

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

Ayez un pain rond rassis, de six livres, et de la même pâte que les pains à potage, ou un peu plus ferme; coupez ce pain en travers et en lames de deux pouces d'épaisseur, ensuite coupez la mie seulement avec un coupe-racine de trois petits pouces de diamètre : vous coupez ainsi douze croustades, et sur le côté le plus uni, vous marquez le couvercle avec la pointe du couteau, à deux lignes près du bord ; puis vous les cannelez alentour.

Ensuite vous en mettez six dans une casserole contenant assez de beurre clarifié pour les masquer parfaitement, et leur donner couleur sur un feu modéré. Lorsqu'elles sont blondes, vous les égouttez sur une serviette, et donnez également couleur aux six autres; vous en ôtez ensuite toute la mie, et met-

tez dans chacune d'elles une cuillerée de farce fine, puis vous élargissez sur la table douze cailles desossées : assaisonnez-les, et mettez dessus un peu de glace et gros comme une noix ordinaire de farce; vous en faites de petits ballons, et en placez un dans chaque croustade : mais vous les placez de manière que l'estomac des cailles se trouve faire le dessus.

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

On garnit pareillement ces sortes de petites croustades de mauviettes (on en met deux dans chacune d'elles), de grives, ramereaux, bécots, petits perdreaux et autre menu gibier.

CHAPITRE XXV.

DES SAUCES ESPAGNOLES.

Observations. Comme je viens de donner un grand nombre d'entrées de four, qui sont toutes saucées selon la règle, je me vois forcé par conséquent de donner une idée de ces mêmes sauces, pour en

faciliter l'usage aux jeunes praticiens; car, réellement, le vrai pâtissier doit savoir au moins celles qui sont inséparables de son service, et je voulais m'abstenir d'entrer dans les détails de cette importante partie, qui est l'écueil de la cuisine. Cependant je vais essayer d'en donner une légère idée, ma partie l'exigeant véritablement. J'ai entendu dire que le fameux Tiroloi avait la bonne habitude de faire lui-même ses grandes et petites sauces; mais les temps ne sont plus les mêmes, quoique la chose soit encore possible. Dans tous les cas, je vais procéder en petit comme en grand, pour ma partie seulement.

PETITE ESPAGNOLE.

Ayez une casserole haute, large de sept pouces, mettez-y deux tranches de jambon de Bayonne, de l'épaisseur de trois à quatre lignes; posez dessus une noix de veau et deux perdrix, vous y joindrez assez de bouillon (1) pour mouiller seulement l'épaisseur de la noix de veau, que vous couvrez et placez sur un fourneau ardent; et lorsque le mouillement se trouve réduit, alors vous couvrez le feu de cendres rouges, pour faciliter le suage du veau, afin d'en obtenir tout le jus, résultat important pour avoir plus de glace, et par conséquent une espagnole par-

(1) On doit faire attention que le bouillon avec lequel on mouille les sauces en général soit extrêmement doux de sel, afin que les sauces, après avoir été travaillées selon la coutume, ne soient point salées, mais onctueuses, par la réduction des sucs nutritifs qu'elles contiennent, lesquels sont toujours affaiblis lorsque le sel se fait sentir au palais fin et delicat.

faite. Vers la fin de la réduction du mouillement, ayez soin de ne pas le quitter, afin que la glace de l'espagnole ne soit pas exposée à être pincée par l'action du feu (qui, comme le four, est trompeur et n'attend jamais). Cette remarque importante est le point essentiel de l'opération; car lorsque cette glace se trouve légèrement frappée par le feu, elle contracte une odeur désagréable et âcre au palais. Enfin lorsque ce mouillement commence à vouloir tomber à glace, c'est-à dire dès qu'il n'existe plus, ou du moins quand le peu qu'il en reste commence à se colorer d'un blond à peine sensible, ôtez la casserole de dessus le feu; puis vous piquez l'épaisseur de la noix de veau avec la pointe du couteau, afin que le jus qu'elle contient se joigne à la glace (1). Vous masquez ensuite le feu avec des cendres rouges, et replacez la casserole dessus pendant à peu près une heure; puis vous examinez la glace de manière que vous la voyiez peu à peu se colorer d'un rouge clair. Pour vous rendre cette partie plus facile, vous enlevez avec la pointe du couteau un peu de glace, que vous roulez dans vos doigts pour en former une petite boule; ce que vous obtiendrez de suite si la glace est réduite à point, tandis que, dans le cas contraire, cette glace s'attache et colle

(1) Lorsqu'on n'a point de perdrix à mettre en marquant l'espagnole, on ajoute à l'instant deux carcasses de lapereaux de garenne, ou un entier; leur fumet donne un goût agréable à l'espagnole, et aide à lui donner une belle teinte rougeâtre, couleur qui caractérise cette sauce lorsqu'elle est d'un beau fini.

les doigts (1). Alors vous ôtez la casserole de dessus le feu, et la mettez de côté pendant un quart d'heure, afin d'absorber l'ébullition de la glace, qui, ensuite, se dissout plus aisément. Vous emplissez alors la casserole de consommé ou de bouillon, et la mettez sur le fourneau en la plaçant sur l'angle. Dès que l'ébullition a lieu, et après l'avoir écumée, vous versez deux cuillerées à pot de mouillement dans le roux (2); vous le remuez pour former de ce mélange l'espagnole, que vous délayez parfaitement, afin de la lier sans grumeleau; ensuite vous y versez encore quelques cuillerées de mouillement, afin de la rendre lisse et déliée; puis vous la versez dans la casserole où est la noix de veau. Vous y joignez un bouquet de persil et ciboule, assaisonné d'une demi-feuille de laurier, d'un peu de thym, deux clous de girofle, et surtout des parures de champignons.

Laissez mijoter l'espagnole sur l'angle du fourneau; écumez-la. Après une bonne heure d'ébulli-

(1) Cette manière de procéder appartient à quelques grands maîtres, et elle n'est pas à dédaigner, puisqu'elle est simple et facile à saisir, quoique pourtant elle réclame le moment propre à l'opération. On peut également la rouler lors même que la glace serait brûlée. Ainsi donc elle demande réellement des soins minutieux.

(2) Vous faites à cet effet fondre quatre onces de beurre dans lequel vous joignez assez de farine tamisée pour en faire un roux un peu délié, puis vous le placez sur des cendres rouges. Ayez soin de le remuer de temps en temps, afin de le colorer peu à peu d'un beau blond, et pour lui donner couleur bien également. Lorsque vous y joignez le mouillement, n'oubliez pas que le roux ne doit pas être sur le feu pendant le temps que vous mêlez les premières cuillerées d'espagnole; mais vous l'y placez après, afin de le verser tout bouillant dans le reste du mouillement.

tion, vous la dégraissez et, une heure et demie après, vous la dégraissez de nouveau; passez-la à l'étamine dans une terrine, et remuez-la de temps en temps avec une cuillère à ragoût : afin que sa surface ne se masque pas d'une peau qui s'y forme aisément par l'action de l'air.

Cette sauce, ainsi marquée et soignée, doit donner une espagnole d'un goût agréable, quoique fade de sel; sa couleur doit être d'un rouge-clair vif et cependant légèrement coloré.

Maintenant je vais travailler ma sauce, comme, par exemple, pour saucer le pâté chaud à la financière.

SAUCE DEMI-ESPAGNOLE A LA GLACE.

Versez la moitié de la grande espagnole dans une casserole avec le même volume d'un bon consommé (1) de volaille (dans lequel vous aurez mis des parures de truffes et de champignons), si les quenelles qui doivent garnir le pâté chaud sont de volaille; mais si elles sont de gibier, vous travaillez l'espagnole avec un fumet de gibier, avec essence de truffes et de champignons. Vous placez donc la casserole sur un fourneau ardent, en remuant avec la cuillère de bois l'espagnole jusqu'à ce qu'elle soit

(1) Ce consommé se marque avec les carcasses et abattis de deux poulardes mouillées avec du bon bouillon (peu de sel surtout), puis vous y joignez une carotte, une couple d'oignons; et après l'avoir bien écumé, vous le laissez mijoter et le passez deux petites heures après à la serviette sans l'exprimer; et lorsqu'il est reposé, vous le retirez à clair avant de l'employer. Le fumet de gibier se marque de même, en y ajoutant une gousse d'échalote.

en parfaite ébullition; puis vous la placez sur l'angle du fourneau : écumez-la et dégraissez-la bien parfaitement, en laissant la casserole dans cet état pendant trois bons quarts d'heure, après quoi vous la dégraissez et la replacez sur un fourneau ardent : alors vous placez une cuillère à ragoût dans l'espagnole pour la remuer, afin de l'empêcher de s'enfuir par-dessus la casserole; ce qui arrive sans ce soin, par l'extrême ébullition qui est nécessaire afin de conserver autant que possible, par cette prompte réduction, le fumet qui est véritablement l'esprit substantiel de la sauce. A mesure que vous travaillez votre espagnole, vous la voyez graduellement recevoir ce glacé si brillant qui séduit au premier coup-d'œil; enfin étant réduite convenablement, passez-la à l'étamine et versez-la dans le ragoût que vous marquez ainsi:

Mettez dans une petite casserole un verre de vrai madère (1) sec avec six truffes bien noires émincées, et placez-la sur un fourneau ardent. Aussitôt que le vin est réduit aux trois quarts, vous ôtez la casserole de dessus le feu, pour en extraire les aromates et le jambon; puis vous y joignez crêtes, rognons de coq, ris d'agneau, champignons, le tout cuit bien blanc et bien égoutté. Vous sautez le tout pour mêler cette garniture, que vous placez deux secondes seulement sur le fourneau : versez-y l'espa-

(1) Quand on manque de madère, on réduit, en place, un verre de vin blanc du Rhin ou autre. Un peu de jambon maigre, un fragment de laurier, un peu de fleur de muscade, et une petite pincée de mignonnette.

gnole, couvrez la casserole et placez-la au bain-marie. Au moment du service, versez-la presque bouillante dans le pâté chaud, et placez dessus quelques belles crêtes blanches non saucées et quelques grosses écrevisses parées.

Voilà, ce me semble, une esquisse de la petite espagnole, qui ne sera pas assurément aussi onctueuse que la double espagnole, et pourtant elle sera suave et aimable au palais exercé et délicat.

Quelques artistes ajoutent, en travaillant cette sauce, un peu de piment, afin de la rendre plus stimulante : d'autres personnes ne s'en servent jamais, par la raison que le piment est trop dominant, et qu'il empêche alors de savourer l'agréable fumet du gibier, de truffes et de champignons, qui sont bien sûrement préférables.

Je ne donnerai pas d'autres détails sur cette sauce, et je vais procéder également en petit pour le velouté.

CHAPITRE XXVI.

DU VELOUTÉ, DE L'ALLEMANDE ET DE LA BÉCHAMEL.

Ayez une casserole de même grandeur que la précédente; placez-y deux tranches maigres de jambon, une noix de veau et une poule, et mettez assez de bouillon (1) pour mouiller seulement l'épaisseur du

(1) On doit rigidement observer que ce bouillon ne soit nullement coloré, attendu que le peu de couleur qu'il serait susceptible d'avoir nuit singulièrement à la réduction du velouté, qui alors, au lieu d'être blanc, contracte une teinte jaune qui devient fort désobligeante, comme, par exemple, dans la béchamel, qui, au lieu d'avoir

veau; puis vous placez la casserole couverte sur un fourneau ardent et, aussitôt que le mouillement est à moitié réduit, vous masquez le feu de cendres rouges, afin de faire suer la noix de veau pour en obtenir tout le suc. Ensuite vous piquez l'épaisseur de la noix et de la poule, et la laissez sur un feu doux pendant un bon quart d'heure, afin que le peu de mouillement qui reste ne tombe pas à glace, c'est-à-dire au moment où il est presque réduit, comme pour vouloir se teindre d'un blond à peine visible; alors vous emplissez la casserole de bouillon et de consommé de volaille et, aussitôt que le tout est en ébullition, vous placez la casserole sur l'angle du fourneau et, après l'avoir écumé, vous y joignez un bouquet assaisonné, et une bonne poignée de champignons tournés. Ensuite vous faites tiédir quatre onces de beurre, que vous remplirez de farine tamisée pour en faire un roux blanc et peu lié, que vous cuisez une demi-heure, sur un feu très-doux, et versez dedans deux grandes cuillerées de mouillement du velouté lorsqu'il est parfaitement délayé, afin que la sauce se trouve liée sans grumeleau; vous y joignez assez de mouillement pour la rendre très-déliée, alors vous la versez dans la casserole au velouté, que vous placez sur un feu ardent; et aussitôt que l'ébullition a lieu, vous la placez sur l'angle du fourneau : puis après avoir écumé la sauce, couvrez-la et laissez-la mijoter pendant deux grandes

cette belle teinte blanche qui doit la distinguer, sera, par ce triste résultat, chargée d'une teinte grisâtre.

heures, ensuite vous la dégraissez. La noix de veau étant bien cuite (1), vous passez la sauce à l'étamine blanche. Remuez de temps en temps le velouté comme on a indiqué précédemment à l'espagnole.

Maintenant nous allons passer à la réduction de cette sauce pour en former une allemande, pour saucer la casserole au riz à la Toulouse, ou autres entrées semblables.

SAUCE ALLEMANDE.

Versez dans une casserole la moitié du velouté et la même quantité de bon consommé de volaille, dans lequel vous aurez mis quelques champignons, et surtout point de sel.

Après l'avoir placée sur un feu ardent, remuez la sauce avec une cuillère de bois jusqu'à son ébullition : alors vous la placez sur l'angle du fourneau, vous la couvrez et la laissez réduire pendant une petite heure ; puis vous la dégraissez, et la placez de nouveau en plein feu en la remuant avec la cuillère de bois, afin qu'elle ne s'attache pas au fond de la casserole, et lorsque cette sauce est parfaitement ré-

(1) Cette manière de lier les sauces est d'après les principes de la maison de Condé, du moins telles je les ai faites avec M. Richaud, fameux saucier. Laguipière les faisait souvent de cette manière, ayant pour but d'accelérer le temps qui s'écoule lentement par le nouveau procédé, qui consiste à lier les sauces après que les viandes sont cuites et qu'elles sont passées à la serviette. Ce procédé est préférable à l'autre; mais le premier étant plus prompt dans l'exécution, et l'ayant analysé d'après les principes de M. Richaud, j'ai pensé le laisser dans cette seconde édition; afin que les confrères sachent à quoi s'en tenir dans un moment pressé.

duite, c'est-à-dire bien liée, et qu'elle masque un peu épais la surface de la cuillère. En la versant dedans, elle doit former, sans comparaison, des nappes semblables à la gelée de groseilles, lorsqu'elle a atteint sa cuisson parfaite.

Ensuite vous retirez la casserole de dessus le feu, puis vous faites une liaison de quatre jaunes d'œufs, et la mêlez avec deux cuillerées de crème, et après l'avoir passée à l'étamine vous y joignez gros comme un petit œuf de beurre fin séparé par petites parties, ensuite vous la versez peu à peu dans le velouté, que vous avez soin de remuer avec la cuillère de bois, afin de le lier à mesure que la liaison s'amalgame. Lorsque tout est parfaitement mêlé, vous reposez l'allemande sur un feu modéré, et la remuez toujours; et aussitôt qu'elle a jeté quelques légers bouillons, vous l'ôtez du feu : vous ajoutez une pointe de muscade râpée. Étant bien liée, vous la passez à l'étamine dans une casserole (1) qui contient la garniture indiquée à l'article *casserole au riz à la Toulouse*. Il faut garder un peu de cette sauce pour en masquer ensuite les entrées.

BÉCHAMEL.

Lorsque le velouté est réduit, comme pour l'allemande, à la même quantité, et au moment où vous allez pour le lier, vous versez par partie dans ce ve-

(1) Cette sauce, ainsi terminée, est d'un moelleux parfait et très-agréable au palais; elle doit être très-liée, et doit masquer aisément son entrée.

louté (1) de la crème bien réduite (2), et vous faites réduire cette béchamel, en ayant soin de la remuer avec la cuillère de bois, afin qu'elle ne s'attache point au fond de la casserole, car ce soin est véritablement le point essentiel de l'opération ; autrement cette sauce contracte un goût de gratin qui la rend insupportable au palais, tandis qu'étant réduite selon la règle elle est d'un moelleux et d'une saveur parfaite.

Lorsque sa réduction est à point, elle masque aisément la garniture qu'elle doit saucer ; alors vous l'ôtez de dessus le feu, vous y amalgamez gros comme une noix de beurre, et quelques cuillerées de crème double bien épaisse, afin de la rendre plus blanche. Mettez encore une pointe de muscade râpée, et, après l'avoir passée à l'étamine blanche, vous en saucez le ragoût et la garniture désignés dans les entrées à la béchamel. On garde aussi un peu de béchamel séparément pour masquer la surface des entrées.

BÉCHAMEL MAIGRE.

Après avoir fait bouillir deux pintes de lait chaud,

(1) Faites réduire à un tiers deux pintes de lait chaud, et l'employez de préférence à la crème, attendu que cette dernière ne peut s'obtenir que de la veille, ce qui la rend très-susceptible d'avoir un goût suret ; tandis qu'en employant du lait chaud on n'éprouve jamais les mêmes risques : cependant lorsque l'on peut se procurer de la bonne crème double, on l'emploie à froid en la mêlant par partie dans le velouté.

(2) C'est-à-dire que vous réduisez le velouté pendant quelques minutes, après y avoir versé le tiers du lait ; puis vous y joignez le reste du lait à deux reprises, à quelques minutes de distance, afin que l'incorporation ait lieu facilement.

vous faites tiédir gros comme un œuf de beurre fin dans lequel vous mêlez un peu de farine tamisée pour en faire un petit roux blanc, que vous cuisez quelques minutes sur un feu modéré; après quoi vous le délayez avec le quart du lait, dont vous y versez le reste par intervalles. Le tout étant en parfaite ébullition, vous placez la béchamel sur l'angle du fourneau, vous y ajoutez une carotte zestée, un oignon, un bouquet de persil, quelques échalotes, thym, laurier et basilic, un peu de sel : vous laissez mijoter pendant une heure et passez à l'étamine, ensuite vous la faites réduire pour lui donner le corps nécessaire; vous y ajoutez du sel (si vous le jugez à propos), une pointe de muscade, et un bon morceau de beurre d'Isigny, afin de la rendre bien moelleuse. Après l'avoir passée à l'étamine blanche, vous l'employez pour les entrées de poissons désignées à la béchamel maigre.

Comme les sauces que je viens de décrire sont celles qui généralement servent à nos entrées de four, c'est par cette même raison que je n'entrerai pas plus avant dans cette grande partie, laquelle réclame des connaissances éminemment pratiques.

CHAPITRE XXVII.

DES FARCES A QUENELLES EN GRAS ET EN MAIGRE.

FARCE A QUENELLE DE VOLAILLE.

Ce chapitre n'est pas le moins important de cet ouvrage; et les jeunes praticiens, jaloux d'être ré-

putés bons pâtissiers pour le chaud, doivent y apporter tous les soins que ces sortes de farces réclament, car une quenelle bien faite est un manger parfait : de même qu'un godiveau bien confectionné sera toujours mangé avec plaisir.

Manière d'opérer. Mettez dans une casserole la mie d'un petit pain à potage, que vous mouillez avec deux cuillerées (à ragoût) de consommé de volaille, une de velouté, et deux cuillerées (à bouche) de champignons hachés très-fin ; placez la casserole sur un feu modéré ; aussitôt que la panade est en ébullition, vous la remuez continuellement avec une cuillère de bois, et lorsqu'elle se trouve assez desséchée, elle quitte la casserole et forme une pâte de consistance un peu mollette et très-liante ; alors vous y mêlez une liaison de deux jaunes d'œufs (on peut éviter d'en mettre), vous la versez sur une assiette et la couvrez d'un rond de papier beurré. Ensuite vous levez les filets de deux poulets gras, et, après les avoir parés des petits nerfs et de l'épiderme, vous les pilez parfaitement, puis vous passez cette chair par le tamis à quenelle, et la placez sur une assiette. Vous parez une belle tetine de veau (cette tetine doit être cuite dans la marmite et refroidie avant de la parer), et, après l'avoir bien pilée, vous la passez au tamis à quenelles ; après quoi vous pilez parfaitement la panade et la passez au tamis.

Lorsque ces trois parties sont ainsi disposées, vous pesez quatre onces de panade, dix de chair de volaille et six de tetine, puis vous commencez à piler

ensemble la panade et la tetine pendant un quart d'heure, ensuite vous y joignez la chair; et après avoir pilé le tout encore quinze à vingt minutes, vous ajoutez trois gros de sel épicé, une pointe de muscade râpée et deux jaunes d'œufs pilés pendant cinq minutes; joignez y encore deux jaunes et une cuillerée à ragoût de velouté ou de béchamel froide; et après avoir bien pilé pendant cinq minutes, vous relevez cette farce dans une terrine que vous placez à la glace : mais pour vous assurer de la consistance de la farce, vous en formez une quenelle que vous faites cuire dans un peu de bouillon; et après quelques minutes d'ébullition, vous la retirez. Alors cette quenelle doit être mollette au toucher : en la coupant en deux, son intérieur doit se trouver très lisse, extrêmement moelleux et agréable au palais.

Si vous jugez que cette farce soit trop délicate, vous y ajoutez un jaune; et si, dans le cas contraire, vous lui trouvez trop de consistance, vous y mêlez alors un peu de béchamel ou de velouté. Au moment d'employer cette farce, vous beurrez légèrement un ou plusieurs plats à sauter, ou bien deux moyens couvercles; puis vous avez près de vous une petite casserole pleine d'eau presque bouillante dans laquelle vous mettez une cuillère (à bouche) d'argent, ensuite vous emplissez de farce une autre cuillère à bouche, et avec la lame du couteau vous égalisez la farce qui excède la cuillère, en lui donnant la forme parfaite de la moitié d'un œuf dans sa longueur. Pour rendre la surface de la quenelle bien lisse, vous trem-

pez la lame du couteau dans l'eau chaude, puis vous la passez sur la quenelle, que vous enlevez ensuite de la cuillère où vous l'avez formée, en passant dessous la cuillère qui se trouve dans l'eau chaude; alors vous placez cette quenelle sur l'un des plats à sauter. Surtout ayez l'attention de ne point les déformer en les séparant des cuillères.

Vous formez tout le reste de la farce en quenelle en suivant les mêmes procédés (1).

Lorsque vous êtes prêt à servir, vous avez une grande casserole dans laquelle est du bouillon en ébullition. Alors vous en versez doucement dans les plats à sauter qui contiennent les quenelles, que vous couvrez et placez sur l'angle du fourneau pour qu'elles ne fassent que mijoter.

Au moment de les employer, vous les égouttez sur une serviette et les placez dans la croûte d'un pâté chaud, d'un vol-au-vent ou d'une casserole au riz, ou bien on les place en couronne dans une casserole d'argent, enfin, selon votre idée; puis vous les masquez d'un bon ragoût à la financière, si vous les servez dans un pâté chaud, et d'un ragoût à la Toulouse, si c'est un vol-au-vent, ou dans une casserole

(1) On fait également des quenelles dans de petites cuillères à café et dans de grandes cuillères à ragoût. Ces dernières servent pour la garniture des grosses pièces de relevé. On forme aussi ces quenelles sur le tour saupoudré de farine, en les roulant légèrement sur la farine. On en fait de même de petites de la grosseur de pistaches; elles servent pour garnir de petits vol-au-vent, de petites casserolettes de riz et de petites croustades de nouilles et autres.

au riz, puis d'un bon consommé de volaille, si c'est dans une casserole d'argent.

DÉTAIL DES FARCES A QUENELLES EN GRAS.

Quatre onces de panade, dix de chair et six de tetine; puis trois cuillerées de fines herbes, trois gros de sel épicé, un peu de muscade, quatre jaunes, et du velouté ou de la béchamel.

On emploiera les soins et les procédés détaillés ci-dessus, pour faire des farces à quenelles de veau, de dindonneau, de poularde, de faisan, de perdreau, de lapereau de garenne et autre gibier, puis de poissons de mer et d'eau douce.

FARCE A QUENELLES DE POISSONS.

Après avoir lavé et paré les filets de deux moyens brochets, vous pilez parfaitement la chair et la passez au tamis à quenelles, ensuite vous faites tremper dans du lait (ou du bouillon) la mie d'un pain à potage. Lorsqu'elle est bien imbibée, vous la pressez fortement dans une serviette, afin d'exprimer le liquide, à l'effet de pouvoir mieux la piler pendant dix minutes, après quoi vous la passez au tamis.

Vous pesez après six onces de panade, dix de chair et six de beurre d'Isigny, et commencez par piler ensemble la panade et la chair pendant quelques minutes; après quoi vous y joignez le beurre et pilez le tout pendant quinze minutes; vous ajoutez ensuite trois gros de sel épicé, une pointe de muscade et

trois jaunes d'œufs. Vous pilez encore cinq minutes; après cela vous y joignez deux cuillerées à bouche de fines herbes passées au beurre, et une cuillerée à ragoût de béchamel maigre; le tout étant parfaitement mêlé pendant deux minutes, vous relevez la farce dans une terrine. Pour le reste de l'opération, vous agirez selon les procédés décrits précédemment dans les détails de la farce de volaille.

Les farces de carpes, d'anguilles de Seine et de mer, de filets de barbus, de soles et de merlans, se font de la même manière que la précédente.

Les détails de cette farce sont absolument les mêmes que ceux décrits dans la farce de volaille (*Voyez* ci-dessus), avec cette différence que celle-ci est maigre, puisqu'elle se compose de poissons, de beurre et de panade au lait; mais cela n'empêche pas que l'on fait également la farce de volaille au beurre en place de tetine, sans que cela influe sur sa réussite, de même que l'on fait aussi les farces de poissons à la tetine au lieu de beurre.

FARCE MAIGRE AU BEURRE D'ÉCREVISSES.

Faites cuire vingt-six écrevisses de Seine, séparez-en les coquilles et les pattes; mais ayez soin d'en séparer toutes les peaux nerveuses et charnues (1); vous pilez ces coquilles assez long-temps pour qu'elles soient bien pulvérisées, attendu que la beauté du beurre dépend uniquement des soins donnés à cette

(1) On laisse d'habitude ces coquilles sécher à l'étuve ou dans le four, afin de les piler plus aisément.

partie de l'opération. Vous y broyez ensuite quatre onces de beurre d'Isigny, après quoi vous délayez ce mélange dans une casserole avec quelques cuillerées d'eau chaude; vous en exprimez la quintessence en pressant le tout par l'étamine fine et au-dessus d'une casserolée d'eau chaude, afin que le beurre d'écrevisses reste à la surface de l'eau, et que les parties de chair qui auraient pu rester après les coquilles puissent se précipiter au fond; vous enlevez ensuite avec une cuillère le beurre d'écrevisses, que vous versez dans un vase plein d'eau fraîche, afin qu'il se fige; après être refroidi, vous l'épongez en le pressant dans une serviette, puis vous le comprenez dans les six onces de beurre que j'ai marquées dans les détails de la farce précédente : voilà toute la différence.

On introduit de la même manière du beurre d'écrevisses dans la farce de volaille et autres, en le comprenant dans le poids de la tetine.

FARCE MAIGRE AUX TRUFFES.

Épluchez quatre bonnes truffes, bien noires, et, après les avoir hachées très-fines, vous pouvez les amalgamer dans la farce. Voici une autre manière d'opérer. Lorsque les truffes sont hachées, vous les faites mijoter dans un demi-verre de vin de Madère et une cuillerée de velouté; lorsqu'il est réduit d'un tiers, vous les laissez refroidir : puis vous les joignez dans la farce, qui sera d'ailleurs marquée comme celle de brochet.

On emploiera les mêmes procédés pour faire la farce de volaille aux truffes et autres.

FARCE MAIGRE AUX CHAMPIGNONS.

Après avoir tourné un maniveau de beaux champignons, vous les émincez menus, puis vous les faites mijoter avec une cuillère à ragoût de bon consommé et une de velouté. Étant réduits de moitié, vous les passez en purée à l'étamine fine, et, dès que cette purée est refroidie, vous la mêlez à la farce, en place du velouté qu'on y met d'habitude pour la rendre moelleuse.

On ajoute également cette purée de champignons dans les farces de volaille ou de gibier.

CHAPITRE XXVIII.

DES FARCES FINES GRASSES ET MAIGRES.

Ces sortes de farces servent ordinairement pour les gratins : comme, par exemple, les cailles, les mauviettes, les grives, les bécassines et perdreaux au gratin, en caisse, en croustade de pain ou de pâte; pour des petits pâtés pour hors-d'œuvre, des tourtes d'entrée et des pâtés chauds, comme on l'a vu dans les détails de l'importante partie des entrées chaudes sur la pâtisserie moderne.

FARCE FINE DE LAPEREAUX.

Levez et parez les chairs d'un bon lapereau de garenne, pesez douze onces de cette chair et coupez-

la en petits dés; vous coupez de même huit onces de lard gras, mettez le tout dans une casserole avec deux onces de beurre d'Isigny, trois cuillerées de fines herbes, quatre gros de sel épicé, une feuille de laurier, deux petits oignons et une petite carotte coupée en lames. Placez cette casserole sur un feu doux, et laissez le tout mijoter pendant vingt-cinq à trente minutes; puis vous en retirez le laurier, les oignons et la carotte. Le tout étant refroidi, vous le pilez parfaitement, et le passez par le tamis à quenelle; ensuite vous pilez quatre onces de panade (*Voyez* l'article farce à quenelle de volaille) et, après l'avoir passée au tamis, vous la broyez dans le mortier avec trois jaunes d'œufs, vous y joignez le reste de la farce, et la pilez pendant un bon quart d'heure; après quoi vous y versez une petite cuillerée de velouté, si vous le jugez nécessaire. Pilez encore quelques minutes, et relevez la farce dans une petite terrine; couvrez-la d'un rond de papier beurré.

On emploiera les mêmes procédés que ci-dessus pour confectionner des farces fines (ou cuites) de toute sorte de volaille, de gibier et de foie gras.

FARCE FINE DE LAITANCES DE CARPES.

Ayez quatre belles laitances de carpes; faites-les dégorger et jeter un bouillon seulement pour les blanchir, pesez-en dix onces que vous faites mijoter dix minutes dans six onces de beurre fin; assaisonnez-les de trois gros de sel épicé et de deux cuillerées à bouche de fines herbes, une feuille de laurier

et une pointe de muscade râpée; le tout étant refroidi, vous pilez les laitances, seulement, avec six onces de panade au lait (*Voyez* cet article dans les détails de la farce à quenelle de brochet). Étant pilé pendant dix minutes, vous y joignez le beurre des laitances, et, lorsque vous aurez bien pilé le tout pendant quelques minutes, vous y ajouterez trois jaunes d'œufs et quatre cuillerées à bouche de béchamel maigre; puis vous relevez la farce, et l'employez pour des entrées de poissons gratinées et de pâtisserie, comme on l'a vu dans la série des entrées maigres décrites dans cette partie.

On procédera de même que ci-dessus pour les farces fines de laitances de maquereaux, de lottes, de foies de merlans ou de brochets.

FARCE FINE D'ÉCREVISSES.

Faites cuire vingt-six écrevisses, puis avec les écailles vous faites quatre onces de beurre d'écrevisses, comme je l'ai indiqué dans la farce maigre au beurre d'écrevisse; vous pilez ensuite la chair des grosses pattes et des queues, et la passez au tamis à quenelle; pesez-en dix onces que vous pilez pendant dix minutes avec six onces de panade au lait. Après cela, vous y joignez deux onces de beurre d'Isigny et les quatre de beurre d'écrevisses, trois gros de sel épicé, une pointe de muscade, trois jaunes d'œufs et un peu de béchamel maigre; le tout pilé comme de coutume.

Les farces fines de crevette et de homard se font de la même manière.

FARCE FINE D'ANCHOIS.

Après avoir fait dessaler de gros anchoix nouveaux, vous les nettoyez parfaitement, et séparez les arêtes des filets, dont vous pesez dix onces, que vous faites mijoter deux minutes seulement dans quatre onces de beurre fin, assaisonné de deux cuillerées de fines herbes, d'une pointe de muscade et très peu de sel épicé. Le tout étant refroidi, vous pilez dix minutes les filets d'anchois, sans leur assaisonnement, avec six onces de panade au lait; ensuite vous joindrez le beurre aux fines herbes et, après avoir pilé le tout cinq minutes, vous ajoutez encore quatre onces de beurre d'écrevisses ou autre, et trois jaunes d'œufs. Le tout bien pilé, vous relevez la farce et l'employez.

Les farces de sardines et de harengs saures se préparent comme la précédente.

FARCE FINE AUX TRUFFES.

Hachez cinq onces de truffes bien noires, puis vous les faites mijoter dix minutes dans quatre onces de beurre assaisonné de deux gros de sel épicé, et d'une pointe de muscade; vous les égouttez sur une assiette, puis vous pilez trois onces de panade au lait. Les truffes étant froides, vous les joignez et les pilez avec la panade pendant quelques minutes, après quoi vous ajoutez le beurre des truffes, et pilez le

tout bien parfaitement, ensuite vous y mêlez trois jaunes d'œufs.

On procédera de la même manière pour la farce fine aux champignons, mousserons et morilles.

CHAPITRE XXIX.

GODIVEAU A LA CIBOULETTE.

Parez une livre de noix de veau, et une livre huit onces de graisse de bœuf bien farineuse; le veau étant bien haché, vous y mêlez la graisse; et après avoir haché le tout bien fin, joignez-y une once de sel épicé, une pointe de muscade et quatre œufs: hachez pendant quelques minutes. Pilez ce godiveau assez pour qu'aucun fragment de graisse ni de veau ne soit aperçu; alors vous le relevez du mortier, pour le placer une couple d'heures à la glace ou dans un lieu frais, ensuite vous le pilez en deux parties, et le mouillez peu à peu avec des morceaux de glace (1) lavés, et gros comme un œuf, ce qui rend le godiveau lisse et très-lié: mais vous devez faire attention de le mouiller convenablement, afin qu'il soit de la consistance des farces à quenelle; vous le relevez dans une grande terrine, et pilez le reste de la même

(1) Cette glace aide singulièrement à donner ce corps liant au godiveau, ce qui lui donne ce moelleux parfait et si désirable; car lorsqu'il est tourné, il perd en partie toute sa qualité, et cela arrive quelquefois en été, parce que les grandes chaleurs empêchent que la graisse de bœuf puisse se lier intimement avec le veau, attendu que celui-ci est un corps humide, et l'autre un corps gras. C'est par cette raison qu'il est de rigueur de le mouiller à la glace pendant les chaleurs de l'été; tandis que dans l'hiver cela est absolument inutile.

manière; vous le mettez ensuite avec l'autre dans la terrine avec deux cuillerées de velouté, et une de ciboulette hachée très-fin, puis vous l'employez de même façon que la farce à quenelle de volaille (*Voyez* cet article).

Nos anciens faisaient leur godiveau sur le hachoir, c'est-à-dire qu'ils ne le pilaient jamais, afin de lui conserver, disaient-ils, son moelleux; tandis qu'en le pilant, au contraire, il perd une partie de sa qualité. Voilà bien le langage des hommes systématiques; car il est impossible que le godiveau reçoive sur le hachoir le fini dont il est susceptible, et dont dépend sa délicatesse. D'abord il n'est jamais bien lisse par le travail du hachoir; il ne peut non plus avoir autant d'onction qu'au mortier, attendu que les viandes perdent tout leur suc nutritif, puisque le hachoir s'en imbibe: tandis qu'en le finissant au mortier, il conserve tout le jus onctueux qui lui donne ce moelleux qui le caractérise d'une manière si particulière.

GODIVEAU DE VOLAILLE AUX TRUFFES.

Vous procéderez absolument de même que ci-dessus, avec cette seule différence que vous employez une livre de filets de poularde, ou autre volaille, au lieu d'une livre de veau; puis vous mêlez dans celui-ci quatre cuillerées de truffes hachées très-fin, en place de fines ciboulettes.

GODIVEAU DE GIBIER AUX CHAMPIGNONS.

Vous employez les procédés décrits précédemment, excepté qu'on remplace le veau par une livre de chair de perdreaux, ou de lapereaux de garenne, et de quatre cuillerées à bouche de champignons bien blancs, hachés et passés dans un peu de beurre.

GODIVEAU DE CARPE.

Après avoir pilé et passé au tamis à quenelle une livre de chair de carpe de Seine et quatre onces de panade, vous procédez pour le reste de l'opération de la manière accoutumée : c'est-à-dire que vous supprimez seulement la livre de veau (du premier article de ce chapitre), que vous remplacez par la chair de carpe et la panade; puis quatre cuillerées de fines herbes, composées d'une pointe d'échalote, de persil, de champignons et de truffes.

Le peu de panade qui entre dans ce godiveau vient de ce que la chair de carpe n'a pas assez de consistance pour faire un godiveau d'un corps parfait, car sans l'addition de la panade il n'aurait pas assez de liaison pour supporter la cuisson.

On fait également du godiveau de chair de brochet et d'anguille de mer; mais toujours en y incorporant la panade décrite ci-dessus, ou le même poids de pommes de terre cuites dans les cendres.

TROISIÈME PARTIE.

DES GROSSES PIÈCES DE FONDS.

CHAPITRE PREMIER.

OBSERVATIONS PRÉLIMINAIRES.

Nous avons deux genres bien distincts de grosses pièces de pâtisserie; le premier comprend les pièces de fonds, et le second les pièces montées ou colifichets.

Nous entendons par pièces de fonds, toutes pièces de pâtisserie susceptibles de former une grosse pièce entière, soit par la composition de leur détrempe ou appareil, et surtout par une physionomie particulière qui les caractérise, comme, par exemple, les pâtés froids, les biscuits de Savoie, les grosses brioches, les babas, les gâteaux de Compiègne à la française, à la parisienne, à la royale; les couglauffles, les poupelins, les gâteaux de mille feuilles, les croque-en-bouche, les nougats, les croquantes de

---

SUJETS DE LA PLANCHE VIII.

Le n° 1 représente un gros pâté froid dressé et garni à la moderne.

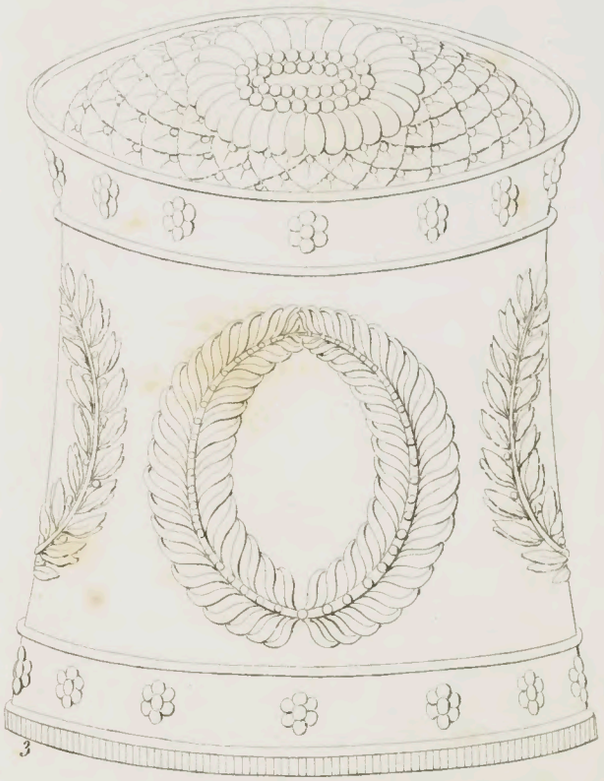
Le n° 2, un buisson de petits pâtés à la gelée garnis de cailles.

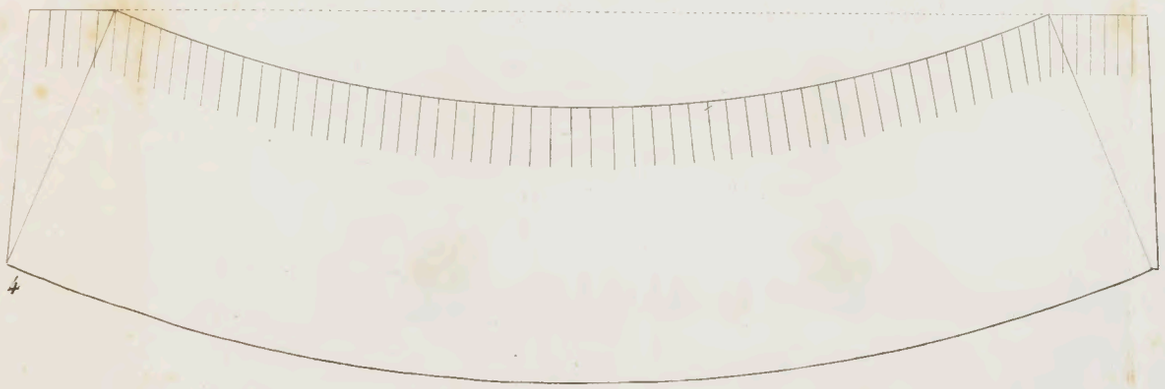
Le n° 3, un pâté chaud-froid garni de perdreaux rouges aux truffes.

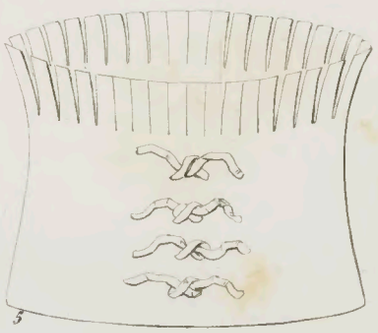
Le n° 4, un carton pour soutenir les gros pâtés à la cuisson.

1

2


3


4


5

pâte d'amandes, la belle sultane, les flans à la portugaise et les soufflés.

Ici finit la série des pièces de fonds, tandis que le nombre des pièces montées est au moins dix fois plus considérable.

DE L'ASSAISONNEMENT.

Je vais essayer de décrire la cause de l'assaisonnement de haut goût et parfait; d'abord il dépend non-seulement du tact fin et précis de celui qui assaisonne, mais particulièrement de la qualité des épices.

Voilà en partie la cause la plus généralement reconnue, qui constitue le bon assaisonnement; car tous les soins et toutes les combinaisons possibles seront toujours vains, puisque nous ignorons la composition de ces mauvaises épices qui n'ont aucune saveur, et qui font échouer les talents les plus parfaits.

C'est par cette raison qu'il serait de notre devoir de confectionner nous-mêmes des épices qui fussent toujours de la même qualité. Cette vérité est assez importante pour être prise en considération par nos confrères. Le pâtissier de maison, jaloux de sa réputation, devrait avoir avec lui une petite boîte remplie de ces épices; voici la description et la manière de les faire.

Mettez dans un mortier quatre gros de muscade râpée, quatre de clous de girofle concassés, deux de poivre blanc, deux de piment, deux de macis concassé, deux de laurier-franc, deux de basilic et

deux de thym (le thym, le laurier et le basilic doivent être séchés au four).

Après avoir pulvérisé le tout en poudre impalpable, vous le faites passer par le tamis de soie; ensuite le mettez dans une boîte de fer-blanc, que vous tenez fermée le plus possible, afin que vos épices ne perdent point, par l'évaporation, une grande partie de leur esprit aromatique.

Voilà assurément des épices telles que devrait nous les fournir le commerce; mais il en est bien autrement! Nos épiciers considérant la cherté de ces sortes de denrées coloniales, ne mettent point de muscade dans leurs épices, fort peu de girofle, mais en revanche beaucoup d'herbes aromatiques.

Maintenant, il me faut donner une idée raisonnée et pratique sur la manière d'employer ces épices. Pour arriver à ce but, voici ce que j'ai fait: d'abord, j'ai réglé un sel épicé qui pût seul donner un assaisonnement reconnu généralement bon. Dire qu'il plaira à tout le monde, ce serait faire plus que mon art ne peut; car telle personne aime l'assaisonnement qui stimule l'appétit, tandis que telle autre ne peut souffrir que les choses fades; ainsi donc je n'ai point cette vaine prétention.

Je procède à la manière de préparer mon sel épicé.

Pesez une livre de sel blanc séché au four ou à l'étuve; et après l'avoir parfaitement pilé, passez-le au tamis de crin, puis mêlez-le avec une once de vos épices: le tout étant bien amalgamé, vous le serrez dans une boîte de fer-blanc qui se ferme her-

métiquement. Vous vous en servirez de cette manière : Pour une livre de veau désossé, vous mettez quatre gros (une demi-once) de sel épicé. Pour m'assurer de ce procédé, j'ai répété la même expérience dans différentes occasions, et toujours mon sel épicé a eu les mêmes résultats.

Je vais donner des détails plus substantiels, en décrivant la manière de confectionner de gros pâtés froids, façon ancienne et moderne.

CHAPITRE II.

PATÉS FROIDS DE JAMBON.

Faites six litrons de pâte à dresser de la manière indiquée dans la première partie. Couvrez-la d'une serviette légèrement mouillée; ensuite parez une belle noix de veau bien blanche, c'est-à-dire, ôtez-en les peaux et les nerfs; parez de même une partie de la sous-noix, et pesez-en une livre que vous hachez avec une livre et demie de lard gras. Cette farce étant parfaitement hachée, vous la mettez dans un mortier, et vous y joignez cinq gros de sel épicé, deux échalotes hachées très-fines, que vous blanchissez en les jetant dans l'eau bouillante et en les pressant dans un linge. Ajoutez une cuillerée à bouche de persil, puis le double de champignons et autant de truffes, le tout bien haché. Broyez ce mélange avec deux œufs et une cuillerée à ragoût de velouté ou d'espagnole. Otez cette farce du mortier pour la mettre dans une terrine; faites nettoyer le mortier

et le hachoir aussitôt après. Ensuite coupez une livre de lard en lardons menus et de trois pouces de longueur : vous les mêlez avec une bonne cuillerée des fines herbes désignées ci-dessus pour la farce, et quatre gros de sel épicé. Alors vous piquez votre noix de veau, en plaçant avec une lardoire ces lardons à travers le fil de la viande, c'est-à-dire droit dans l'épaisseur de la noix. Vous coupez tout près du veau le bout des lardons qui excède des deux côtés.

Coupez à peu près le quart de votre pâte à dresser; et après avoir moulé la plus forte partie, vous l'abaissez ronde et à un pouce d'épaisseur. Vous dressez votre pâté de huit pouces de diamètre et de huit à neuf pouces de hauteur. N'y faites point de pieds : cette bordure de pâte noircit à la cuisson (pour la forme, *Voyez* le dessin n° 1 de la planche 8). Voilà, par exemple, de ces choses que des commentaires ne sauraient démontrer; car, quand je dirai à une personne qui n'a jamais touché de pâte à dresser : Appuyez la pâte de la main droite sur le tour, en la tournant peu à peu; elle deviendra ronde et unie à sa surface : voilà qui est impossible, et cela est facile à concevoir. La pratique a des prérogatives auxquelles on ne peut atteindre sans elle; il en est de même de tous les arts et métiers, qu'il faut exercer pour en connaître les difficultés : car, que pourrait faire une personne qui n'a jamais dressé, lorsque je lui dirais : Abaissez cette pâte; imprimez avec le bout des doigts, sur le milieu de l'abaisse, un rond de six pouces de diamètre pour marquer le fond du pâté : ensuite

montez cette pâte, en relevant le bord et la foulant par la pression des doigts sur elle-même, afin qu'elle se tienne droite! Malgré ces indications, comment arriver jamais à la monter à six ou neuf pouces de hauteur? Je le répète encore, c'est la chose impossible sans la pratique.

Je dois dire aussi aux apprentis (1) de s'habituer à tenir leurs doigts étendus en dressant, et d'avoir toujours les mains près l'une de l'autre en montant la pâte, afin de ne pas la plisser, et surtout de dresser d'égale épaisseur. Avec ces soins, de l'adresse et du goût, ils pourront, après des années de pratique, arriver à dresser un gros pâté de cette forme, tout-à-la-fois mâle et élégant (*Voyez* les dessins de ce chapitre). Tels nous les dressons aujourd'hui dans nos grandes maisons : mais il ne faut pas s'y tromper, ces sortes de gros pâtés sont infiniment plus difficiles à bien dresser que nos pâtés de boutique; et cela est tout simple : ces derniers demandent de l'apparence; tandis que les autres exigent de l'élégance, qu'on ne peut obtenir que par l'élévation.

Enfin, lorsque le pâté est dressé selon la règle,

(1) J'avais l'habitude de faire dresser mes apprentis dès les premiers mois qu'ils étaient avec moi; ils faisaient leur pâte eux-mêmes et à leurs frais: lorsqu'ils avaient un moment à eux, c'était pour dresser un petit pâté froid : ils le garnissaient de farine, le finissaient, le pinçaient et le décoraient comme s'il eût été pour servir; ensuite ils ôtaient la farine de l'intérieur, mouillaient légèrement la surface du pâté, le déformaient et moulaient la pâte pour resservir le lendemain. S'il en était ainsi dans nos boutiques, les apprentis seraient meilleurs; car qu'est-ce qu'un pâtissier qui ne sait pas dresser un pâté?

vous parez un jambon de Bayonne, que vous avez fait cuire la veille (1), c'est-à-dire que vous en ôtez la couenne et les parties du gras qui pourraient être jaunes, plus les parties du dessous qui se trouveraient noircies par le hâle. Conservez le gras de dessus le plus épais possible; ensuite vous coupez la noix de forme ronde, et égale au diamètre de l'intérieur du pâté. Après cela, vous coupez en dés toutes les parures qui restent du jambon; mais le maigre seulement : alors vous mêlez ces dés dans la farce avec les parures des lardons de la noix de veau. Cela fait, vous mettez la moitié de cette farce dans le pâté; vous en garnissez légèrement le tour de la hauteur de cinq à six pouces, puis vous égalisez celle du fond. Pesez la noix de veau; et si elle pèse trois livres, vous mettez une once et demie d'assaisonnement : mais on doit la peser avant de la piquer. Ensuite vous la parez, ainsi que la noix de jambon, et la posez dans le pâté. Ayez soin qu'elle soit parée bien ronde, afin qu'elle ne déforme pas la pâte. Avec les parures, vous garnissez les parties inégales de la noix de veau; vous mettez autour un cordon de farce, ensuite vous la masquez avec son sel épicé.

Recouvrez la noix de veau d'un pouce de farce; et posez dessus la noix de jambon, qui doit entrer avec facilité. Mettez de la farce alentour, afin que la surface du pâté se trouve également garnie; quoique

(1) A l'eau tout simplement pendant six heures. Lorsque le jambon est de primeur, vous le dessalez un jour seulement; autrement vous le laissez tremper deux jours à l'eau fraîche.

bombée dans le milieu, sur lequel vous posez deux feuilles de laurier. Maniez une livre de beurre d'Isigny pour masquer le jambon; couvrez le tout de bardes de lard très-minces ou avec le gras du jambon conservé, que vous aurez coupé en rond du diamètre du pâté. Alors, avec la lame du couteau, vous détachez bien la farce des contours du pâté.

Moulez les trois quarts du reste de la pâte, que vous abaissez tout juste de la largeur du pâté. Mouillez légèrement la bordure qui est autour de la garniture; mouillez pareillement l'abaisse, et posez-la de ce côté sur le pâté; appuyez le bord sur celui de l'abaisse pour les souder parfaitement, afin de contenir le jus que l'ébullition va donner au pâté; ensuite faites un trou au milieu du couvercle, afin que l'air qui se trouve comprimé dans le pâté puisse s'évaporer. Vous coupez droit le bord de l'abaisse et donnez un peu d'évasement (*Voyez* le dessin). Ensuite vous pincez la crête, c'est-à-dire le bord, et décorez le dessus d'une jolie rosace; enfin vous pincez le tour, et le décorez à votre idée, ou comme le dessin.

Vous préparez un carton de la forme que j'ai indiquée sur la planche de ce chapitre, sous les numéros 4 et 5. A cet effet ayez une grande feuille de carton lissé, que vous coupez au milieu de sa largeur. Coupez le bord, de la largeur d'une moitié de ce carton; cousez-la au bout de l'autre moitié, en les doublant l'une et l'autre de deux pouces seulement. Alors vous tracez sur le bord de leur longueur une ligne droite (*Voyez* le n° 4 du carton dessiné); vous

tracez une autre ligne un peu circulaire, qui doit se terminer à vingt-quatre pouces de longueur. Ces deux lignes doivent se joindre à leur extrémité, comme le n° 2 du carton l'indique ; elles doivent se trouver écartées à leur milieu de deux pouces, comme le décrit la ligne du carton sous le n° 3. Ensuite vous tracez au dessous de la ligne circulaire une autre ligne pareillement circulaire, et à huit pouces de distance si le pâté se trouve avoir huit pouces de hauteur. S'il n'a que six pouces de hauteur, vous devez tracer la seconde ligne circulaire à six pouces de distance de la première : cette seconde ligne doit avoir vingt-six pouces de longueur, telle qu'elle est marquée sous le n° 4 du carton.

Vous coupez ensuite le carton avec des ciseaux, en suivant le tracé des lignes circulaires ; mais vous lui donnez deux pouces de longueur de plus, en le coupant carrément aux deux extrémités : comme je l'ai indiqué par le n° 5. Vous coupez droit le haut du carton à deux pouces de profondeur, et à six lignes de distance l'une de l'autre : elles sont désignées sous le n° 6 : puis vous faites courber ces espèces de petites bandes, en les appuyant sur un rouleau ordinaire.

Entourez le pâté avec ce carton, qui doit parfaitement l'emboîter ; vous devez vous apercevoir que les petites ciselures courbées du haut du carton sont disposées ainsi, pour conserver l'évasement du pâté : ce qui fait une grande partie de sa beauté. Ensuite il faut coudre quatre cordons d'un pied de longueur à

chaque bout du carton, mais à trois pouces près du bord : comme je l'ai indiqué par le n° 7. Ce carton est une des bonnes idées que j'ai eues pour l'amélioration de mon état ; car sa forme soutient tellement le pâté au four, qu'il ne peut faire aucun effet à la cuisson : alors, par ce nouveau procédé, je conserve aux pâtés leur belle forme mâle et élégante.

On pourrait facilement faire faire cette forme en fer-blanc. Ce moule s'ouvrirait en deux par le moyen d'une charnière ; on le fermerait par des agrafes ; et au lieu d'être ciselé par le haut, comme le carton, on l'évaserait au marteau : mais, pour le bien faire, il faudrait dresser le pâté de sa parfaite largeur et hauteur.

Revenons à notre opération. Après avoir parfaitement doré le pâté, vous faites une petite bande de papier beurré que vous placez autour du bord de la crête ; vous la faites tenir, en posant par-dessus celle-ci une autre petite bande de papier imbibé de dorure. Vous mettez votre pâté au four gai, et, dix minutes après, vous l'ôtez pour l'entourer du carton avec promptitude ; vous le remettez au four de suite, et, lorsque le dessus est coloré d'un beau blond, vous le couvrez avec quatre feuilles de papier double.

Donnez au pâté quatre heures de cuisson et, en le sortant du four, versez dedans quatre verres de bon consommé clarifié au vin de Madère ; bouchez aussitôt avec un peu de pâte l'ouverture du milieu du couvercle. Lorsque le pâté est un peu refroidi, vous dénouez et ôtez le carton, que vous serrez afin

de vous en servir dans pareille occasion; je me suis servi du même jusqu'à huit fois.

Ces sortes de gros pâtés ont la belle couleur blonde des pâtés de Strasbourg; mais elle est plus luisante, et leur tournure est infiniment plus distinguée.

On emploiera les mêmes procédés pour faire ces sortes de carton à entourer des pâtés froids et chauds de toute grandeur et hauteur.

CHAPITRE III.

TIMBALE GARNIE D'UNE DINDE EN GALANTINE TRUFFÉE.

Ces sortes de gros pâtés sont très-agréables pour les parties de campagne ou de chasse; et surtout pour les grands déjeuners, où une grosse pièce solide est si nécessaire.

Manière d'opérer. Flambez deux moyens dindonneaux bien en chair, épluchez-les; coupez l'abattis: ressuyez votre volaille et posez-la sur une serviette du côté de l'estomac. Vous séparez la peau du dos; vous glissez la pointe du couteau le long des os pour en détacher les chairs. Étant arrivé à l'estomac, vous coupez la peau à la moitié de la longueur du cou, pour séparer avec soin les filets.

Lorsque vous êtes aux cuisses, vous détachez bien la chair du solilème; vous rompez le joint des cuisses, en les renversant sur le dos; vous détachez le reste de la peau, ainsi que tous les petits os du bréchet, des ailerons et des cuisses, et surtout les chairs ner-

veuses. Vous ôterez aussi la couronne du boyau d'où sortent les déjections.

Vous séparez la peau de l'estomac de l'autre dindonneau ; vous glissez la pointe du couteau le long du bréchet, afin d'en séparer les filets ; ensuite vous déjoignez les cuisses, en les renversant sur le dos ; et, après avoir désossé les filets et les cuisses, vous ôtez toutes les parties nerveuses ; vous retirez la chair des cuisses du dindonneau qui est désossé en entier, et substituez à la place la chair blanche des deux filets détachés.

Cette opération terminée, vous pesez la chair des quatre cuisses pour compléter une livre et demie, que vous hachez parfaitement avec deux livres quatre onces de lard gras. Pilez cette farce, et passez-la ensuite au tamis à quenelle.

Vous pilez et passez au tamis à quenelle une demi-livre de panade au consommé de volaille. Vous la pilez avec la farce ; le tout étant parfaitement mêlé, vous y joignez douze gros de sel épicé, quatre jaunes d'œufs, deux grandes cuillerées de velouté ou de béchamel. Vous relevez cette farce dans une terrine : ajoutez-y une cuillerée d'échalotes hachées et blanchies, deux de persil, quatre de champignons, quatre de truffes, le tout haché bien fin. Après cela vous coupez en petits dés de cinq lignes carrées douze onces de langue de bœuf à l'écarlate, dont vous aurez ôté les peaux. Coupez de même trois quarterons de tetine de veau que vous aurez fait cuire d'avance. Lorsqu'on n'a pas de tetine, on met ce même poids

de lard gras, que l'on fait blanchir quelques minutes à l'eau bouillante.

Cette opération terminée, vous mettez dans une grande terrine d'eau tiède quatre livres de truffes du Périgord. Vous les brossez et les lavez bien, afin que leur surface brisematique soit dégagée de toute la terre et du gravier; après les avoir épluchées, vous coupez chaque truffes en deux parties. Vous en coupez quelques-unes en dés, comme ci-dessus, que vous mêlez ensuite dans la farce.

Coupez une livre de lard gras en petits lardons de trois lignes carrées et de trois pouces de longueur. Remuez-les bien avec quatre gros de sel épicé et une bonne cuillerée de fines herbes, comme les précédentes. Ensuite pesez le dindonneau désossé; et pesez après, quatre gros de sel épicé par livre de chair. Vous étalez les chairs, et les piquez de quelques lardons; vous coupez les parties les plus élevées, afin d'en garnir les places de la peau qui se trouvent peu charnues. Semez ensuite la moitié du sel épicé qui a été pesé selon le poids de la chair sur la galantine; ajoutez la moitié des truffes, que vous placez çà et là; mettez par-dessus le quart de la farce, que vous étalez un peu; placez dessus quelques truffes, puis remettez la moitié de la farce restante. Vous formez une espèce de ballon en enveloppant votre farce dans le dindonneau, que vous posez ainsi dans une moyenne terrine afin qu'il ne se dérange pas. Parez une belle noix de veau, et, après en avoir ôté les peaux et les nerfs, vous la piquez

avec les lardons préparés à cet effet. Coupez le bout de ces lardons qui dépasse le veau, que vous placez ensuite sur une assiette.

Après avoir ainsi préparé toutes vos garnitures, vous mettez sur le tour six litrons de farine tamisée, que vous détrempez. Tels sont les procédés décrits pour la pâte à dresser à huit livres. Ensuite vous beurrez un grand moule à côtes; ce moule doit avoir huit pouces de largeur et autant de hauteur. Coupez le quart de la pâte, moulez la plus forte partie; et, après l'avoir abaissée à un pouce d'épaisseur, vous commencez à la dresser de cinq ou six pouces de hauteur, comme pour un gros pâté. Posez-la ensuite dans le moule; et, avec le reste de la pâte que vous moulez, vous la faites monter en l'appuyant contre le moule. Ayez soin qu'elle soit montée d'égale épaisseur, et surtout évitez qu'il ne s'y trouve de petits globules d'air comprimés entre elle et le moule. Lorsque vous en voyez, vous devez piquer la pâte avec la pointe du couteau pour en dégager l'air.

Masquez le fond et le tour de la timbale de bardes de lard très-minces. Ajoutez sur le fond la moitié du reste de la farce; enfoncez dedans le reste des truffes; mettez par-dessus la galantine, que vous posez du côté de l'estomac; élargissez-la par le haut pour lui faire prendre la forme du moule; mettez dessus un cordon de farce, et le reste du sel épicé de la chair du dindonneau. Parez la noix de veau convenablement, et mettez-la par-dessus la galantine; masquez-la ensuite avec le sel épicé que vous aurez pesé

selon le poids de la chair de la noix de veau ; mettez le reste de la farce dans les endroits où elle sera nécessaire, afin d'égaliser la garniture. Recouvrez le tout avec une livre de beurre d'Isigny manié. Mettez deux feuilles de laurier et des bardes de lard bien minces; moulez les trois quarts du reste de la pâte, et abaissez-la de la largeur du moule; mouillez ensuite le bord de la pâte de la timbale et le dessous de l'abaisse, que vous placez pour servir de couvercle; appuyez parfaitement le bord sur la pâte de la timbale, afin de les souder. Coupez le bord de la timbale à un pouce au-dessus du niveau du couvercle, que vous mouillez légèrement; puis, avec la pointe d'un couteau, détachez le bord de la timbale, que vous ployez et appuyez sur le couvercle : faites avec le reste de la pâte une abaisse. Mouillez le couvercle de la timbale et masquez-le avec l'abaisse, que vous appuyez dessus pour les souder; coupez le bord, en suivant la forme du moule; faites un trou au milieu du couvercle; dorez-le, et rayez-le légèrement ; mettez au four gai, donnez quatre heures de cuisson ; couvrez la timbale de quelques feuilles de papier, lorsqu'elle aura atteint une belle couleur blonde; en la retirant du four, vous y versez le consommé que vous aurez marqué ainsi : Mettez dans une petite marmite les ossements des volailles, un jarret de veau et les parures de la noix de veau, trois cuillerées à pot de bon bouillon, deux carottes, deux oignons, dans l'un desquels vous piquez trois clous de girofle, un bon bouquet de persil et de ciboules,

avec deux feuilles de laurier, une branche de thym et autant de basilic, le tout lié d'une ficelle; ensuite une poignée de parure de champignons, les débris des truffes. Après l'avoir écumé, vous mettez le consommé mijoter pendant deux heures, et le passez à la serviette. Vous faites réduire un bon verre de vin de Madère; vous y joignez le consommé en le tirant à clair; puis, lorsque ce mélange est réduit à trois bons verres, vous le versez bouillant dans la timbale, que vous bouchez de suite avec un peu de pâte mise de côté. Quand la timbale est à peu près refroidie, vous retournez le moule sur un moyen plafond où vous aurez mis un rond de papier; enfin vous ôtez le moule et mettez la timbale dans un lieu froid.

Ces sortes de timbales sont d'un goût exquis, la croûte est plus délicate et plus moelleuse que celle du pâté froid; et cela est tout simple, puisqu'elle est plus fine en beurre.

On procédera de la même manière pour faire cette timbale avec toute sorte de volaille et de gibier.

Lorsqu'on sera jaloux de servir quelque chose d'agréable pour de petits déjeuners, on pourra confectionner, dans le même genre que celle-ci, une petite timbale garnie seulement de deux beaux perdreaux rouges désossés et garnis en galantine avec une bonne farce de gibier rehaussée d'une livre de truffes bien mûres, de la réduction de vin de Madère, et du fumet de gibier truffé. Voilà assurément un plat de pâtisserie qui sera toujours savouré avec plaisir.

On procédera de même que ci-dessus pour pré-

parer et foncer les timbales, que l'on pourra garnir ensuite de la manière indiquée ci-après dans les *Garnitures des gros pâtés* dont je vais parler successivement.

On pourra pareillement garnir de gros pâtés froids avec toutes sortes de volailles et de gibiers, que l'on prépare de la manière que j'ai décrite ci-dessus pour la timbale de dindonneaux en galantine et aux truffes.

CHAPITRE IV.

PETITS PATÉS A LA GELÉE GARNIS DE CAILLES, N° 2.

Observation. Ce buisson de petits pâtés à la gelée est une grosse pièce de fonds du plus riche effet. Son élégance et ses formes lui donnent une physionomie toute particulière : mais aussi quel temps, quelle patience elle réclame! Pour former cette grosse pièce, il faut au moins trente-six de ces petits pâtés; et chacun d'eux doit être dressé, garni, fini et décoré séparément : à coup sûr, ce laps de temps ne peut réellement s'obtenir qu'en passant une partie de la nuit. Tel est le sort des pâtissiers modernes. Nous avons amélioré et embelli notre état aux dépens de notre repos : mais tout homme jaloux de faire briller les beautés de son art doit se conduire ainsi.

Pour moi, j'aimais mieux passer une partie des nuits afin d'avoir le temps de finir mes travaux; aussi ai-je toujours eu le plaisir de ne jamais faire attendre mon service, point d'honneur de nos opérations.

Mais revenons à nos petits pâtés à la gelée.

Manière d'opérer. Commencez par faire six litrons

de pâte à dresser à six livres (*Voyez* cette détrempe, 1re partie), ensuite enveloppez-la dans une serviette légèrement mouillée, et mettez-la de côté.

Flambez trente-six belles cailles de vigne et bien en chair. Vous les épluchez et leur coupez les pattes et le cou. Vous les désossez de la même manière que ci-dessus, avec cette différence que ces petits oiseaux réclament plus d'attention à cause de leur délicatesse.

Lorsque cette partie de l'opération est terminée, vous levez les chairs de deux lapereaux de garenne; et, après en avoir ôté les nerfs, vous en pesez une livre et demie, que vous hachez avec deux livres quatre onces de lard gras. Étant bien hachée, vous pilez cette farce en y joignant huit gros de sel épicé (*Voyez* cet article), deux jaunes, et la passez ensuite au tamis à quenelle : vous la mêlez dans une terrine avec deux cuillerées à bouche de persil, le double de champignons et une échalote; le tout bien haché. Vous y joignez une livre de truffes, lavées comme ci-dessus, épluchées et coupées en petits dés, et une grande cuillerée de velouté ou d'espagnole.

Vous coupez et moulez la pâte en quatre parties; vous en abaissez trois à une bonne ligne d'épaisseur : coupez-les ensuite par bandes de six pouces huit lignes de largeur; mettez quatre de ces bandes l'une sur l'autre, et coupez-les en travers, en leur donnant de hauteur deux pouces quatre lignes, ce qui vous donnera quatre petites bandes longues de six pouces huit lignes sur deux pouces quatre lignes de largeur. Coupez ainsi trente-six petites bandes pareilles en

longueur et en largeur; posez-en neuf l'une sur l'autre; couvrez-les avec la serviette qui a servi à la pâte à dresser. Faites une abaisse des parures d'une bonne ligne d'épaisseur; détaillez-la avec un coupe-pâte rond-uni de deux pouces deux lignes de diamètre : vous rangez alors trente-six de ces petites abaisses neuf par neuf, et les placez sous la serviette; ensuite vous rassemblez les parures avec quelques gouttes d'eau : après cela, vous prenez sous la serviette une petite abaisse ronde avec une bande; vous mouillez légèrement l'épaisseur, c'est-à-dire le tour de l'abaisse, et posez de suite la bande droite alentour. Mouillez les deux bouts de la bande, que vous amincissez avec le couteau afin qu'elle se croise davantage; soudez-la en l'appuyant sur elle-même. Vous l'appuyez de même autour de l'abaisse. Mettez cette petite croustade sur un rond de papier de trois pouces de diamètre, dont vous en aurez fait trente-six.

Faites ensuite une petite bande roulée de six pouces six lignes de longueur sur deux lignes de diamètre: mouillez légèrement cette bande et posez-la dans la croustade, en l'appuyant sur la soudure qui réunit les deux abaisses au pied de la croustade. Finissez votre croustade en la serrant du haut, pour lui donner la grâce et l'évasement d'un gros pâté froid ordinaire.

Vous finissez tour à tour, et de la même manière, les trente-six petits pâtés. A mesure que vous les dressez, vous les placez en ligne et les couvrez d'une serviette afin que l'action de l'air ne les hâle point : vous garnissez ensuite le fond de chacune d'elles

avec une cuillerée de farce, et pesez les cailles. Si elles pèsent quatre livres, vous pèserez deux onces de sel épicé. Élargissez vos cailles sur le tour, en les plaçant tout près les unes des autres; puis vous semez dessus, et le plus également possible, la moitié du sel épicé (les deux onces); ensuite vous employez le reste de la farce en la mettant par parties égales sur chacune des cailles, que vous formez en petits ballons dans lesquels la farce est contenue; et à mesure que vous disposez ainsi vos cailles, vous en placez une dans chaque petit pâté: mais vous la placez de manière que l'estomac soit dessus. Lorsque toutes vos petites croustades sont garnies, vous les assaisonnez en employant le reste du sel épicé; puis vous versez doucement sur chaque caille une cuillerée à bouche de beurre fin que vous aurez à peine fait tiédir, et, pendant que ce beurre se fige, vous abaissez le reste de la pâte à une ligne d'épaisseur, et le détaillez avec le coupe-pâte rond-uni de deux pouces huit lignes de diamètre. Mettez ces petites abaisses, neuf par neuf, l'une sur l'autre; rassemblez et moulez le reste des parures; ensuite étalez sur le tour des bardes de lard très-minces, et coupez-les en rond avec un coupe-pâte de deux pouces de diamètre. Mettez sur chaque caille une de ces petites bardes rondes; mouillez légèrement le bord de la pâte en dedans du pâté; placez dessus une petite abaisse ronde, pour servir de couvercle, et appuyez-la sur le bord du pâté, afin de les souder.

Étant montés également, vous coupez droit le bord

de la crête, et la pincez. Lorsque tous vos petits pâtés sont ainsi couverts, vous en dorez un et le décorez à petites palmettes (*Voyez* le dessin); puis vous en dorez et décorez un autre après, et ainsi de suite.

Lorsqu'ils sont tous décorés, vous les redorez avec attention; afin qu'ils prennent une couleur bien égale. Placez-les sur plusieurs plaques, et à quatre pouces de distance l'un de l'autre; ayez soin que la crête ne soit point trop évasée : mettez-les à four gai; et aussitôt que la crête commence à se colorer, vous les retirez pendant vingt minutes. Après ce laps de temps vous les remettez au four en les couvrant de plusieurs feuilles de papier. Après une demi-heure de cuisson, vous retirez les plaques à la bouche du four; afin de retourner les petits pâtés qui se trouvent près du bord de la plaque, lesquels sans cela prendraient plus de couleur d'un côté que de l'autre.

Lorsque vos pâtés ont subi une heure de cuisson, vous les ôtez du four et les placez sur des plafonds; pour les mettre ensuite dans le garde-manger, comme étant un lieu frais. Le lendemain, lorsqu'il est temps de dresser votre grosse pièce, vous ôtez le couvercle des petits pâtés, pour le remplacer ensuite avec de la bonne gelée (*Voyez* la manière de la faire, dans mon *Cuisinier parisien*) savoureuse et bien transparente, que vous hachez menu afin qu'elle ait plus de brillant.

Ployez proprement une belle serviette damassée, et placez-la sur le plat. Ayez soin que cette serviette soit élevée du dessous, afin qu'elle soit à la hauteur

des bords du plat. Vous dressez ensuite ce buisson comme le représente le n° 2.

PETITS PATÉS A LA GELÉE GARNIS DE MAUVIETTES.

Flambez et épluchez soixante-douze mauviettes, que vous désossez avec soin. Vous en mettez deux dans chaque petit pâté; voilà ce qui les distingue des précédents. Le reste du procédé est absolument le même; cependant vous mettrez leur déjection dans la farce.

PETITS PATÉS A LA GELÉE GARNIS DE BÉCASSINES.

Ayez dix-huit belles bécassines, et après les avoir flambées, épluchées et désossées, vous les séparez en deux parties, afin de garnir deux petits pâtés avec chaque bécassine; puis vous terminez l'opération comme ci-dessus. Mettez leur déjection dans la farce.

Vous procéderez de même pour les faire aux perdreaux rouges : vous en désosserez dix huit pour trente-six petits pâtés.

On procédera de même pour garnir ces pâtés de petits pigeons innocents, de ramereaux, de cailleteaux, de bécots, de grives, de gélinottes, de rouge-gorges, de guignards, de vanneaux, de pluviers, de bec-figues et d'ortolans.

PETITS PATÉS A LA GELÉE GARNIS DE FILETS DE LAPEREAUX.

Après avoir levé les filets à dix-huit lapereaux de garenne, vous ôtez les peaux nerveuses; puis vous

les tapez doucement avec la lame du couteau, afin de leur donner plus de largeur : vous les assaisonnez comme de coutume. Commencez ensuite à rouler un filet par le bout le plus mince : roulez-le sur lui-même; alors vous le placez droit dans le pâté, en l'entourant de farce pour l'arrondir. Vous préparez la farce, comme de coutume, avec une partie de la chair des cuisses des lapereaux.

Vous suivrez les procédés décrits précédemment pour dresser ces petits pâtés, pour les garnir, les assaisonner et les cuire.

PETITS PATÉS A LA GELÉE GARNIS DE FILETS DE VOLAILLE.

Lorsque vous avez flambé dix-huit petits poulets à la reine, vous levez les filets comme pour une fricassée; vous continuez à lever la peau, que vous séparez au milieu du dos, afin que vous puissiez envelopper la farce dedans, et ensuite la formez en petit ballon. Vous faites la farce avec la chair des cuisses, puis vous suivez l'opération de la manière accoutumée.

PETITS PATÉS A LA GELÉE GARNIS DE FOIES GRAS AUX TRUFFES.

Faites dégorger vingt-quatre beaux foies gras de chapons dans de l'eau froide; vous les égouttez au bout de trois heures, puis vous coupez chaque foie en deux, et en séparez les parties qui touchent l'a-

mer, ainsi que les fibres. Ensuite vous coupez une livre de truffes en lardons de deux lignes carrées et de deux pouces de longueur; vous coupez chaque lardon au milieu mais un peu en biais, afin de les rendre pointus de ce côté : ensuite vous piquez droit avec la pointe d'un hatelet un morceau de foie gras; et à mesure que vous faites un trou, vous mettez dedans un lardon de truffe. Lorsque vous avez ainsi garni de truffes les trente-six plus beaux morceaux de foie gras, vous les mettez dans une casserole dans laquelle vous aurez mis une livre de beurre fin, autant de lard râpé, deux échalotes hachées et blanchies, une cuillerée de persil, deux de champignons et autant de truffes, le tout parfaitement haché, et du sel épicé autant qu'il sera nécessaire, afin que l'assaisonnement soit d'un bon sel. Posez la casserole sur un feu modéré, et laissez mijoter vos foies gras pendant quelques minutes; après quoi vous les versez sur un grand plafond. Lorsqu'ils sont refroidis, vous parez les morceaux de foie en rond, vous pilez les parures et le reste des foies gras, et lorsqu'ils sont bien broyés vous y joignez l'assaisonnement dans lequel vous avez passé les foies : ensuite vous ajoutez le reste des lardons de truffes, que vous coupez en dés; une cuillerée à bouche de velouté et trois jaunes d'œufs. Mettez cette farce fine dans une terrine.

Dressez vos petits pâtés comme de coutume, et garnissez de même. Mettez un peu de farce sur le foie, et peu d'assaisonnement; finissez l'opération

en suivant les procédés indiqués pour les petits pâtés de cailles.

Ces pâtés de foie gras sont les moins longs à faire, attendu qu'il ne faut point désosser.

Cela n'empêche pas que, pour faire ce buisson de petits pâtés, il ne faille encore plus de quatre heures à deux hommes adroits et habiles pour l'exécuter.

CHAPITRE V.

GROS PATÉ CHAUD-FROID DE PERDREAUX ROUGES AUX TRUFFES, N° 3.

Cette espèce de gros pâté est infiniment agréable pour les rendez-vous de chasse, les parties de campagne que l'on fait en société pendant les beaux jours de l'été, et pour les grands déjeuners modernes, surtout pour ces gastronomes amateurs de pâtés; car celui-ci doit à l'avenir jouer un grand rôle dans les réunions gastronomiques.

Manière d'opérer. Faites six litrons de pâte à dresser, que vous enveloppez dans une serviette légèrement mouillée. Après cela vous flambez et épluchez cinq perdreaux rouges, que vous désossez comme de coutume (*Voyez* la timbale de dindonneaux aux truffes). Pesez la chair de ces perdreaux, et ensuite quatre gros de sel épicé par livre du poids qu'ils vous auront donné : levez les chairs de deux lapereaux de garenne; pesez-en une livre et demie, que vous hachez avec deux livres quatre onces de lard gras. Lorsqu'elle est bien hachée, vous pilez

cette farce en y joignant huit gros de sel épicé, deux jaunes, une échalote hachée et blanchie, une cuillerée (à bouche) de persil, le double de champignons et autant de truffes, le tout bien haché. Mêlez cette farce dans une terrine avec une livre de truffes que vous aurez coupées en petits dés de deux lignes carrées, et une cuillerée à bouche de velouté ou d'espagnole. Coupez une livre de lard gras en petits lardons que vous mêlez avec quatre gros de sel épicé et deux cuillerées de fines herbes, comme ci-dessus. Parez ensuite une noix de veau; piquez la chair des perdreaux de quelques lardons, mais ayez soin qu'ils ne percent pas la peau : après cela, vous piquez la noix de veau avec le reste des lardons.

Moulez les trois quarts de la pâte, pour dresser votre pâté de huit pouces de largeur et huit de hauteur. Mettez environ la moitié de la farce dedans, garnissez-l'en à cinq ou six pouces de hauteur; égalisez celle du fond, élargissez vos perdreaux sur le tour, et semez dessus la moitié de leur sel épicé. Mettez dans chacun d'eux une cuillerée de farce, et formez-les en ballon. Piquez çà et là le dessus de la peau avec la pointe du couteau; placez les ensuite dans la pâte, en leur donnant la forme d'un cœur : afin qu'ils garnissent parfaitement le fond du pâté. Garnissez de farce l'entre-deux des perdreaux, puis vous semez dessus le reste de leur sel épicé. Pesez la noix de veau, et, selon son poids, vous pèserez le sel épicé (quatre gros de sel par livre) nécessaire pour son assaisonnement : parez la bien ronde, et posez-la sur

les perdreaux. Garnissez le tour avec le reste de la farce, et semez dessus son sel épicé : couvrez-la ensuite avec une livre de beurre fin arrangé de manière que le dessus du pâté soit bombé. Masquez le tout de bardes de lard et de deux feuilles de laurier.

Moulez les trois quarts du reste de la pâte, et abaissez-la à onze pouces de diamètre. Mouillez légèrement l'intérieur du bord du pâté : posez l'abaisse dessus. Faites un trou au milieu, ensuite finissez l'opération en suivant les procédés décrits dans les détails du pâté de jambon. Donnez quatre heures de cuisson. En retirant le pâté du four, bouchez avec un peu de pâte le trou du couvercle.

Lorsqu'il est bien refroidi, vous coupez le couvercle avec soin et découvrez le pâté pour en ôter la noix de veau, que vous remplacez par un salmi chaud-froid de cinq perdreaux rouges aux truffes, dont vous aurez travaillé la sauce avec le fumet des carcasses du gibier. Vous placez avec ordre le nombre de perdreaux dans le pâté, puis vous versez par-dessus la sauce et les truffes, que vous masquez ensuite en recouvrant le pâté de son couvercle.

Servez votre pâté sur une serviette, ou bien enveloppez-le bien de papier, et placez-le droit, si vous le destinez pour un voyage.

On procédera de la même manière pour faire des pâtés chauds froids de toutes sortes de volailles, de faisans, de bécasses et de filets de levrauts au sang.

Pour les petits déjeuners on pourra faire de même des petits pâtés chauds-froids garnis seulement d'un

perdreau aux truffes, et d'un perdreau rouge en salmi.

CHAPITRE VI.

GROS PATÉ FROID DE POULARDE AUX TRUFFES.

Faites, de la manière accoutumée, six litrons de pâte à dresser à cinq livres (*Voyez* cet article, première partie); enveloppez-la dans une serviette un peu humide.

Mettez trois livres de truffes dans une grande terrine pleine d'eau tiède, brossez-les parfaitement pour en séparer la terre et le gravier; épluchez-les avec attention, afin de couper le moins de chair possible : parez ensuite celles qui sont le plus difformes, et hachez les parures pour les mettre dans la farce.

Flambez et épluchez une belle poularde du Mans, que vous désossez selon la règle (*Voyez* à cet effet la timbale de dindonneaux aux truffes); parez ensuite une noix de veau bien blanche, et une partie de la sous-noix, dont vous pesez une livre, que vous hachez avec une livre et demie de lard gras et douze onces de jambon de Bayonne. Étant bien hachée, vous y joignez huit gros de sel épicé, un œuf, deux jaunes, une cuillerée de velouté ou d'espagnole, deux échalotes hachées et blanchies, une cuillerée de persil, deux de champignons et autant de truffes, le tout bien haché. Lorsque cet assaisonnement est bien incorporé dans toutes les parties de la farce, vous la mettez dans une terrine; vous coupez en lardons

menus une livre et demie de lard gras, que vous mêlez avec six onces de sel épicé et deux cuillerées de fines herbes. Pesez la poularde; pesez ensuite son assaisonnement, c'est-à dire quatre gros de sel épicé par livre de chair. Mettez ce sel de côté; pesez de même la noix de veau, et mettez son sel à part. Après cela, vous piquez de lardons la poularde et la noix de veau; coupez tous les bouts des lardons qui dépassent les chairs.

Lorsque cette partie de l'opération est terminée, vous moulez, ovale, plus que les trois quarts de la pâte, et l'abaissez en une bande longue de vingt-huit pouces sur huit de largeur. Parez carrément cette abaisse, en la coupant droite, et donnez-lui vingt-deux pouces de longueur sur neuf de largeur; moulez les parures pour en faire une abaisse à un pouce d'épaisseur, que vous coupez ronde, et de sept pouces de diamètre; puis vous la montez un peu alentour, en pressant son épaisseur, ce qui doit la diminuer de six lignes de largeur. Placez cette abaisse sur un plafond légèrement beurré au milieu seulement; ensuite vous passez la lame du grand couteau en travers d'un bout, et à deux pouces près du bord de la bande; puis vous inclinez le couteau, afin de couper seulement l'épaisseur de la pâte en pente; mais sans cependant diminuer sa longueur. Retournez l'abaisse sens dessus dessous, puis vous coupez l'autre bout de la même manière que le précédent. Présentez cette abaisse autour de la ronde, ce qui doit faire bon effet. Vous avez dû vous apercevoir

qu'il était nécessaire d'amincir en pente les bouts de la bande, qui doivent ensuite se croiser de deux bons pouces ; alors, vous ôtez cette bande, et mouillez légèrement les deux extrémités, ainsi que l'épaisseur de l'abaisse ronde. Placez de nouveau la bande alentour ; soudez celle-ci sur elle-même, en l'appuyant assez pour que le joint ne soit pas visible. Vous la soudez ensuite pareillement en l'appuyant sur l'épaisseur de l'abaisse du fond. Faites une bande roulée de vingt et un pouces de longueur sur six lignes de diamètre. Mouillez cette bande, et mettez-la dans le pâté. Vous soutenez la bande en dehors, tandis que vous l'appuyez en dedans. Serrez un peu la pâte du haut, et donnez-lui de l'évasement afin que le pâté ait de la grâce.

Vous élargissez ensuite la poularde sur le tour, et semez dessus la moitié de son sel épicé. Placez-y, çà et là, sept truffes que vous coupez en deux, et pardessus une livre de farce, dans laquelle vous enfoncez par place trois truffes coupées en deux. Formez une espèce de ballon de la poularde, et piquez-la sur la peau avec la pointe du couteau. Mettez dans le pâté le tiers de la farce, que vous égalisez ; parez ensuite la noix de veau bien ronde et tout juste du diamètre de l'intérieur du pâté, afin qu'elle ne le déforme pas. Mettez-la dans le pâté avec attention, et entourez-la d'un cordon de farce et de ses parures, que vous placez sur les parties faibles, afin de la rendre d'égale épaisseur. Semez dessus son sel épicé (que vous avez pesé d'avance) et deux truffes coupées

en lame, c'est-à-dire chaque truffe en quatre parties. Placez par-dessus la poularde, mais de manière que l'estomac se trouve dessus. Couvrez-la ensuite de son assaisonnement; masquez-la du reste de la farce.

Coupez en deux les dernières truffes, et incrustez-les dans la farce, en laissant voir leur plus large côté. Mettez dessus deux feuilles de laurier; couvrez le tout avec une livre de beurre d'Isigny (manié) et des bardes de lard; ayez soin que la garniture soit bombée au milieu, afin de donner plus de grâce au couvercle du pâté. Détachez un peu avec la lame du couteau la farce qui se trouve près de la pâte du haut du pâté; moulez les trois quarts du reste de la pâte, que vous abaissez de onze pouces de diamètre. Cette abaisse doit avoir trois lignes d'épaisseur; ensuite vous mouillez intérieurement la pâte du haut du pâté. Placez dessus l'abaisse pour servir de couvercle; faites un trou au milieu, appuyez-la sur le bord du pâté, pour les souder parfaitement; coupez le plus droit possible le bord du pourtour de la crête (le bord du pâté); évasez-le un peu, afin de donner de la grâce au pâté. Pincez le bord, faites dessus le couvercle une jolie rosace (*Voyez* les dessins de ce chapitre); puis vous décorez le tour du pâté, ou le pincez un peu gros; dorez-le parfaitement; faites une bande de papier de la largeur d'un pouce; beurrez-la légèrement, et posez-la à l'entour du haut du pâté, pour soutenir le bord de la crête. Vous faites tenir cette bande de papier, par le moyen que vous en mettez une autre imbibée de dorure par-dessus; et,

après avoir ôté de dessus le plafond la dorure qui s'est égouttée du pâté, vous le mettez au four gai dix minutes. Vous le retirez du four pour l'entourer avec le carton décrit dans les détails du pâté de jambon (*Voyez* le premier article de cette partie). Lorsque le dessus du pâté est légèrement coloré, vous le couvrez avec quatre feuilles de papier les unes sur les autres; mais vous piquez au milieu une petite cheville de bois, que vous placez ensuite dans le trou du couvercle : cette cheville sert à fixer le papier, afin qu'il ne se dérange pas, en remettant ou en mouvant le pâté dans le four. Donnez quatre heures de cuisson. En le retirant du four vous versez dedans quatre verres de bon consommé clarifié au vin de Madère, et bouchez le couvercle aussitôt avec un peu de pâte que vous avez mise de côté à cet effet. Vous préparez le consommé comme je l'ai décrit pour la timbale de dindonneaux en galantine (*Voyez* cet article).

Observation. Cette manière de dresser le pâté, détaillée ci-dessus, par le moyen d'une bande qui en fait l'élévation et le tour, et par l'abaisse ronde qui en fait le fond, est infiniment simple et facile pour les personnes peu habituées à dresser ces sortes de grosses pièces; et je garantis que sur vingt pâtissiers, dix-neuf au moins pourront aisément dresser un gros pâté avec grâce: tandis que dans le même nombre, on n'en trouverait pas deux capables de dresser, par la pression des doigts, un pâté de grosse pièce comme nous le dressons aujourd'hui; attendu que ces sortes

de pâtés doivent avoir au moins huit ou neuf pouces de hauteur. Ce genre de talent n'appartient qu'aux artistes modernes, car nos anciens dressaient assurément avec beaucoup moins de grâce et d'élégance que nous; mais, en toutes choses, nous les avons surpassés pour l'élégance et la grâce de notre travail.

En donnant cette manière de dresser, je crois rendre à mon état un service important; car réellement ce procédé a l'avantage d'être facile et commode pour tous les hommes de bouche peu au fait de ces sortes d'opération. En outre cette manière est prompte dans sa manipulation, et cela est infiniment agréable dans un moment pressé, et surtout dans de grandes affaires, où quelquefois le même homme a cinq ou six de ces gros pâtés à dresser.

Les pâtés de chapons, de poulets, et autres volailles, se préparent et s'assaisonnent de la même façon que les précédents.

GROS PATÉ FROID DE CANETONS DE ROUEN.

Faites six litrons de pâte à dresser de la manière accoutumée; ensuite vous flambez, épluchez et désossez deux beaux canetons de Rouen (ou de ferme). Vous parez une belle noix de veau bien blanche, et préparez la farce telle qu'elle est indiquée pour le pâté de poularde aux truffes. Vous finissez l'opération de même que ci-dessus.

PATÉ FROID DE LEVRAUTS AUX TRUFFES.

Après avoir paré trois livres de truffes, vous dés-

ossez trois levrauts, et les piquez comme de coutume. Pesez une livre et demie de chair des épaules et des foies, que vous hachez avec deux livres de lard gras et douze onces de bon jambon de Bayonne, dix gros de sel épicé, deux jaunes, quatre cuillerées (à bouche) de fines herbes, et une de velouté ou d'espagnole; parez une noix de veau, et piquez-la parfaitement. Dressez et garnissez votre pâté comme de coutume; donnez quatre heures de cuisson. En retirant le pâté du four, vous aurez soin d'y verser un bon consommé, que vous aurez marqué selon la règle avec les ossements des levrauts et les parures du veau, ainsi que de bon bouillon.

Les pâtés de lièvres, de lapins et de lapereaux de garenne, se font de même.

CHAPITRE VII.

PATÉS FROIDS GARNIS D'UNE NOIX DE BŒUF AU VIN DE MADÈRE.

Faites six litrons de pâte à dresser selon la règle (*Voyez* cet article, 1re partie); vous parez ensuite une belle noix de bœuf de bonne qualité. Coupez en lardons de six pouces de longueur et de quatre lignes carrées, une livre de vrai jambon de Bayonne; mais vous n'employez que le maigre et à cru. Coupez de même en lardons deux livres de lard gras, mêlez ces derniers avec une once de sel épicé et deux cuillerées de fines herbes hachées très-fines; ensuite vous pesez la noix de bœuf, et, selon son poids,

vous mettez quatre gros de sel épicé par livre de chair. Mettez ce sel de côté ; commencez à piquer la noix de bœuf de cette manière : vous entremêlez successivement un lardon de jambon entre deux de lard, en les écartant à six lignes les uns des autres, afin que la noix se trouve parfaitement garnie ; vous placez vos lardons un peu inclinés, et en traversant l'épaisseur de la chair. Ficelez ensuite cette pièce de bœuf sur son épaisseur seulement, afin de lui donner plus de hauteur, et de la tenir de forme ronde, autant qu'il sera possible. Placez au fond et autour d'une casserole à sauce (attendu que leur hauteur convient pour cette cuisson) des bardes de lard, puis une livre de chair de jambon coupée par lames. Mettez ensuite la noix de bœuf dans cette casserole, entourée de deux carottes, quatre oignons piqués de quelques girofles, deux bouquets de persil, ciboules, laurier, thym, basilic ; ajoutez-y trois cuillerées à pot de bonne graisse de volaille ou du derrière de marmite, un verre de blond de veau ou de consommé, une bouteille de bon vin de Madère sec, un demi-verre d'eau-de-vie, et le sel épicé que vous avez pesé selon le poids de la noix. Couvrez le tout d'un rond de papier beurré.

Après une demi-heure d'ébullition, vous placez la casserole sur la paillasse avec du feu dessus et dessous. Laissez ainsi mijoter votre noix de bœuf pendant trois heures ; ayez le soin que l'ébullition ne cesse point.

Vous mettez ensuite la casserole dans un lieu frais, et laissez refroidir la noix de bœuf dans sa cuisson ;

après quoi vous la placez sur un grand plat. Passez le fond de la cuisson à la serviette; mettez sur une assiette le jambon, pesez deux livres de lard gras, dans lesquelles vous comprenez les bardes cuites avec la noix de bœuf. Hachez ce lard avec une livre de ruelle de veau, et la livre de jambon cuit avec la noix; le tout bien haché. Vous y joignez douze gros de sel épicé, quatre cuillerées de fines herbes, un œuf, deux jaunes, et une cuillerée de velouté.

Mettez cette farce dans une terrine; mêlez-y une langue de bœuf à l'écarlate, que vous aurez parée et coupée en petits dés.

Votre opération terminée, vous dressez votre pâté selon la règle. Mettez la moitié de la farce dedans, et étendez-la autour et au fond; ensuite vous parez la noix de bœuf bien ronde, afin qu'elle ne déforme pas le pâté. Mettez les parures sur la farce du fond du pâté. Placez par-dessus la noix de bœuf, semez dessus une once de sel épicé, que vous masquez ensuite avec le reste de la farce; couvrez le tout d'une livre de beurre d'Isigny et de bardes de lard. Ayez le soin que cette garniture soit un peu bombée au milieu; afin de donner plus de grâce au couvercle du pâté, que vous finissez de la manière accoutumée (*Voyez*, à cet effet, le pâté de jambon). Mettez à four gai, et donnez quatre heures de cuisson.

En sortant du four, vous versez dans le pâté le fond de la cuisson de la noix de bœuf. Ce liquide ne doit pas excéder trois verres, autrement vous le faites réduire convenablement. Bouchez hermétiquement

le pâté avec un peu de pâte, que vous avez eu le soin de conserver.

Une bonne noix de bœuf ainsi préparée est un manger délicieux; ces sortes de pâtés sont infiniment agréables pour un voyage, pour une partie de campagne, un rendez-vous de chasse, et surtout pour les grands déjeuners à la fourchette, où cette pièce de bœuf en pâté doit être appréciée, attendu l'appétit que tout bon convive doit ressentir à cette heure du jour. Ce repas, créé et perfectionné depuis trente-cinq ans, doit immortaliser à jamais les gastronomes français du dix-neuvième siècle.

On procédera de la même manière que ci-dessus pour confectionner de gros pâtés garnis de cuisses de sangliers, de chevreuils, de biches, de faons, de daims, de cerfs et marcassins. On réglera la cuisson de ces sortes de viandes selon leur âge et leur tendreté.

Ces sortes de pâtés de gros gibiers ne paraissent jamais sur nos tables parisiennes, mais on en confectionne quelquefois pour des cadeaux que l'on fait dans les provinces, pour célébrer une grande partie de chasse.

CHAPITRE VIII.

GROS PATÉ FROID DE FILETS DE BŒUF AUX TRUFFES.

Ayez deux beaux filets de bœuf de bonne qualité. Après les avoir bien parés de l'épiderme et de tous leurs nerfs, vous les lardez dans leur épaisseur de la même manière que la noix de bœuf décrite précé-

demment : vous faites également la même farce que ci-dessus. Lorsque votre pâté est dressé et garni de farce, vous coupez le bout des lardons de lard et de jambon qui excèdent l'épaisseur des filets. Vous semez dessus le sel épicé, à raison de quatre gros par chaque livre du poids que les filets vous auront donné avant de les avoir piqués. Ensuite vous émincez huit truffes (chaque truffe en quatre) et vous en masquez les filets, que vous roulez sur eux-mêmes de cette manière : commencez par le gros bout, afin que le filet soit plus rond; vous le placez de suite dans le pâté, et mettez dessus çà et là quatre truffes coupées en deux parties. Assaisonnez le tout avec la moitié du sel épicé, mais mettez-en une bonne pincée de plus non pesé pour les truffes. Mettez le tiers du reste de la farce par-dessus; ensuite vous roulez de même le second filet, et le placez sur l'autre. Masquez-le du reste du sel épicé et de la farce, sur laquelle vous incrustez sept ou huit truffes entières. Semez par-dessus une bonne pincée de sel épicé; recouvrez le tout avec une livre de beurre d'Isigny, avec des bardes de lard et du laurier. Terminez votre pâté comme de coutume, et donnez-lui quatre heures de cuisson. En le sortant du four, vous versez dedans un verre de vin de Madère sec. Bouchez parfaitement le pâté, afin qu'il conserve tout le fumet des truffes.

Ce pâté est d'un manger exquis, et ne laisse rien à désirer au palais friand et connaisseur du vrai gastronome.

On peut faire pareillement des pâtés garnis de fi-

lets de porc frais, de noix ou de filets de veau et de filets de mouton.

CHAPITRE IX.

GROS PATÉS DE FAISANS GARNIS A LA MANIÈRE ANCIENNE.

Désossez trois beaux faisans un peu mortifiés, afin qu'ils aient plus de fumet. Vous les piquez de petits lardons, et les élargissez sur le tour ou sur la table. Vous les assaisonnez de sel épicé; vous placez sur chacun deux cuillerées de farce et quelques truffes, et en formez des ballons en serrant les bords de la peau avec l'aiguille à brider et de la ficelle. Vous placez vos trois faisans dans une grande casserole ronde du diamètre du pâté, après l'avoir foncée et entourée de bardes de lard et de jambon, et d'une belle noix de veau piquée selon la règle. Elle doit être ficelée, afin qu'elle ne se dérange pas à la cuisson; vous ajoutez le sel épicé nécessaire à l'assaisonnement, les parures de veau, les carcasses de faisans, les parures de truffes avec quatre oignons piqués de trois clous de girofle, deux belles carottes, et un fort bouquet de persil, de ciboules, de laurier, de basilic et de thym: vous y joignez un verre de bon vin d'Espagne, une cuillerée à pot de bon consommé, le double de bon dégraissé de volaille ou autre.

Couvrez le tout de papier beurré, et, après quelques minutes d'ébullition, vous placez la casserole sur la paillasse avec du feu dessus et dessous, et laissez ainsi mijoter pendant une bonne heure; ayez

soin dans cet intervalle que l'ébullition ait toujours lieu : laissez refroidir cette cuisson; après quoi vous en séparez la noix de veau, les faisans, les bardes de lard et le jambon, que vous mettez dans la farce qui aura été marquée comme il est indiqué pour le pâté de perdreaux rouges aux truffes (*Voyez* cet article).

Lorsque votre pâté est dressé comme de coutume, vous mettez dedans le quart de la farce; puis vous ôtez la ficelle de la noix de veau que vous parez ronde, et la placez dans le pâté. Vous semez dessus un peu de sel épicé, le tiers du reste de la farce, et truffes coupées en deux; ensuite vous détachez la ficelle des faisans, et les parez un peu pour les faire tenir dans le pâté sans le déformer. Placez entre eux quelques truffes et une bonne pincée de sel épicé; recouvrez le tout du reste de la farce : enfoncez par-dessus quelques truffes coupées en deux, puis vous y joignez une livre de beurre fin, deux feuilles de laurier et des bardes de lard, le tout placé avec soin, pour que la garniture se trouve un peu bombée au milieu; alors vous finissez votre pâté comme les précédents, et vous lui donnez trois heures et demie de cuisson. En le sortant du four, vous y versez le consommé, que vous aurez passé à la serviette et tiré à clair, et bouchez le trou du pâté avec un peu de pâte.

D'autres personnes aiment mieux faire revenir les viandes dans du beurre tout simplement, et le laisser ainsi mijoter deux heures.

Cette manière de faire revenir les viandes a pour objet, selon les anciens, d'empêcher que le pâté ne

fasse mauvais effet à la cuisson, attendu qu'autrement les chairs, pendant qu'elle a lieu, se retirent sur elles-mêmes, et laissent ainsi de grands vides dans la pâte, qui, de son côté, s'élargit toujours un peu. Sans doute cet inconvénient arrive quelquefois; mais, par mon nouveau procédé de serrer les pâtés avec le carton, il doit disparaître à l'avenir, puisque cette caisse de carton contient le pâté d'une telle manière qu'il lui est impossible de faire aucun mauvais effet.

D'autres personnes prétendent qu'en faisant cuire les viandes avant de les mettre en pâté, elles perdent une partie de leur essence; tandis qu'à la manière moderne, les viandes étant placées à cru dans le pâté doivent conserver tous leurs sucs nutritifs et avoir plus de goût et plus d'onction. Cela est très-probable, car on ne peut se dissimuler que la volaille et le gibier perdent une partie de leur essence et fumet par l'évaporation de l'ébullition. Cette opinion est fondée sur un fait incontestable, puisque, de l'aveu de tous les gastronomes, les viandes cuites à la broche ou grillées ont plus de goût et de tendreté que lorsqu'elles sont bouillies. Lorsqu'un amateur veut savourer un bon perdreau, il le fait cuire à la broche et non pas braiser. Que peut-on manger de plus succulent et de plus parfait qu'un bon poulet gras sortant de la broche! De même aussi rien est-il plus exquis à manger en quittant la broche, qu'un bon chapon de La Flèche ou une bonne poularde du Mans!

Voilà pourquoi nous sommes fondés à croire que

les pâtés garnis à la moderne doivent être plus onctueux et d'un goût plus exquis.

Cependant je ne puis m'empêcher d'avancer que j'ai mangé certains pâtés confectionnés à la manière ancienne, qui étaient véritablement excellents. Cela est si vrai que j'estime autant ces deux manières l'une que l'autre, lorsqu'elles sont suivies par un praticien habile et de bon goût; car de quelque manière que ce puisse être, pourvu que le résultat soit le même, et qu'il n'y ait point de différence dans la qualité, c'est là le point essentiellement nécessaire dans nos travaux.

Néanmoins j'ai toujours pratiqué la manière moderne, parce qu'elle est plus accélérée dans l'opération.

CHAPITRE X.

GROS PATÉS DE FOIES GRAS AUX TRUFFES.

Ayez six beaux foies gras de Strasbourg, laissez-les dégorger deux heures à l'eau froide; ensuite vous les mettez dans une casserole d'eau froide sur le feu, et, dès qu'elle commence à bouillonner, vous retirez les foies et les versez dans une grande terrine pleine d'eau fraîche. Les foies étant refroidis, vous les parez en ôtant les fibres et les parties qui se trouvent avoir touché à l'amer. Séparez-les ensuite en deux parties, prenez trois des plus petits morceaux, coupez-les en escalope, et mettez-les dans une casserole avec deux livres de lard blanchi, pilé et passé au tamis à quenelle; ajoutez-y quelques échalotes hachées et blan-

chies, autant de persil, le double de champignons, autant de truffes, le tout haché très-fin, et douze gros de sel épicé. Mettez ce mélange sur un fourneau modéré pendant un quart d'heure; versez-le ensuite sur un grand plafond, et laissez-le refroidir. Après cela, vous épluchez trois livres de belles truffes du Périgord, vous les mettez dans la balance avec les foies, vous pesez du sel épicé selon leur poids, c'est-à-dire quatre gros de sel épicé par livre de foie et de truffes; mettez le sel de côté : coupez six belles truffes en filets semblables aux lardons ordinaires, faites une cheville de bois de leur même grosseur et pointue, avec laquelle vous piquez les foies; et au fur et à mesure vous mettez un filet de truffes. Lorsque vos neuf morceaux de foie sont bien garnis de truffes, vous dressez votre pâté comme les précédents. Commencez à broyer dans un mortier les escalopes de foies passées aux fines herbes, vous y joignez le reste de leur cuisson; le tout bien mêlé, mettez quatre jaunes d'œufs et deux truffes coupées en petits dés; mettez le tiers de cette farce dans le pâté; placez par-dessus trois morceaux de foie, que vous saupoudrez de sel épicé; masquez-les de farce; mettez dessus deux truffes coupées en deux, et encore trois parties de foies gras, que vous assaisonnez de sel épicé; couvrez-les de la moitié du reste de la farce et de plusieurs truffes entières. Posez par-dessus les trois derniers morceaux de foie, qui doivent aussi être les plus beaux; entourez-les du reste des truffes, qui doit être au moins d'une douzaine; semez dessus le reste

du sel épicé; puis vous les masquez du reste de la farce, que vous placez bien également. Recouvrez le tout avec une livre de beurre d'Isigny, deux feuilles de laurier et des bardes de lard. Vous terminez le pâté de la manière accoutumée; donnez quatre heures de cuisson, et, en sortant le pâté du four, vous versez dedans un verre de bon vin d'Espagne, et le bouchez hermétiquement avec un peu de pâte.

CHAPITRE XI.

GROS PATÉS D'ESTURGEON AUX TRUFFES.

Ayez dix livres d'esturgeon bien frais, et, après l'avoir lavé, vous ôtez la peau et toutes les arêtes, et le ressuyez avec une serviette. Vous en pesez la chair, et à chaque livre du poids qu'elle vous aura donné, vous pèserez quatre gros de sel épicé (*Voyez* cet article). Ensuite vous levez les filets d'une belle anguille de Seine, que vous coupez en lardons comme à l'ordinaire, et les assaisonnez de même. Coupez pareillement six belles truffes en lardons; alors vous en piquez la chair de l'esturgeon, en mettant un lardon d'anguille, un de truffe, et ainsi de suite, afin que la chair de l'esturgeon se trouve bien garnie de ces lardons. Vous pilez une livre de chair de brochet ou de carpe, et la passez au tamis à quenelle; puis vous la pilez de nouveau avec quatre onces de panade: vous y joignez une livre et demie de beurre fin, ou de tetine de veau, ou de lard râpé. Le tout étant bien mêlé, ajoutez-y quatre jau-

nes, quatre cuillerées de fines herbes, huit gros de sel épicé, et une cuillerée de velouté. Vous mêlez cette farce dans une terrine, puis vous dressez votre pâté de la manière accoutumée. Garnissez le fond et le tour avec le quart de la farce; placez par-dessus la moitié de l'esturgeon, que vous avez paré convenablement; semez dessus la moitié du sel épicé, et masquez-le de six truffes coupées en deux, que vous recouvrez de farce; parez ensuite le reste de l'esturgeon, et placez-le dans le pâté. Mettez par-dessus le reste du sel épicé, une douzaine de truffes et le reste de la farce; masquez le tout avec une livre de beurre et des bardes de lard : suivez l'opération de la manière accoutumée, donnez quatre heures de cuisson En retirant le pâté du four, vous le remplissez de beurre tiède mêlé de fines herbes, et vous bouchez bien parfaitement le trou du couvercle.

On procédera absolument de la même manière que ci-dessus pour de gros pâtés garnis de saumon, de saumoneaux ou de truites.

CHAPITRE XII.

GROS PATÉS GARNIS DE LAITANCES DE CARPES ET DE FILETS DE TURBOT.

Ayez une vingtaine de belles laitances de carpes de Seine, puis un turbot bien frais; levez-en les filets et les peaux : faites une farce comme la précédente, mais ajoutez dans celle-ci un quarteron de filets d'anchois, le tout bien pilé; pesez la chair du turbot et les laitances, et pesez ensuite le sel épicé

selon leur poids. Faites tiédir à peine deux livres de beurre fin avec deux cuillerées à bouche d'échalotes, le double de persil, de champignons et autant de truffes, le tout parfaitement haché.

Vous dressez votre pâté comme de coutume : garnissez le fond et le tour de farce; parez les quatre filets de turbot bien ronds; mettez les parures dans le fond du pâté, assaisonnez-les légèrement de sel épicé, masquez-les d'une cuillerée de beurre aux fines herbes et d'un peu de farce; placez par-dessus cinq laitances que vous saupoudrez de sel épicé, d'une bonne cuillerée de beurre aux fines herbes et d'un peu de farce; posez dessus un filet de turbot (paré rond), et masquez-le de sel épicé, d'une cuillerée de beurre aux fines herbes et d'un peu de farce. Vous mettez par-dessus cinq laitances de carpes, et les assaisonnez; enfin vous garnissez ainsi votre pâté, en remettant dessus les laitances, ensuite du turbot, et ainsi successivement, en les assaisonnant de même que ci-dessus. Vous masquez le tout avec le reste du sel épicé, du beurre aux fines herbes et toute la farce, puis des bardes de lard. Finissez le pâté selon la règle; donnez trois heures et demie de cuisson; et quand le pâté est sorti du four, vous le remplissez de beurre fondu mêlé de fines herbes.

On peut mettre des lames de truffes dans cette garniture de pâté, qui est d'un manger délicieux.

On peut également y ajouter des huîtres bien fraîches et bien grasses.

On suivra les mêmes procédés pour faire de gros pâtés de filets de soles, de perches, de brochets, de lottes, d'anguilles, de saumoneaux, de truites et de barbues.

On peut mettre dans la farce de ces sortes de pâtés du thon mariné coupé en dés.

CHAPITRE XIII.

GROS PATÉS GARNIS D'ANGUILLES EN GALANTINE ET AUX TRUFFES.

Après avoir désossé trois belles anguilles de Seine, vous les élargissez dans toute leur longueur sur le tour ; vous les assaisonnez selon la règle, et les masquez ensuite à peu près d'un demi-pouce de farce, que vous préparez de la même manière que celle du pâté d'esturgeon ; mais vous ajoutez dans celle-ci une livre de truffes coupées en petits dés ; ensuite vous relevez les peaux de chaque anguille sur la farce, afin de leur donner la forme qu'elles ont naturellement ; et lorsque votre pâté est dressé, et garni de farce comme de coutume, vous roulez une anguille en couronne dans le pâté, et mettez, dans le milieu de cette couronne, un peu de farce et quelques truffes entières. Masquez le tout de sel épicé, en suivant les procédés décrits précédemment : remettez par-dessus encore une anguille ; placez-la et assaisonnez-la de même que la première ; vous placez la troisième anguille en suivant les procédés indiqués ci-dessus.

Recouvrez le tout avec une livre de beurre fin et de bardes de lard.

Terminez l'opération de la manière accoutumée : donnez quatre heures de cuisson ; aussitôt que le pâté sort du four, vous le remplissez de beurre tiède mêlé de fines herbes.

Les pâtés en terrine ne diffèrent en rien des pâtés décrits ci-dessus, parce que c'est la même manière d'apprêter et d'assaisonner les viandes ; mais on doit avoir l'attention, avant de les mettre au four, de luter parfaitement le joint du couvercle avec un cordon de pâte. On leur donne moins de cuisson, parce que les grosses viandes sont en partie cuites d'avance ; et une demi-heure après qu'ils sont sortis du four, on les remplit de lard fondu ou de saindoux.

Cette série de pâtés froids de différents genres n'appartient assurément qu'à la haute cuisine ; car un gros pâté chaud-froid, par exemple, bien dressé, bien garni, bien décoré et bien cuit, est, à coup sûr, la grosse pièce de fonds qui réclame le plus de soins et d'adresse, enfin tout le savoir d'un vrai praticien : et c'est précisément par cette raison-là que la théorie la plus claire ne peut la décrire d'une manière satisfaisante ; car ce degré de talent et de combinaisons ne peut réellement s'obtenir que par une longue pratique.

CHAPITRE XIV.

DES GROS BISCUITS DE FÉCULE DE POMMES DE TERRE ET AUTRES.

Observations. Cette grosse pièce de fonds est des plus épineuses pour la parfaite réussite de sa cuis-

son. Cela provient de ce que nos moules modernes ont plus d'élévation que de largeur, et se terminent volontiers en pointe; alors la pâte à biscuit, qui est extrêmement légère d'elle-même, devient très-susceptible de se décomposer, lorsqu'elle manque par la chaleur de l'âtre du four. Cet inconvénient est presque inévitable, parce que nos moules modernes présentent une très-petite surface à la chaleur de l'âtre (*Voyez* leur forme au n° 1). Cette chaleur qui est l'âme du four, ne pouvant agir assez vite sur la pâte à biscuit, celle-ci se décompose, tourne en sirop qui se précipite dans le fond du moule, et, dès qu'on croit le biscuit d'une belle cuisson, on est étonné, en le sortant du moule, de le voir s'abaisser en formant des plis qui le font toujours pencher plus d'un côté que de l'autre. Sa couleur n'est point égale; celle du haut du biscuit est grisâtre et molle au toucher. C'est alors que cette grosse pièce est de triste figure; voilà des faits qui sont incontestables et qui arrivent trop souvent à notre désavantage. Ce n'est pourtant pas faute de goût de notre part, mais bien de celle des ouvriers qui fabriquent ces grands moules qu'ils appellent *élégants;* cependant il est très-facile de remédier à cet inconvénient: d'abord en laissant à messieurs les fabricants de

---

SUJETS DE LA PLANCHE IX.

Le n° 1 représente un grand moule à la moderne.
Le n° 4, un moule à l'ancienne.
Les n°s 2, 3, 5 et 6 sont quatre moules du jour.

Pl. 9.

mauvais goût leurs moules à haute taille, et de forme bizarre; puis en nous habituant à leur commander nous-mêmes des moules de forme propice à notre travail, et surtout à cylindre. Pour cela, nous devons prendre le juste milieu entre les moules modernes et les moules anciens; car réellement ces derniers sont trop matériels (*Voyez* le dessin du n° 4), attendu qu'ils sont plus larges que hauts, et nos moules modernes sont infiniment trop élevés. Je voudrais encore qu'ils ne fussent plus terminés en forme de pain de sucre, c'est-à-dire que le fond du moule conservât à deux ou trois pouces près la même largeur que le diamètre de son ouverture, comme le représentent les moules des n°s 2, 3, 5 et 6. Nos anciens avaient bien senti cette importante observation : leurs moules portent l'empreinte de cette vérité. Ils savaient que la chaleur de l'âtre du four est l'âme de la parfaite cuisson des grosses pièces de fonds qu'ils faisaient toujours bien; mais il faut le dire, ces messieurs mettaient plus d'importance que nous n'en mettons aujourd'hui dans nos travaux: car dès qu'une grosse pièce entrait au four, ils avaient la bonne habitude et la facilité de tenir les bouchoirs fermés autant qu'ils le croyaient nécessaire; tandis que nous sommes forcés d'agir autrement, et cela parce que notre genre de travail diffère singulièrement de celui de nos anciens, qui ne connaissaient pas nos pièces montées du jour. Ce genre mâle et élégant honore le plus notre pâtisserie moderne, qui, sous ce rapport, est infiniment plus difficile

que celle de nos anciens. Cependant ils étaient grands amateurs de croquantes; mais, Dieu merci, ce genre de grosses pièces a disparu pour jamais de notre manière de faire.

Je ne parlerai point de ces sortes de grosses pièces de colifichets, je craindrais de m'émanciper involontairement envers nos anciens, que j'estime bien parfaitement ; et lorsque je me rappelle les noms distingués des Feuillets, des Constantin, des Tiroloy et des Avice, assurément ces pâtissiers fameux ont fait par leurs aimables productions les délices de la cour somptueuse et splendide du plus galant de nos rois; car le règne long et tranquille de Louis XV, et surtout la longue paix du traité d'Utrecht, fut le siècle de l'âge d'or pour le triomphe de la grande cuisine française ; elle se répandit bientôt dans toutes les cours de l'Europe. Et depuis cette époque notre cuisine a soutenu sa supériorité dans toutes les cours étrangères.

GROS BISCUITS DE SAVOIE AU ZESTE D'ORANGES.

Détail de l'appareil. Cinquante-six beaux œufs, quatre livres de sucre, le zeste de deux oranges, et vingt-huit onces de fécule ou farine de pommes de terre.

Manière d'opérer. Râpez sur un morceau de sucre le zeste de trois belles oranges de Malte; et à mesure que le sucre se colore du zeste, vous le ratissez avec le couteau : vous faites sécher ce sucre à la bouche du four; après l'avoir écrasé, vous le passez

au tamis; ensuite vous prenez une grande terrine et un grand bassin. Cassez vos œufs, un par un, dans une petite terrine, c'est-à-dire que vous mettez le blanc seulement dans la petite terrine, et le jaune dans la grande. Ayez le soin de les flairer tour à tour, afin d'éviter les œufs à la paille, qui ont quelquefois la physionomie des œufs frais du jour, et qui pourtant portent une odeur infecte. C'est par cette raison qu'on doit avoir le soin de les casser séparément; et à mesure que vous les cassez, vous mettez les jaunes dans la grande terrine, et les blancs dans le bassin. Lorsque tous vos œufs sont ainsi préparés, vous pesez quatre livres de sucre en poudre, dans lequel vous comprenez le sucre du zeste d'orange. Ce sucre doit être parfaitement sec, sinon son humidité contribue beaucoup à rendre compacte ce biscuit, qui sera d'une mauvaise cuisson.

Mettez la moitié du sucre dans les jaunes, et mêlez-les de suite avec une spatule, afin qu'ils ne soient pas grumeleux. Ajoutez le reste du sucre, et travaillez bien ce mélange pendant vingt minutes. Vous fouettez les blancs pour les rendre bien fermes; mais pour les empêcher de tourner en neige (1),

(1) Nos auteurs cuisiniers (ils ne sont ni l'un ni l'autre) recommandent dans leurs livres de prendre les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils tournent à la neige. Cela ne m'étonne pas de leur part; mais ces principes n'appartiennent qu'à eux : car les praticiens ont grand soin d'éviter cet inconvénient qui nuit singulièrement à la parfaite liaison de la pâte, qui est toute grumeleuse et passe rapidement à la décomposition. Pour éviter cet accident, nous avons l'habitude d'ajouter aux blancs un peu d'alun calciné en poudre.

Ces messieurs recommandent encore de les fouetter avec un balai

vous y joignez une bonne pincée d'alun calciné et pulvérisé.

Lorsque vos blancs sont assez pris (fouettés), ce que vous voyez facilement en séparant le fouet du bassin, les blancs doivent alors former de petites pointes où le fouet a quitté; et si elles se soutiennent bien droites, vous prenez une partie des blancs sur le fouet, et les mêlez dans les jaunes; mais vous continuez toujours à travailler vos blancs pendant ce temps, autrement ils tournent rapidement en neige; puis vous faites verser les jaunes doucement sur les blancs, que vous remuez en les tournant avec le fouet, afin de les mêler; ensuite vous faites passer au tamis, et au-dessus de l'appareil, une livre douze onces de fécule de pommes de terre; mais vous aurez soin de l'amalgamer au fur et à mesure qu'on la passe. Votre appareil alors doit avoir une physionomie veloutée et un peu mollette; il doit, en quittant la spatule, couler aisément en formant une espèce de cordon bien lisse et délié. Amollissez encore quelques cuillerées de pâte que vous versez dans le fond du moule, afin que le biscuit n'ait pas de petits globules d'air à sa surface lorsqu'il sera cuit; versez doucement le reste de la pâte dans le

de branches d'osier; ce qui ne convient nullement à cette opération, parce que ces sortes de fouets sont trop compactes et absorberaient indubitablement la légèreté des blancs : mais telles sont les manières de ces messieurs; tandis que nous autres, nous avons grand soin de ne nous servir que de fouets formés de rameaux de buis blanchi, et dont les branches sont très-écartées les unes des autres, afin qu'ils soient plus propices à ce travail.

moule, que vous placez de suite sur un plafond de dix pouces de diamètre; vous aurez mis sur ce plafond un pouce d'épaisseur de cendres; vous enfournez le biscuit au milieu du four, chaleur modérée, et tenez les bouchoirs entr'ouverts pendant une heure. Observez le biscuit sans le toucher; et si vous remarquez que le dessus se colore trop vite, alors avec la pelle vous portez sur le moule quelques feuilles de papier. Lorsque votre grosse pièce a subi trois heures de cuisson, vous la retirez doucement du four; et si le biscuit paraît avoir une belle couleur alentour, et que le dessus soit un peu ferme au toucher, vous posez un plafond sur le moule, et retournez de suite le biscuit sens dessus dessous; puis vous enlevez le moule. Si par hasard il quitte difficilement, vous tapez légèrement çà et là dessus le moule en le levant.

Vous serrez ensuite le bas du biscuit avec une large bande de papier double, que vous faites tenir avec une ficelle; puis vous remettez la grosse pièce ressuyer un petit quart d'heure à la bouche du four.

Mais si, au contraire, le dessus du biscuit se trouve flexible au toucher après trois heures de cuisson, vous le laissez encore quelques quarts d'heure au four, et le retirez lorsqu'il en sera temps. Je ne puis réellement pas donner une heure fixe à la cuisson d'aucune grosse pièce de fonds, et même de la petite pâtisserie. J'en ai démontré les causes dans mes observations sur les connaissances du four, consignées dans la première partie.

On emploiera les mêmes procédés pour odorifier ce biscuit au zeste de cédrat, de bigarade, de citron et de fleur d'orange pralinée; on mettra deux onces de cette dernière, que l'on aura soin de pulvériser. Pour la faire à la vanille, on en pilera deux gousses, que l'on passera au tamis de soie.

Lorsque l'on ne peut se procurer de fécule de pommes de terre, n'importe par quelle cause, on doit alors la faire soi-même (*Voyez* à cet effet la manière de procéder pour faire cette fécule, à la fin du second volume).

On peut remplacer la fécule de pomme de terre par de la farine de froment, que l'on fera sécher pendant une heure dans un four très-doux; puis on l'écrase et on la passe dans un tamis : on doit alors peser trente six onces de cette farine, ce qui remplacera parfaitement les vingt-huit décrites dans l'appareil ci-dessus. Vous beurrez le moule au beurre clarifié ou épongé; je préfère cette dernière manière, elle est moins susceptible pour la cuisson du biscuit. A cet effet, vous pressez dans le coin d'une serviette un quarteron de beurre d'Isigny, afin d'en extraire le peu de lait qu'il contient; avec ce beurre, vous masquez légèrement et bien également la surface de l'intérieur du moule avec le bout des doigts : ayez soin qu'on n'aperçoive aucune trace de doigt, car le beurrage doit être d'un glacé très-uni. Au moment d'emplir le moule, vous y versez une livre de sucre passée au tamis de soie, et en masquez parfaitement l'intérieur, en tournant et en tapant le moule entre

les mains pendant une petite minute. Au bout de quelques minutes, vous recommencez la même opération, afin que le sucre puisse s'imbiber dans le beurre pour former un beau glacé à la cuisson. Pendant les chaleurs de l'été, on beurre ces moules dans un lieu frais, pour éviter que le beurre ne tourne à l'huile.

Pour beurrer les moules au beurre clarifié, vous faites fondre dans une petite casserole six onces de beurre fin; vous avez le soin de l'écumer, et, dès qu'il ne pétille plus, vous le laissez reposer un moment; vous le tirez à clair dans une autre petite casserole; et lorsqu'il est assez refroidi pour y endurer le doigt aisément, vous le versez dans le moule que vous tournez, en le penchant, afin que le beurre puisse aller jusqu'au bord. Vous renversez le beurre dans sa casserole, et laissez le moule égoutter. Lorsqu'il est refroidi, vous le glacez comme le précédent, en passant dedans, et à deux reprises, du sucre en poudre passé au tamis de soie. Pendant l'hiver on doit avoir l'attention de tenir le moule dans un lieu d'une chaleur tempérée, afin que le beurre puisse s'égoutter facilement du moule; autrement, lorsque le froid arrête son égouttement, le moule contient trop de beurre, prend par cette raison trop de sucre, et ensuite une couleur brune à la cuisson.

BISCUITS DE SAVOIE AUX AMANDES.

Détail de l'appareil. Soixante œufs, quatre livres de sucre, vingt-huit onces de farine et huit d'amandes amères.

Jetez vos amandes dans l'eau bouillante ; émondez-les de suite, afin qu'elles s'imbibent le moins possible; lavez-les à l'eau fraîche, et égouttez-les dans un tamis. Après quelques minutes, vous les pressez dans une serviette pour les essuyer; vous les pilez, en les mouillant peu à peu, avec la moitié d'un blanc d'œuf, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile. Lorsqu'elles sont parfaitement pilées, vous les passez au tamis de crin, et les délayez ensuite dans une petite terrine, avec trois ou quatre jaunes (des soixante œufs); ensuite vous les mettez dans les jaunes avec le sucre.

Vous préparez et terminez cet appareil en suivant les procédés décrits précédemment.

BISCUITS DE SAVOIE AUX AVELINES.

Émondez et lavez huit onces d'amandes d'avelines, et, après les avoir épongées dans une serviette, vous les torréfiez en les mettant dans un poêlon d'office sur un feu modéré, et les remuez continuellement, afin qu'elles se colorent d'une belle teinte jaunâtre. Lorsqu'elles sont refroidies, vous les pilez de même que les amandes amères.

On procédera selon les détails des recettes contenues dans ce chapitre, pour faire de petits biscuits de Savoie pour entremets.

Les biscuits à la crème, au chocolat, en caisse et à la cuillère, seront décrits dans la partie qui concerne les petits fours en général, pour le dessert.

Observation. Voici une expérience singulière dont

je ne puis m'empêcher de donner la cause, les effets et les bons résultats qu'elle a eus.

Lorsque j'eus quitté la maison Gendron pour suivre mes extraordinaires, ce qui ne m'empêchait pas cependant d'y aller faire de temps en temps quelques grosses pièces montées pour la maison, et quelquefois pour mon compte, un jour j'y allai pour y faire un gros biscuit qu'un ami m'avait demandé. Je cassai cinquante œufs, et fis peser trois livres de sucre. Je marquai mon appareil à seize œufs pour une livre de sucre (cela se fait très-souvent); j'y ajoutai deux œufs, parce qu'ils étaient très-petits. Je fis prendre les jaunes par les jeunes gens, et je fus prendre mes blancs dans une cave voisine, qui était plus fraîche; et plus propice, par conséquent, à ce travail.

Un apprenti qui n'avait vu peser que trois livres de sucre pour les cinquante œufs, se persuada qu'il en manquait deux livres, attendu que l'usage de la maison pour les petits biscuits de fécule (c'est dans cette boutique que M. Gendron fit le premier des biscuits de farine de pommes de terre, qui lui procurèrent une grande renommée) était de marquer cette sorte d'appareil à dix œufs par livre de sucre; ainsi donc il pesa deux livres de sucre, et les mêla dans l'appareil sans m'en prévenir.

Lorsque mes blancs furent prêts, j'en pris plein mon fouet, et les fis mêler dans les jaunes; pendant ce temps, je continuai de travailler les blancs.

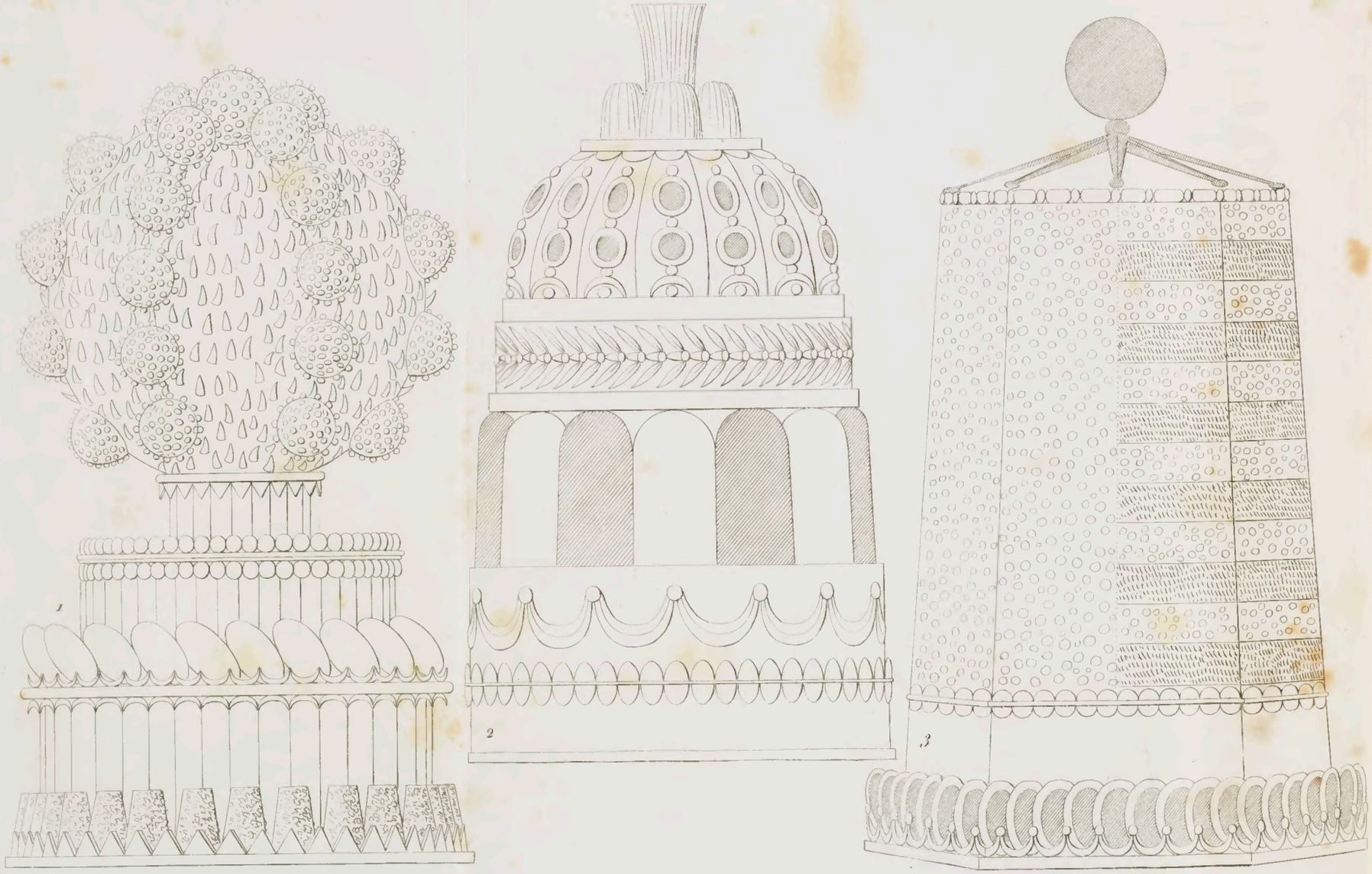
Enfin ce ne fut qu'en les mêlant dans les jaunes, que je m'aperçus que l'appareil se trouvait plus ferme

qu'il ne devait l'être ; j'en demandai la cause, l'apprenti me l'expliqua : dans cette circonstance critique, je demandai l'avis de M. Gendron sur cette aventure; il me répondit très positivement que mon biscuit était perdu sans retour, et que je ne pourrais le réchapper qu'en mettant l'appareil dans des tourtières. Ce conseil ne pouvant me convenir, je commençai à être inquiet sur le sort de mon opération. Je ne savais que résoudre : d'un côté je craignais que mon biscuit ne se décomposât à la cuisson, ou qu'il ne prît trop vite couleur ; dans ce cas, mon biscuit devait être noir ou décomposé. Enfin, je crus prévenir ce dernier et très-mauvais effet en ajoutant cinq onces de plus de farine de pommes de terre (ce qui faisait sept onces par livre de sucre) ; cela, me disai-je, resserrera la pâte, et peut-être l'empêchera de tourner à la décomposition : car je craignais réellement qu'elle ne tournât en sirop, à cause de son extrême quantité de sucre.

Enfin mon biscuit entra au four doux, et je priai le fournier de tenir son four fermé. Après quatre heures de cuisson notre biscuit nous étonna tous, tant il était beau : il avait une belle couleur vive et rougeâtre ; son glacé était d'un lisse, d'un poli parfait. Enfin je n'en fis jamais de plus beau, et M. Gendron ne pouvait se lasser de l'admirer.

Voilà une expérience qui prouve clairement combien l'habitude et le préjugé peuvent être nuisibles à la découverte des nouvelles choses, en n'osant pas enfreindre la routine.

Pl. 10.



T.e I.er

P.e

Cependant je n'ai répété cet appareil que très-rarement, par la raison que ce biscuit est véritablement trop sucré; néanmoins cet appareil convient parfaitement pour les petits biscuits d'entremets de huit œufs, et même de douze.

CHAPITRE XV.

GROSSES MERINGUES A LA PARISIENNE.

Cette grosse pièce est du plus bel effet; sa jolie physionomie lui donne un caractère tout particulier, ce qui la distingue des autres grosses pièces. Mais il faut le dire, que de soins et de temps elle réclame! et c'est ce dont nous manquons toujours, attendu les détails de ces sortes de travaux; mais nous ne devons pas nous en plaindre, puisque ce sont ces mêmes détails qui honorent notre pâtisserie moderne, et la distinguent d'une manière si éclatante de l'ancienne.

Faites trois litrons de pâte d'office selon les procédés décrits dans la première partie. Coupez cette pâte en quatre parties; et après les avoir moulées et abaissées de deux petites lignes d'épaisseur, vous en placez une sur un grand plafond légèrement beurré, et la coupez ronde, de vingt pouces de diamètre; puis vous en placez une autre sur un moyen plafond beurré, et la coupez ronde de quinze pouces de largeur, et une troisième de dix pouces; ensuite vous

---

SUJETS DE LA PLANCHE X.

Le n° 1 représente une grosse meringue à la parisienne.
Le n° 2, une croquante en pâte d'amandes à l'ancienne.
Le n° 3, un gâteau de mille-feuilles à la moderne.

masquez avec les deux autres abaisses, deux moules pareils formant le dôme, dont les deux réunis doivent former une boule parfaite de huit pouces de diamètre : ces moules doivent être légèrement beurrés. Vous aurez le soin de couper la pâte tout autour et à trois lignes près du bord de l'ouverture du moule. Piquez parfaitement la pâte avec la pointe du couteau, afin que les petits globules d'air qui se trouvent comprimés entre elle et le moule puissent s'évaporer à la cuisson. Placez ces deux dômes sur deux plafonds; ensuite faites encore une abaisse ronde de six pouces de diamètre et de deux lignes d'épaisseur; et, après avoir rassemblé les parures des abaisses, vous roulez cette pâte en grosses bandes de six bonnes lignes de diamètre, vous les coupez par petites colonnes de trois pouces de longueur, et les placez sur un plafond beurré. Dorez ensuite les quatre abaisses, et piquez-les de même que la pâte des dômes. Mettez le tout au four chaleur modérée; dès que les dômes commencent à se colorer, vous les retirez du four, puis vous retournez les abaisses, afin qu'elles prennent une belle couleur égale et jaunâtre; alors vous les ôtez du four, et retirerez de même les montants lorsqu'ils seront bien secs.

Ensuite vous faites quarante gaufres aux pistaches, que vous préparez selon les détails de cet article. Vous donnez à celles-ci trois pouces de longueur sur deux pouces six lignes de largeur, et les ployez comme les autres sur le rouleau à gaufre. Ensuite vous faites soixante petits pains à la duchesse (*Voyez* cet article, cinquième partie) de deux pouces de lon-

gueur seulement; ayez soin que vos gaufres et les petits pains soient bien blonds; après cela vous parez le bord des dômes, puis avec la pointe du petit couteau vous faites une ouverture d'un pouce de largeur sur le milieu de l'un d'eux; et sur le milieu de l'autre, vous faites aussi une ouverture, mais de deux pouces six lignes; ensuite vous fouettez six blancs d'œufs bien fermes, et les mêlez avec huit onces de sucre, après l'avoir bien amolli avec la cuillère, comme pour les meringues ordinaires; vous mettez la moitié de ce blanc d'œuf sur chaque dôme, vous l'étalez avec la lame du couteau, afin que ce masqué se trouve parfaitement d'égale épaisseur, et le saupoudrez de sucre fin. Mettez-les au four chaleur molle, et donnez-leur une belle cuisson; pendant ce temps vous glacez les petits pains au sucre au cassé, puis, après avoir paré le bord des abaisses rondes, vous mouillez légèrement l'épaisseur avec du blanc d'œuf, et les masquez ensuite en passant le bord des abaisses sur des amandes vertes ou roses hachées très-fines, ou au gros sucre de couleur.

Les dômes étant bien secs, vous fouettez de nouveau six blancs, et les mêlez comme les précédents, avec huit onces de sucre en poudre; et, après les avoir bien maniés avec la cuillère, vous couchez trente petites meringues d'un pouce de largeur et autant de hauteur; vous les masquez de sucre fin passé au tamis de soie; aussitôt que ce sucre est fondu, vous semez dessus du gros sucre et les mettez au four de suite. Placez-les auparavant sur une plan-

che; après cela faites une meringue de la grosseur ordinaire, mais de forme ronde : vous la masquez de sucre fin, ensuite de gros sucre, puis vous la mettez au four à côté des autres.

Ayez toute prête une demi-livre de belles pistaches émondées bien vertes, que vous séparez, chacune en deux filets seulement; puis avec la moitié du blanc d'œuf restant, vous masquez bien également le dôme au plus petit trou, et le saupoudrez un peu épais de sucre fin : ce blanc d'œuf est pour tenir les filets de pistaches, que vous piquez sur le dôme avec soin et symétrie; vous les enfoncez peu, et les placez la pointe en l'air, comme je l'ai marqué sur le dessin, afin que vous ne mettiez point de pistaches où vous devez poser les petites meringues, ainsi qu'elles sont indiquées sur le dessin; c'est-à-dire que vous laissez six côtes de blanc d'œuf à distances égales et d'un pouce de largeur où vous ne mettez point de filets de pistaches : ensuite vous semez du gros sucre sur la partie seulement masquée de pistaches : mettez au four doux.

Disposez l'autre dôme de la même manière que celui-ci, avec cette différence que vous placez les pistaches dans le sens contraire, c'est-à-dire la pointe en bas. Lorsque vos petites meringues sont cuites, et qu'elles quittent facilement le papier, vous en placez trois sur le dôme au petit trou; vous posez la première sur le blanc non pistaché, et tout près du bord du dôme; puis la seconde à trois lignes au-dessus de la première, et la troisième à trois lignes

au-dessus de la seconde. Vous posez ensuite trois meringues de la même manière sur les cinq côtes restantes où vous n'avez point mis de pistaches. Remettez au four, afin que le tout ne fasse qu'une seule et même meringue; et lorsqu'elle est colorée bien également, vous l'ôtez du four.

Au second dôme, vous placez les six meringues sur les places de blancs d'œufs non pistachés, mais à trois lignes de distance du bord du dôme, et les autres trois lignes au dessus de celle-ci. Mettez au four, et donnez belle couleur.

Vous faites ensuite cuire dans un petit poêlon d'office six onces de sucre avec le quart d'un verre d'eau; et au moment qu'il commence à se colorer légèrement, vous le versez aux trois quarts sur un couvercle de casserole légèrement beurré, puis vous masquez en partie le fourneau avec de la cendre, afin que le feu soit absorbé et conserve néanmoins assez de chaleur pour maintenir le sucre en sirop. Alors vous placez la grande abaisse sur une double feuille de papier qui doit être placée sur un plafond retourné : mettez le côté doré de la moyenne abaisse sur la grande; puis vous trempez un peu le bout d'une gaufre dans le poêlon, la placez de suite sur la moyenne abaisse et à deux lignes près du bord. Vous trempez encore une gaufre dans le sucre au caramel, et la placez tout près de l'autre et à deux lignes près du bord de l'abaisse. Placez ainsi vos gaufres, en suivant le même procédé : ayez soin de les poser bien droites et bien également éloignées

de deux lignes autour du bord de l'abaisse, afin que votre socle soit parfaitement rond ; trempez ensuite le bout de six montants dans le caramel, et placez-les droits sur le bord d'un plafond où est l'abaisse, afin que le caramel qui est après s'élargisse. Remettez le tiers du sucre conservé dans le poêlon, et remuez-le avec une petite spatule à sucre : lorsqu'il est fondu, vous y trempez le bout des montants (déjà trempés dans le caramel), et les placez de suite au milieu de l'abaisse et à deux pouces de distance l'un de l'autre, puis vous trempez les trois autres dans le sucre, et les placez sur l'abaisse tout près des gaufres, et surtout à distance égale. Le sucre étant bien chaud, vous en mettez un peu sur le bout des montants disposés à cet effet par le sucre qu'ils contiennent déjà de ce côté. Retournez bien vite le socle sur le milieu de la grande abaisse ; appuyez le dessus afin que les montants se collent plus également. Vous collez ensuite vos petits pains glacés au café, pour former vos deux autres gradins de la même manière que les précédents ; puis vous trempez les montants dans le caramel, et les placez sur le plafond. Trempez de nouveau l'autre côté, et placez-le de suite sur l'abaisse et tout près des petits pains à la duchesse : faites chauffer le sucre, et versez-en quelques gouttes sur le bout des montants. Retournez de suite le socle sur le milieu du premier et du second, et appuyez-les légèrement. Le pourtour des quatre abaisses est garni de petites pâtisseries blanches, ce qui donne plus d'élégance aux trois gradins.

Vous placez ensuite vos garnitures de petits nougats, comme je l'ai indiqué sur le dessin. La seconde garniture se compose de choux glacés au chocolat et garnis de marmelade d'abricots. Collez légèrement vos garnitures avec un peu de caramel, ensuite placez la moitié de la meringue au grand trou sur la petite abaisse du troisième gradin, de manière qu'elle fasse l'effet d'une coupe, puis huit macarons ou huit croquignoles à la reine, que vous trempez d'un côté dans le caramel; placez-les de suite sur le fond intérieur de la meringue et de l'abaisse, de manière à les coller ensemble : après cela, vous placez encore huit macarons au haut du bord de même que ceux du bas; mais ceux-ci doivent excéder la hauteur du bord de la meringue. Enfin vous passez le doigt dans le petit trou du second dôme, afin d'avoir plus de facilité à l'enlever pour le placer sur la moitié collée à l'abaisse. Les macarons placés au haut du premier dôme sont pour empêcher celui-ci de vaciller et en même temps le tenir fixe; puis vous placez sur le petit trou la plus grosse des petites meringues. Au moment du service, vous ôtez la moitié de la grosse meringue de la même manière que vous l'avez placée; ensuite vous garnissez l'autre partie de la meringue formant coupe, avec de la crème à la Chantilly, assaisonnée de vanille et de sucre fin; puis vous posez sur cette crème, qui doit former la pyramide et dominer le bord de la meringue, de belles fraises ananas ou autres. Recouvrez la meringue, et garnissez également de crème la petite meringue,

que vous posez sur le milieu de la grosse, ainsi que le dessin l'indique. Faites porter cette grosse pièce par un valet de pied adroit; mais pour être plus sûr, portez-la vous-même à sa destination : car cette grosse pièce est un peu fragile.

La personne chargée de servir devra enlever la moitié de la meringue; et après l'avoir cassée par parties, on servira une cuillerée de crème, puis à côté un fragment de la meringue.

CHAPITRE XVI.

CROQUANTES EN PATE D'AMANDES A L'ANCIENNE. N° 2.

Observation. Ce dessin représente une croquante ornée de feuilles de biscuit aux pistaches, d'une gerbe en sucre filé, et de petites couronnes de pâtisserie blanches et de guirlandes de sucre filé or. Cette croquante est ce que nos anciens avaient de mieux après la brillante sultane, qu'ils faisaient, m'a-t-on dit, aussi brillante et aussi élégante que nous : cela est probable; mais pour l'élégance, non.

Je le répète encore, je regrette bien sincèrement que le fameux Tiroloy ne nous ait pas laissé quelques détails sur sa manière de procéder dans ses travaux : car je l'ai toujours entendu citer par ses contemporains comme l'un des bons pâtissiers de fonds de son temps; et comme le plus parfait et le plus adroit pour le pastillage, qui était le plus bel ornement du service de la pâtisserie du siècle dernier.

Cela ne m'étonne pas du tout, attendu que ce

fameux Tiroloy était bon dessinateur; et ce talent a sans doute contribué beaucoup à le faire briller d'une manière éclatante au-dessus de tous les pâtissiers justement renommés à la même époque.

Mais, il faut le dire, ces messieurs étaient trop heureux pour s'occuper d'un ouvrage qui eût réclamé leurs loisirs et leur application; cela ne pouvait leur convenir en aucune manière; et aussitôt que leurs travaux de table étaient faits, ils ne pensaient plus qu'aux plaisirs de la société, où ils jouaient un grand rôle : partout ils étaient estimés, recherchés même par leur amabilité, et leur bonne tenue. Cela n'est pas étonnant, l'extrême bon ton de la cour de Louis XV a singulièrement influé sur la civilisation de toutes les classes de la société, mais particulièrement sur les hommes de bouche, qui, à cette époque, étaient justement considérés des grands : aussi il n'existait pas un cuisinier de seigneur qui n'eût lui-même la tournure et les manières d'un homme de bon ton : l'habit brodé, les manchettes de dentelles et les boucles à diamants étaient leur parure; l'épée était leur armement, et ils savaient la porter.

Lorsque toutes ces belles choses me passent par la tête, j'oublie volontiers la pénible tâche que je me suis imposée.

CROQUANTES DE PATE D'AMANDES D'AVELINES.

Après avoir émondé et lavé à l'eau fraîche deux livres d'amandes d'avelines, vous les égouttez dans un tamis, et les pressez ensuite dans une serviette,

afin de les éponger autant que possible ; mettez le quart de ces amandes dans le mortier et pilez-les en les mouillant peu à peu d'une demi-cuillerée d'eau, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile. Lorsqu'elles sont parfaitement pilées, vous passez cette pâte par le tamis de crin à passer la farine, et vous recommencez trois fois encore la même opération. Mettez vos amandes dans une bassine d'office (poêle à confitures) avec vingt-quatre onces de sucre cristallisé et passé au tamis de soie. Remuez ce mélange avec une grande spatule. Posez la poêle sur un grand fourneau d'une chaleur tempérée et bien égale ; remuez la pâte sans discontinuer : aussitôt qu'elle commence à s'échauffer, ayez l'attention de remuer également partout la surface de la bassine, afin que la pâte d'amandes ne s'y attache pas, sinon elle se trouve remplie de petites parties gratinées, dures et jaunâtres qui lui ôtent tout son mérite, et lui donnent un goût d'empyreume fort désagréable. Après avoir travaillé ainsi votre pâte pendant à peu près trois quarts d'heure, vous posez le bout du doigt dessus ; et si la pâte s'y attache, vous continuez de la dessécher : mais si, au contraire, elle n'est pas collante au doigt, vous versez de suite la pâte dans le mortier ; et après avoir ôté le peu qui tient nécessairement au fond et autour de la bassine, vous le mettez dans le mortier avec deux gros de gomme-adragant trempée selon la règle, et passée à la serviette. Vous y ajoutez le suc d'un citron ; pilez parfaitement le tout ensemble : ce qui donnera du

corps à la pâte d'amandes et l'affermira en même temps, attendu qu'elle se refroidit. Vous l'ôtez du mortier pour la placer sur le tour que vous saupoudrez de sucre passé au tamis de soie; moulez cette pâte, coupez-en le quart, et couvrez le reste avec une moyenne terrine, afin qu'elle ne se hâle pas par l'action de l'air; faites une abaisse de deux lignes d'épaisseur, avec le quart de la pâte. Ayez soin de la disposer selon la forme du moule, que vous aurez légèrement beurré intérieurement (je préfère les grands moules, unis, ou à grandes côtes). Vous y placez l'abaisse et l'appuyez avec précaution par un peu de pâte d'amandes, afin de lui donner les formes du moule; mais vous ne pouvez foncer un moule de grosse pièce que par parties, c'est-à-dire qu'après avoir masqué une partie de ces moulures bien également vous parez l'abaisse de cette manière : si, par exemple, vous foncez une partie cannelée, alors vous coupez (ou parez) les bords de l'abaisse dessus l'arête qui sépare deux côtes; de même vous coupez l'abaisse sur l'arête d'un filet qui sépare le moule dans sa hauteur : mais vous foncez cette espèce de croustade de manière que les joints de l'abaisse ne soient pas sensibles à la vue; ensuite vous mettez le moule sur le four ou dans l'étuve pendant trois ou quatre heures, afin que la pâte d'amandes s'affermisse en se séchant peu à peu. Vous mettez le moule au four chaleur molle, et le retournez de temps en temps, afin que la pâte d'amandes se colore bien également. Lorsqu'elle a atteint une belle couleur blonde, vous

ôtez le moule du four; et lorsqu'il n'est plus que tiède, vous détachez légèrement la croquante. Dès qu'elle est détachée du moule, vous la laissez encore dedans, et ne l'ôtez que quand vous êtes prêt à finir cette grosse pièce.

Avec les parures de pâte d'amandes, vous masquez un dôme de deux pouces moins large que le moule de la croquante; vous donnez également une jolie couleur blonde à ce dôme et, au moment du service, vous renversez ce dôme sur une grande abaisse de pâte d'office, qui doit avoir un pouce de plus que le diamètre du moule de la grosse pièce; vous collez ce dôme avec un peu de sucre, afin qu'il se trouve fixé; vous le garnissez de crème fouettée à la vanille et en pyramide; puis vous placez çà et là sur cette crème, de belles fraises ananas ou autres. Vous placez par-dessus ce dôme la croquante, ce qui rend la crème invisible. Servez de suite.

Vous devez avoir décoré votre croquante avant de la servir. A cet effet, vous renversez le moule sur un grand plafond; vous historiez la grosse pièce de différentes manières, d'abord dans le genre du dessin du n° 2 de la planche X, avec de petits anneaux de petite pâtisserie blanche, et des feuilles découpées avec du biscuit vert aux pistaches : mais après avoir placé ces décorations, que vous collez légèrement avec un peu de sucre au cassé, vous masquez le reste de la croquante avec de jolies confitures bien transparentes. Si le moule se trouve être à côtes, vous masquez légèrement une côte avec de la gelée de

pommes; puis vous masquez la côte qui suit avec du sirop de cerises réduit, ou de la gelée de groseilles rouges, ensuite la côte suivante avec de la gelée de pommes, ce qui vous donnera une côte blanche et une rose, et ainsi de suite, comme le bas du dessin le représente. Lorsque votre croquante se trouve ainsi masquée de confitures, ce qui lui donne une physionomie brillante et d'un beau glacé, vous la servez; mais on peut servir ces sortes de grosses pièces non masquées de confitures, et sans être même décorées; on pourrait également les décorer avec des guirlandes ou des rosaces de sucre filé. Lorsque ces ornements sont placés à propos et avec goût, il en résulte le plus joli effet possible.

On peut faire pareillement cette croquante de pâte d'amandes ordinaire; alors, au lieu d'employer deux livres d'amandes d'avelines, vous faites la pâte avec deux livres d'amandes douces : c'est la seule différence; mais si vous voulez faire votre pâte d'amandes bien blanche, il faut, après avoir émondé les amandes, les laisser tremper une demi-journée dans de l'eau fraîche, alors elle s'imbibe et blanchit singulièrement. Vous les pilez en les mouillant avec le jus de plusieurs citrons.

CHAPITRE XVII.

GATEAUX DE MILLE FEUILLES A LA MODERNE. N° 5.

Observation. La moitié de ce dessin représente d'un côté un gâteau meringué de mille feuilles, et de l'autre un gâteau à la moderne. Sa forme est octogone.

Cette grosse pièce appartient encore à nos anciens; mais elle n'a rien d'agréable dans sa préparation, et sa physionomie n'est pas distinguée. Je n'en dirai pas davantage, et je vais procéder de suite à sa description.

Après avoir donné douze tours à quatre litrons de feuilletage (*Voyez* cette détrempe, première partie), vous coupez chaque litron en quatre parties égales, que vous moulez, abaissez et posez sur des plafonds, et vous coupez quatre de ces abaisses de douze pouces de diamètre. A cet effet, vous posez dessus un carton octogone, et coupez ainsi vos abaisses, en suivant le pourtour du bord du carton. Vous coupez ensuite de la même manière quatre autres abaisses, mais de six lignes plus étroites que les premières : vous en coupez encore quatre plus petites de six lignes, c'est-à-dire de onze pouces de diamètre. Vous coupez le milieu de toutes ces abaisses avec un coupe-pâte de deux pouces de largeur; vous moulez toutes ces petites abaisses avec les parures, pour en faire encore quatre abaisses de dix pouces et demi de diamètre; vous les videz pareillement au milieu avec le coupe-pâte : ensuite faites une dernière abaisse avec le reste des parures; vous la coupez du diamètre de dix pouces et demi, mais ne la coupez pas au milieu. Lorsque tous vos gâteaux sont dorés, vous les rayez légèrement, et les piquez çà et là. Mettez-les tous au four chaleur modérée, et retirez les lorsque le feuilletage sera bien séché.

Lorsque vos gâteaux sont refroidis, vous posez une grande abaisse de feuilletage sur une abaisse de pâte

d'office du même diamètre; ensuite vous masquez, avec un demi-pot de marmelade d'abricots, le dessus de l'abaisse du feuilletage; vous posez dessus une seconde grande abaisse, que vous masquez d'un demi-pot de gelée de groseilles roses de Bar, ou autres; mettez par-dessus une troisième grande abaisse, que vous masquez d'un demi-pot de gelée de pommes de Rouen. Recouvrez cette gelée de la dernière grande abaisse, que vous masquez ensuite d'un demi-pot de marmelade de prunes de mirabelle; enfin, placez ainsi tour à tour les seize abaisses restantes, en commençant par les plus grandes, pour terminer le haut du gâteau par les quatre abaisses de dix pouces et demi de diamètre. Mais à mesure que vous les placez, vous les masquez successivement de confitures de tous les fruits possibles : ayez soin que le trou du milieu ne soit pas masqué de confitures, de même que l'épaisseur des abaisses.

Cette opération terminée, vous fouettez six blancs d'œufs, et les mêlez avec huit onces de sucre passé au tamis de soie; alors vous masquez avec ces blancs d'œufs le pourtour du gâteau de mille feuilles, c'est-à-dire son extérieur; mais vous le masquez le plus vite et le plus également possible : saupoudrez les blancs d'œufs de sucre écrasé seulement, sans le passer au tamis, afin qu'il s'y trouve du gros sucre. Après cela, faites une petite flamme claire à la bouche du four, comme pour glacer du feuilletage; présentez le gâteau à un pied de distance de cette flamme, retournez-le doucement et sans disconti-

nuer ; mais tenez le gâteau sur le bouchoir de la bouche du four seulement, c'est-à-dire qu'il ne doit pas entrer dans le four pour recevoir sa couleur ; car si l'on mettait ce gâteau dans le four, sa chaleur agissant par gradation sur l'intérieur du gâteau, celui-ci s'amollit et s'abaisse singulièrement, par la fragilité des abaisses de feuilletage qui le composent. Par ce triste résultat, cette grosse pièce perd une partie de son élégance ; car au lieu d'avoir un pied d'élévation, elle n'aura plus que sept à huit pouces de hauteur, tandis que par mon procédé de n'employer que la flamme pour colorer le gâteau, on obtient tout le succès désirable, cette flamme légère n'ayant pas le temps d'agir assez profondément pour atteindre le cœur du gâteau.

Je donne cette manière de procéder comme la plus convenable à la réussite de l'opération ; elle est le résultat de différentes expériences qui m'ont fait reconnaître sa validité

Vous meringuez le dessus de l'abaisse conservée (la dernière faite et qui n'a pas de trou), puis vous placez, autour du bord, une couronne de petites meringues de la grosseur d'une aveline ; et sur le milieu de l'abaisse, vous placez avec du blanc d'œuf une jolie rosace : saupoudrez le tout de sucre passé au tamis de soie, et mettez l'abaisse dans le four ; aussitôt qu'elle a la même teinte de couleur que le tour du gâteau, vous l'ôtez. Lorsque le gâteau est refroidi, vous décorez le dessus avec goût, en employant des confitures de gelée de pommes, de gro-

seilles, d'abricots, de belles cerises et du verjus. Vous pouvez ajouter, ainsi que le dessin le représente, une étoile et une boule en sucre filé.

Au moment du service, vous garnissez l'intérieur du gâteau, de crème fouettée à la vanille; vous placez par-dessus l'abaisse historiée : elle doit avoir la même largeur que le dessus du gâteau.

Le socle est en pâte d'office, masqué de sucre rose, et garni de pastafrolles masquées de mosaïques en pâte d'amandes et glacées au sucre au café.

Pour la garniture de cette grosse pièce, on emploie au moins dix pots de confitures d'une livre chaque.

Ce gâteau de mille feuilles meringué est représenté dans la moitié du dessin n° 3. Maintenant je vais procéder au gâteau de mille feuilles à la moderne.

Les anciens faisaient également ce gâteau de forme octogone, et incrustaient, dans chaque face, une petite niche, pour en faire une fontaine. Ils masquaient la surface de ce gâteau de pâte d'amandes de diverses couleurs.

GATEAUX DE MILLE FEUILLES A LA MODERNE.

Vous préparez vingt-huit abaisses rondes de feuilletage, et les cuisez de même que ci-dessus; ensuite vous masquez le dessus d'une grande abaisse d'un demi-pot de marmelade d'abricots, vous la recouvrez avec une seconde; puis vous masquez l'épaisseur de ces deux abaisses avec du blanc d'œuf préparé comme le précédent. Vous roulez ce gâteau sur des pistaches

hachées bien fines, ce qui encadre le gâteau d'une bordure de verdure printanière. Après l'avoir mis dix minutes au four chaleur molle, vous le retirez et le mettez de côté; mais, pendant qu'il est au four, vous masquez encore une grande abaisse de confitures de groseilles de Bar, et la couvrez. Vous masquez aussi l'épaisseur de ces deux abaisses avec du blanc d'œuf, et vous les roulez ensuite sur du gros sucre bien égal en grosseur; vous les mettez au four de suite, afin que le gros sucre n'ait pas le temps de se fondre par l'humidité du blanc d'œuf; et, après dix minutes, vous le retirez du four, pour que le blanc d'œuf n'ait que le temps de sécher sans prendre couleur.

Ainsi donc, vous suivez les mêmes procédés que ci-dessus, pour unir les deux abaisses deux par deux, par le moyen des confitures qu'elles contiennent entre elles. A mesure que vous en avez deux de mariées, vous masquez leur épaisseur de blancs d'œufs, et les roulez tour à tour sur des pistaches et sur du gros sucre, ce qui vous donne réellement, à la fin de cette opération, quatorze gâteaux fourrés de deux abaisses chaque, dont sept seront entourés de pistaches, et les sept autres de gros sucre.

Lorsque tous ces gâteaux sont bien refroidis, vous commencez à placer sur une abaisse de pâte d'office un gâteau dont le tour sera masqué de pistaches (mais vous posez les plus grandes les premières, et finissez par les plus petites). Masquez la superficie de gelée de groseilles blanches; placez par-dessus le second grand gâteau, dont le bord doit être au su-

cre; vous enlevez ces gâteaux par le milieu, afin que leurs bordures fragiles ne soient pas effleurées par le toucher des doigts, en les plaçant les uns sur les autres. Après avoir masqué la superficie du second gâteau, vous en placez un troisième par-dessus, dont le tour doit être aux pistaches. Masquez la superficie de confitures; recouvrez-le d'un quatrième gâteau entouré de gros sucre. Terminez votre gâteau de mille feuilles, en plaçant successivement un gâteau aux pistaches masqué de confitures, un au gros sucre masqué de confitures, un aux pistaches masqué de même, et ainsi de suite; enfin placez le dernier qui doit être entouré de gros sucre, et qui sera masqué encore de confitures; vous posez par-dessus la dernière abaisse que vous aurez meringuée, perlée et décorée de confitures comme la précédente (*Voyez* le gâteau n° 3). Vous pouvez finir ce gâteau, ainsi que le représente le dessin, par une boule de sucre filé, ou bien une gerbe argentée; j'ai encore ajouté entre chaque épaisseur un filet de sucre filé blanc, ce qui produit plus d'effet.

Je ne mets point de crème dans l'intérieur de ce gâteau, et je trouve que cela vaut mieux; car cette crème n'a rien d'agréable parmi tant de sortes de confitures.

Ce genre de finir son gâteau est plus facile et infiniment plus riche que le précédent; sa physionomie est plus pittoresque et plus attrayante à la vue; les rangs de pistaches et de gros sucre font le plus bel effet possible, et plus encore par l'addition du sucre filé.

CHAPITRE XVIII.

DES GROSSES BRIOCHES EN CAISSE, AU FROMAGE, AU RAISIN DE CORINTHE ET A LA CRÈME DE VANILLE.

Avant d'entrer en matière, je vais donner une idée de la manière de faire ces sortes de caisses pour cuire une grosse brioche.

Pour une brioche de grosse pièce ordinaire, du poids de huit livres, vous donnez à la caisse huit pouces de diamètre et neuf de hauteur; mais, pour une brioche de grosse pièce du poids de douze livres, vous donnez à la caisse dix pouces de diamètre et douze de hauteur.

Pour faire cette dernière caisse, vous procédez ainsi: vous coupez une bande de carton lissé, de la même manière que je l'ai décrit pour les gros pâtés froids de jambon; vous donnez à celle-ci trente pouces de longueur; du côté du haut de la caisse, elle doit avoir deux pouces de plus dans le bas: c'est pour donner plus de grâce à la caisse. Ensuite, vous collez cette bande de carton autour d'un rond de carton de dix pouces de diamètre, par le moyen de bandes de papier fort, masqué de colle de farine et d'eau, dont vous posez moitié de la longueur sous le fond de la caisse. Vous relevez l'autre partie de ces bandes sur le tour de la caisse; mais, pour lui donner plus de solidité, vous remettez encore autant de bandes de papier placées de même. Vous réunissez les deux extrémités de la bande de carton

qui fait le tour de la caisse, en collant sur leurs joints des bandes de papier; vous en collez au dedans comme au dehors de la caisse; lorsqu'elle est terminée, vous la mettez sécher au four quelques minutes, et, en la retirant, vous la beurrez intérieurement, mais très-légèrement; alors vous pouvez vous en servir de suite.

GROSSES BRIOCHES AU FROMAGE.

Lorsque votre brioche (*Voyez* cette détrempe, première partie), est prête à mettre au four, vous élargissez la pâte sur le tour, et semez dessus du fromage de Gruyère coupé en petits dés de six lignes carrées (un quarteron de fromage par livre de pâte); ensuite, vous commencez à rouler la pâte par le bord, et continuez à la rouler sur elle-même; coupez à peu près le huitième de cette pâte, et moulez la plus forte partie que vous placez de suite dans sa caisse; dorez légèrement le tour et le dessus, moulez le reste de la pâte, et placez-la sur l'autre partie, de manière qu'elle forme la tête de la brioche; après l'avoir dorée légèrement, vous coupez la pâte qui est autour de la tête; puis, vous coupez de même l'épaisseur de la tête : mais, pour bien faire ces ciselures, appuyez légèrement, et mettez la brioche au four.

Après une petite heure de cuisson, vous la retirez doucement du four, pour observer si la tête est bien détachée du reste de la masse, autrement vous y posez la main pour la détacher; vous la couvrez

de plusieurs feuilles de papier, et la remettez bien vite; mais vous la placez un peu plus au milieu du four, et ne la touchez plus que pour la retirer. Ayez soin que le fond de ses grignes soit légèrement coloré, tandis que la tête et le reste de la brioche se trouvent d'une belle teinte rougeâtre. Cette différence de couleur fait la beauté de cette grosse pièce.

GROSSES BRIOCHES AU RAISIN DE CORINTHE.

Pour une brioche de huit livres de pâte, vous employez une livre huit onces de beau raisin de Corinthe, ce qui fait trois onces par livre de pâte. Lorsque votre raisin est parfaitement bien épluché, lavé et essuyé dans une serviette, vous le semez sur la pâte, et terminez l'opération de même que ci-dessus.

Vous procédez de la même manière pour faire une brioche au raisin muscat, avec cette différence que vous employez une livre et demie de muscat, dont vous aurez séparé chaque grain en deux parties et ôté en même temps les pepins.

GROSSES BRIOCHES A LA CRÈME ET A LA VANILLE.

Faites infuser dans quatre verres de crème bouillante quatre gousses de bonne vanille; après une demi-heure d'infusion, vous passez cette crème à la serviette; vous la joignez dans la détrempe en supprimant à peu près six œufs. Vous procédez, pour faire cette détrempe, selon la recette décrite au chapitre concernant la pâte à brioches; et, pour mouler

et cuire celle-ci, vous employez les procédés indiqués précédemment.

Toutes ces sortes de brioches au fromage, au raisin, ne font pas le même effet à la cuisson que la pâte ordinaire, et cela est tout simple, attendu que ces sortes d'accessoires sont des corps matériels qui ne prennent aucune part à la fermentation, ce qui rend la pâte un peu plus pesante.

Ces sortes de brioches sont agréables pour les thés, et pour servir de grosses pièces dans un déjeuner dînatoire à la moderne.

CHAPITRE XIX.

GROS GATEAU DE MILLE FEUILLES A LA PARISIENNE.

Après avoir beurré légèrement un moule pour grosse pièce, vous le foncez le plus mince possible avec de la pâte fine à dix livres (*Voyez* cet article, première partie). Ayez le soin que les soudures ne soient pas apparentes; masquez de papier beurré le dessus de la pâte, et garnissez ensuite le moule de farine. Mettez cette croustade au four chaleur gaie, et retirez-la de belle couleur : videz-la bien parfaitement, et ôtez toutes les petites bandes de papier beurré; laissez-la dans le moule que vous mettez de côté. Ensuite faites une livre et demie de biscuit de cette manière : cassez trente œufs, en mettant les jaunes dans une grande terrine, et les blancs dans un bassin; vous travaillez les jaunes avec une livre et demie de sucre, et prenez les blancs bien fermes;

vous les mêlez avec les jaunes, en y joignant dix-huit onces de farine ordinaire séchée au four et passée au tamis. Lorsque cette pâte est bien molle, vous en placez quatre grandes cuillerées sur une feuille de papier fort, puis vous élargissez cette pâte du diamètre de la croustade. Après avoir préparé six de ces abaisses de pâte à biscuit, vous les mettez au four chaleur modérée, et les cuisez bien blond. Pendant leur cuisson, vous préparez de la même manière le reste de l'appareil, que vous cuisez de même. Lorsque toutes ces abaisses de biscuit sont refroidies, vous parez celles qui seraient trop grandes pour entrer dans la croustade ; ensuite vous préparez quatre fois l'appareil décrit pour le fromage bavarois aux fraises. Une heure avant le service, vous masquez le fond et les côtés de la croustade avec cette espèce de crème qui doit exhaler l'agréable odeur des fraises ; vous placez sur le fond de la croustade une abaisse de biscuit (ces abaisses de biscuit doivent avoir la même couleur dessus que dessous, ce qui doit les rendre un peu sèches et cassantes) ; vous les masquez ensuite de fromage bavarois : mettez par-dessus une abaisse de biscuit que vous masquez encore du même fromage ; remplissez ainsi la croustade, en y plaçant tour à tour une abaisse de biscuit et un lit de fromage bavarois. La dernière abaisse, qui doit se trouver de niveau avec les bords de la croustade, n'a pas besoin d'être masquée ; vous lutez le moule d'un grand rond de papier fort, vous enterrez la croustade dans la glace. Pendant que le fromage bavarois

reprend un peu le frais, vous faites une demi-livre de sucre filé. Lorsqu'il est prêt à servir, vous renversez le gâteau de mille feuilles sur un plat, que vous avez couvert auparavant d'une belle serviette damassée : masquez légèrement le dessus et le tour du gâteau avec de la marmelade d'abricots bien claire; placez avec promptitude huit côtes, que vous formez avec le sucre filé; mais placez-les à partir du milieu du dessus du gâteau, et à distance égale, pour qu'elles se terminent au pied du gâteau servi de suite.

Si ce gâteau est servi par un maître-d'hôtel amateur de son service, il servira en un moment cette grosse pièce, qu'on mange avec autant de plaisir qu'un soufflé; car ce gâteau de mille feuilles ne laisse rien à désirer ni pour le coup d'œil ni pour le palais fin et délicat des amateurs.

Voici encore une grosse pièce qui doit à l'avenir faire un grand honneur à notre pâtisserie du jour; je la fis, pour la première fois, à l'Élysée-Bourbon. Elle produisit bon effet; car on n'a desservi de cette grosse pièce que quelques petits fragments de la croustade.

On peut également garnir cette grosse pièce au fromage bavarois, à l'abricot, aux framboises, à la vanille, au chocolat, au café, à l'orange, au cédrat, au citron, aux pistaches, au marasquin ou au rhum; mais ne mettez jamais qu'une seule et même crème pour cette garniture de grosses pièces. On peut pareillement garnir ce gâteau avec toutes sortes de crèmes plombières, de crèmes fouettées, et de même

avec les crèmes-pâtissières ; mais de préférence on doit employer les crèmes colorées, comme, par exemple, au café à l'eau, au chocolat, aux pistaches, à la vanille, parce qu'elle est bien blanche, puis à l'abricot, aux fraises ou aux framboises.

CHAPITRE XX.

GROS GATEAU DE MILLE FEUILLES A LA FRANÇAISE.

Faites une croustade pareille à la précédente, dans un grand moule uni ; mais faites celle-ci en pâte d'amandes, et cuisez-la de même que la croquante décrite ci-dessus : puis vous faites une livre et demie de génoise (*Voyez* cet article), que vous couchez sur de petits plafonds du diamètre de la croustade de pâte d'amandes. Vous leur donnez assez de cuisson afin qu'elles soient bien cassantes et de belle couleur. Ayez le soin, en les sortant du four, de les parer, s'il est nécessaire : une heure avant le service, vous terminez votre gâteau de même que le précédent, avec la même préparation de fromage bavarois.

Ce gâteau de mille feuilles a beaucoup de ressemblance avec celui à la parisienne ; cependant il diffère par les génoises et la croûte de pâte d'amandes.

Pour terminer cette grosse pièce d'une manière convenable, vous tracez dessus douze parties d'égale largeur ; vous suivez les mêmes divisions le long des côtes du gâteau ; mais, au lieu de les faire droites, vous les faites inclinées de quatre pouces. Ensuite vous masquez, à partir du dessus jusqu'au pied du

gâteau, une de ces côtes avec un peu de marmelade d'abricots, et vous semez dessus des pistaches hachées très-fines. Vous en faites encore cinq pareilles, en laissant entre elles une côte non masquée; mais vous les masquez ensuite de sucre filé, comme ci-dessus, de manière que cette côte aux pistaches se trouve au milieu de deux côtes de sucre plus brillantes que des filets d'argent. Cette petite coquetterie donne à ce gâteau de mille feuilles un caractère bien distinct. Étant privé du temps nécessaire pour faire cette décoration, vous masquez seulement le gâteau avec de la marmelade d'abricots; et, au moment du service, vous semez dessus du gros sucre, ce qui produit bon effet.

CHAPITRE XXI.

GROS GATEAU DE MILLE FEUILLES A LA ROYALE.

Préparez trois fois autant d'appareil qu'il y en a de décrit pour les génoises à la dauphine (*Voyez* 3e partie); mais, lorsqu'elles sont cuites, vous les détaillez par losanges de cinq pouces de longueur. Prenez vos dimensions pour que cinq de ces losanges, placées à côté les unes des autres, puissent faire une étoile parfaite. Il faut, au moins, quatre-vingts de ces losanges; ensuite vous en posez cinq sur une abaisse de pâte d'office formant l'étoile. Alors vous masquez le dessus des cinq losanges avec de la marmelade d'abricots, vous posez par-dessus cinq gâteaux, que vous masquez de marmelade d'abricots;

enfin, vous continuez à poser ainsi de suite toutes vos losanges les unes sur les autres, en ne formant qu'une seule et même étoile à cinq pans ; mais vous avez soin de les masquer dessus au fur et à mesure que vous les posez en place. Vous emploierez à peu près quatre pots de marmelade d'abricots.

Vous collez sur chaque côté des angles de l'étoile des parties de feuilles de pain à chanter, que vous faites tenir par le moyen d'un peu de marmelade d'abricots ; et, lorsque le dessus et le tour de l'étoile sont parfaitement masqués de pain à chanter, vous masquez légèrement, et le plus également possible, le dessus du pain à chanter avec une glace royale d'un beau rose très-léger en couleur. Vous décorez le dessus (qui doit être masqué de glace rose) avec des pistaches, des raisins de Corinthe et de l'angélique confite.

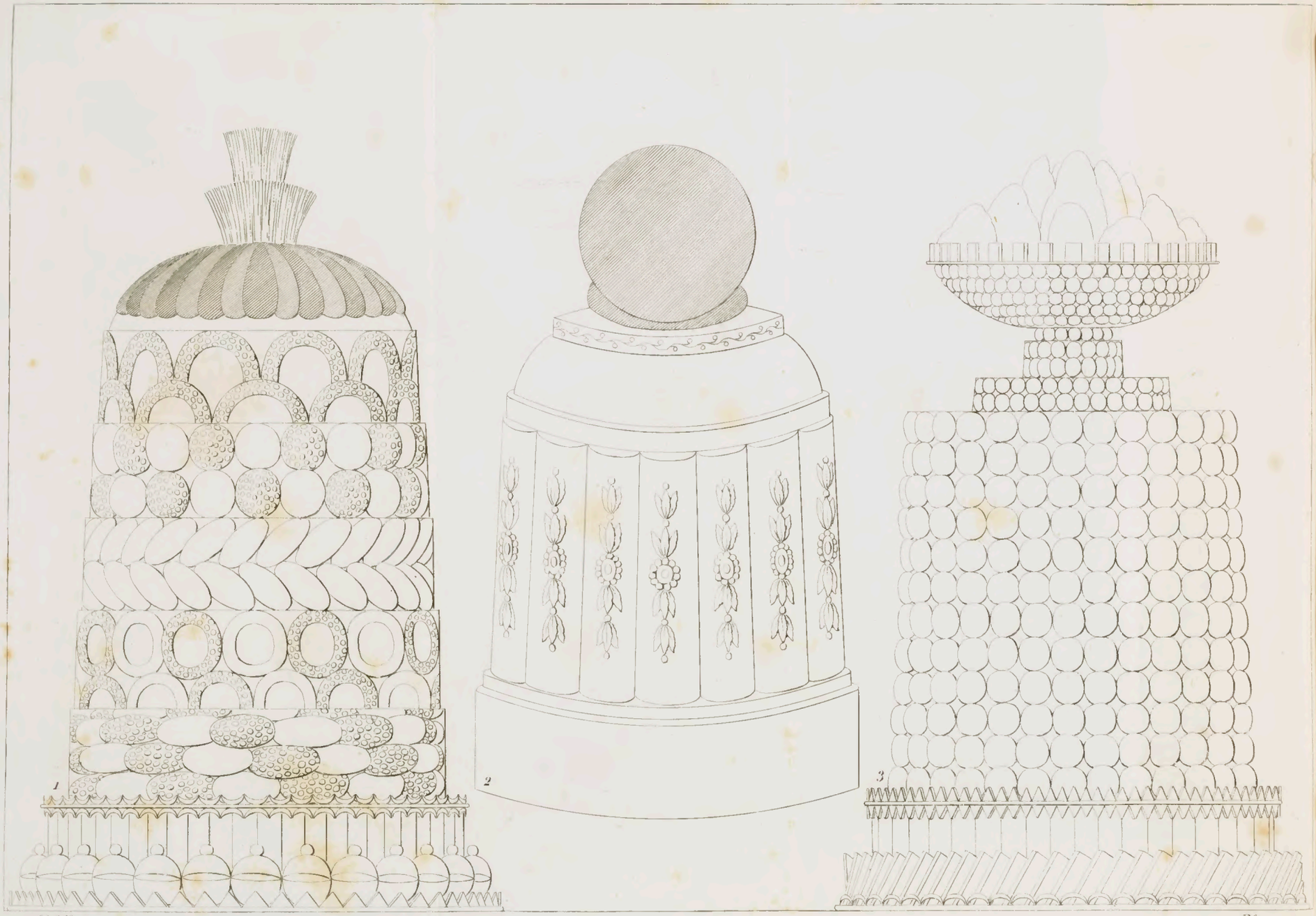
Ce gâteau de mille feuilles, par sa jolie tournure et son joli teint de rose, a une physionomie qui le caractérise d'une manière éclatante.

On peut également le glacer avec une glace royale aux pistaches d'un vert très-tendre, ou bien au chocolat, au zeste d'orange couleur orange, ou au zeste de citron et de cédrat couleur citron, puis d'un glacé bien blanc au marasquin.

On peut encore garnir l'intérieur du gâteau avec de la marmelade de pêches, de prunes, de gelée de pommes, de groseilles de Bar et autres.

J'ai exécuté cette grosse pièce plusieurs fois, et le résultat fut toujours le même, ayant chaque fois été

Pl. 11



Tᵉ Iᵉʳ

Pᵉ

bien accueillie des gastronomes, attendu qu'elle se compose de génoises à la dauphine, qui sont très-agréables au palais.

CHAPITRE XXII.

CROQUE-EN-BOUCHE ORDINAIRE, N° 1.

Ce croque-en-bouche (n° 1) se compose de cinq gradins de différents genres; mais je ne fis jamais cette grosse pièce de cette manière, parce que ce genre serait bizarre et ridicule. Mon intention a été de tracer par ce dessin les formes diverses que j'ai données aux petits choux qui composent nos croque-en-bouche, c'est-à-dire que si, par exemple, on veut faire un croque-en-bouche en forme d'écailles de poisson, comme le représente le premier gradin, on doit disposer tout l'appareil en petites gimblettes de deux pouces de diamètre, dont le milieu sera de quinze lignes d'ouverture. Lorsqu'elles sont cuites, vous séparez en deux parties chaque petite gimblette; vous les glacez tour à tour dans du sucre cuit au cassé; et, à mesure que vous les sortez du poêlon, vous semez dessus du gros sucre; ensuite vous les trempez légèrement dans le sucre au cassé, et

---

SUJETS DE LA PLANCHE XI.

Le n° 1 représente un croque-en-bouche de divers genres.
Le n° 2, un poupelin historié de feuilles de biscuit aux pistaches.
Le n° 3, un croque-en-bouche à la parisienne.

vous les placez aussitôt dans un grand moule uni ; mais vous les posez en formant l'écaille renversée (*Voyez* le dessin) ; alors vous ne trempez dans le sucre que le côté nécessaire pour les coller les unes sur les autres. Lorsque le moule est bien garni de croque-en-bouche, vous le renversez sur une grande abaisse de pâte d'office, de la même largeur que le moule, et vous servez la grosse pièce sur-le-champ, ou bien vous la posez sur un gradin de canapés glacés au four, ornés de petites pâtisseries blanches, et garni de meringues à la vanille. J'ai encore ajouté entre chaque écaille une petite feuille de biscuit vert, ce qui donne plus d'élégance à cette jolie grosse pièce, dont le couronnement se compose d'une sultane à rosaces, surmontée d'une gerbe en sucre filé, ainsi que le représente le n° 1 de la planche 12.

On masque également le dessus des demi-gimblettes, aux pistaches hachées, ou bien avec de petits grains de raisin de Corinthe lavés et séchés au four, mêlés avec du gros sucre, ou du gros sucre mêlé avec des pistaches.

Ces sortes de croque-en-bouche sont du plus riche effet ; mais on ne fait que les glacer au sucre au cassé, que l'on teint quelquefois en rose, avec une petite infusion de graine de cochenille, ou bien au safran.

Au-dessous du premier gradin du dessin, ce sont de petits croque-en-bouche ronds, d'un pouce de diamètre, dont la moitié est glacée de sucre au cassé, et l'autre moitié aux pistaches hachées très-fines. Vous formez une espèce de damier, en montant le

croque-en-bouche, comme l'indique le dessin du second gradin.

Au-dessous de ce second gradin, ce sont de petits pains (en forme de pains à la duchesse) de dix-huit lignes de longueur. Vous les glacez de sucre au cassé, et les posez au fur et à mesure dans le moule, en forme de tresse.

Au-dessous du troisième gradin, ce sont de petites gimblettes de vingt lignes de diamètre sur dix lignes d'ouverture. Vous en glacez la moitié au sucre au cassé rose, et l'autre moitié au gros sucre, également glacé au sucre rose, ce qui produit un joli effet, surtout lorsque le sucre est légèrement coloré, et qu'il ne change pas de couleur pendant qu'on l'emploie.

Le dernier gradin se compose de petits pains à la duchesse de dix-huit lignes de longueur. Vous en glacez la moitié au sucre au cassé, et l'autre moitié aux pistaches; vous les placez en les collant dans le moule, ainsi que le dessin le représente, de manière que cela forme une espèce de vis; car ce genre donne absolument des côtes tournantes, dont l'une sera aux pistaches et l'autre glacée, et ainsi de suite. J'aime beaucoup cette manière de monter les croque-en-bouche: je les montais souvent de cette façon, quoique avec des croque en-bouche ronds ou des écailles; les gimblettes sont indiquées de cette manière sur le dessin.

Voici la manière de faire l'appareil pour toutes ces sortes de croque-en-bouche.

Mettez dans une grande casserole dix verres d'eau et douze onces de beurre fin. Lorsque ce mélange est

bouillant, vous l'ôtez de dessus le feu pour le remplir en une pâte un peu ferme par l'addition de farine, que vous remuez avec une spatule; puis vous remettez cet appareil sur le feu; et, après l'avoir desséché pendant quelques minutes, vous le versez dans un mortier, en y joignant une livre d'amandes d'avelines ou d'amandes douces. Pilez avec douze onces de sucre en poudre, un grain de sel et six jaunes d'œufs, remuez ce mélange avec la spatule; ensuite vous ajoutez assez d'œufs pour rendre cette pâte de la consistance de la pâte à choux ordinaire, mais un peu plus ferme que molle.

Si vous voulez faire le croque en-bouche avec des petits pains à la duchesse, vous couchez cette pâte par petites parties, grosses comme une belle noix muscade, sur le tour qui sera légèrement saupoudré de farine; et à mesure que vous les formez, vous les placez à un pouce de distance les uns des autres, sur des plaques légèrement beurrées. Vous les dorez également, et les mettez au four chaleur douce, afin qu'ils se sèchent, sans cependant prendre trop de couleur. Lorsqu'ils sont refroidis, vous les glacez, et les groupez comme je l'ai décrit ci-dessus.

On fera un quart moins de cette recette lorsqu'on voudra faire le croque-en-bouche en petites gimblettes ou en écailles.

Si vous voulez, avant de sortir le croque-en-bouche du moule, vous masquez l'intérieur avec de la marmelade d'abricots ou autres, et semez dessus du macaron peu écrasé.

Vous retournez le moule sur une abaisse de pâte d'office, et le retirez de suite. Mettez cette grosse pièce dans un lieu d'une chaleur modérée, si vous ne pouvez la servir de suite. On peut servir cette grosse pièce sans gradin et sans garniture en la posant simplement sur la serviette.

Il est important de remarquer qu'on ne doit pas beurrer le moule pour y monter le croque-en-bouche, comme on pourrait se l'imaginer; on doit seulement s'assurer que le moule ne soit pas humide; et cela est facile, en le ressuyant fortement. On peut cependant l'huiler et le ressuyer ensuite.

CHAPITRE XXIII.

POUPELINES HISTORIÉES DE FEUILLES DE BISCUIT AUX PISTACHES, N° 2.

Cette grosse pièce de fonds est encore fort difficile à bien faire; sa cuisson est très-ingrate, et son appareil n'est pas aisé; en voici la description :

Pour un poupelin de grosse pièce ordinaire, vous mettez dans une casserole huit verres d'eau et huit onces de beurre. Dès que ce mélange est en ébullition, vous l'ôtez de dessus le fourneau; vous remplissez ce liquide avec de la farine tamisée, pour en faire une pâte à choux un peu ferme. Vous remettez l'appareil sur le feu, en le remuant continuellement avec la spatule pendant quelques minutes, afin de le dessécher. Vous recommencez une fois encore le même appareil; et, après l'avoir desséché, vous le mettez avec le premier fait dans le mortier. Vous y joignez

trois quarterons de sucre, deux onces de fleur d'orange et six œufs tour à tour. Enfin, lorsque cette pâte se trouve mouillée par cinquante à soixante œufs, elle doit se trouver plus molle que la pâte à choux ordinaire, sans cependant être liquide. Alors vous la versez dans un grand moule que vous aurez bien légèrement beurré, et vous la mettez au four chaud. Après deux heures de cuisson, vous voyez la pâte qui s'élève au-dessus du moule, et qui bientôt s'en sépare. Il ne faut pas s'étonner si l'on voit tomber de fortes parties de pâte dans le four; c'est inévitable, à cause de l'extrême quantité de pâte que contient le moule. Mais, je le répète encore, cette quantité de pâte superflue en apparence, est réellement nécessaire à l'opération, afin d'obtenir le moule tout rempli, et que le gâteau soit parfaitement lisse et de couleur égale.

Après trois heures et demie de cuisson vous retirez le moule à la bouche du four; et si le tour du poupelin se trouve de belle couleur, vous coupez le tour du dessus, que vous enlevez aussitôt; puis, avec une grande cuillère, vous séparez la pâte de l'intérieur du moule, de manière qu'il n'y reste plus qu'une croustade parfaite, que vous laissez dans le moule quelques minutes au four pour la sécher encore.

Si, dans le cas contraire, le poupelin demandait une demi-heure de cuisson de plus, et qu'avant ce temps on l'eût vidé, dans la persuasion d'une cuisson parfaite, il résulte qu'aussitôt qu'il est ouvert dessus pour le vider, il s'abaisse de quelques pouces

en formant des plis, qui donnent à cette grosse pièce une bien mauvaise mine : elle fait honte à celui qui l'a cuite. Voilà précisément ce qui rend cette grosse pièce difficile, et surtout aujourd'hui, parce que nous sommes forcés de cuire toutes sortes de petites pâtisseries pendant la cuisson de nos grosses pièces de fonds, tandis que ces grosses pièces devraient se cuire seules, et surtout à four fermé.

Mais, je l'ai déjà dit précédemment, ce genre de cuisson à four fermé est incompatible avec nos travaux modernes.

Lorsque votre grosse pièce est presque refroidie, vous la masquez intérieurement avec trois pots d'une livre de marmelade d'abricots, que vous masquez ensuite, en semant par-dessus une livre de macarons doux écrasés. Vous retournez le moule sur une abaisse de pâte d'office de six lignes plus large que la grosse pièce. Le moule étant retiré aussitôt, l'extérieur du poupelin doit avoir une belle couleur blonde, et aussi unie que le biscuit de Savoie.

Vous faites dissoudre au bain-marie un pot de gelée de pommes et un de gelée de groseilles roses; alors, avec un pinceau de plumes, vous masquez de cette gelée de pommes le dessus de six côtes du poupelin, s'il se trouve être à douze. Vous masquez les six autres côtes avec de la gelée de groseilles; mais ces côtes doivent se trouver masquées de manière qu'il y en ait une blanche (gelée de pommes) et une rose (gelée de groseilles), et ainsi de suite. Masquez le reste du poupelin avec de la gelée de pommes,

dans laquelle vous joignez la moitié du reste de la gelée de groseilles, afin que ce mélange soit d'un beau rose légèrement coloré; et, si vous voulez décorer un peu les côtes du poupelin, comme je l'ai indiqué sur le dessin n° 2 de la planche précédente, vous coupez de petites feuilles de biscuit vert ou des pistaches en filets, puis des raisins de Corinthe bien lavés; et, pour les faire tenir, vous masquez un peu le côté que vous posez dessus le poupelin, avec de la marmelade d'abricots. Lorsqu'il est décoré, vous le servez de suite, comme étant dans sa fraîcheur. Car, s'il se trouve être garni long temps d'avance, sa croûte s'amollit et perd par là une partie de sa qualité, puisque toute la bonté de ce gâteau est d'être croustillant : sa beauté dépend de son éclat, qui se trouve terni lorsqu'il attend. Au moment du service vous pouvez semer du gros sucre sur le glacé de cette grosse pièce, qui en recevra plus d'éclat.

Cette grosse pièce, étant bien terminée, est assez agréable à manger, attendu qu'elle est croquante. Pour le service, elle est extrêmement volumineuse, et en elle-même elle n'est presque rien, ce qui fait qu'elle est toujours mangée entièrement.

On peut encore mettre, entre chaque côte, un filet de sucre filé, gros comme le pouce, ce qui fait un effet distingué, et la couronner d'une grosse boule en sucre filé, ainsi que le représente le dessin.

On peut également garnir cette grosse pièce de crème à la Chantilly ; mais je préfère l'agréable fromage bavarois, ou bien la crème plombière.

CHAPITRE XXIV.

CROQUE-EN-BOUCHE A LA PARISIENNE, N° 3.

Cette grosse pièce est, ce me semble, celle qui est la plus digne de paraître dans nos menus, sous la dénomination de *croque-en-bouche;* attendu que sa composition diffère entièrement de celle des précédents croque-en-bouche : elle est plus aimable, et surtout plus croustillante. J'ai composé cette grosse pièce de croquignoles à la reine (ou de patience), et cela n'est pas sans raison, parce que je me suis aperçu combien elle était en faveur auprès des personnes qui se piquent de connaître les bonnes friandises en pâtisserie. Depuis que cette composition est venue enrichir les petits fours de nos boutiques, que nous ne connaissions pas il y a quelques années, je me sais bon gré d'avoir donné cinquante francs à un confiseur, qui voulût bien me rendre le service de venir dans mon établissement me montrer à les faire. Je l'en remercie bien sincèrement, puisque ces croquignoles à la reine me procurent l'avantage d'en avoir su composer une grosse pièce charmante, et plus croquante que toutes les croquantes de nos anciens, et surtout d'un glacé extraordinaire.

Lorsque j'exécutai cette grosse pièce pour la première fois, ce fut pour la table du prince Berthier.

Manière de procéder. Après avoir fait et cuit une livre et demie (de sucre) de croquignoles à la reine, vous aurez le soin de les coucher le plus également possible, et d'un pouce seulement de diamètre; puis

vous en coucherez le quart plus petit de moitié. Lorsqu'elles sont cuites et refroidies, vous montez ce croque-en-bouche de cette manière : après avoir fait cuire dans un petit poêlon d'office huit onces de sucre au cassé, un peu serré (c'est-à-dire que vous le retirez du feu lorsqu'il commence à se colorer légèrement d'une petite teinte jaunâtre), vous en versez la moitié sur un couvercle de casserole à peine beurré ; puis vous masquez le feu du fourneau de cendres rouges, afin de maintenir le sucre du poêlon assez chaud pour vous en servir, et en même temps pour l'empêcher de prendre plus de couleur ; alors vous y glacez légèrement le dessus et l'épaisseur des croquignoles, que vous placez de suite dans un grand moule uni, parfaitement bien essuyé après l'avoir légèrement huilé ; mais pour tremper vos croquignoles dans le sucre, vous devez les piquer à la pointe du petit couteau ; vous les posez avec symétrie, comme le dessin du n° 3 le représente. Lorsque le sucre du poêlon est diminué des trois quarts, vous y joignez la moitié du sucre au cassé conservé ; et quand cette partie se trouve employée, vous ajoutez le reste du sucre ; mais dès qu'il commence à se colorer, vous le versez sur le couvercle de casserole où vous en avez déjà mis.

Ensuite vous faites cuire comme ci-dessus huit onces de sucre dans un petit poêlon d'office bien propre ; puis vous l'employez de même que le précédent, et après celui-là vous recommencez la même opération, lorsque le moule se trouve garni de cro-

que-en-bouche. Vous ne devez pas garnir le fond, attendu que vous le remplacez par une abaisse de pâte d'office, du même diamètre, que vous aurez parée bien ronde, ainsi que deux plus petites, dont une de six pouces de diamètre, et une de quatre pouces; alors vous les glacez sur leur épaisseur, c'est-à-dire tout autour; puis avec les petites croquignoles que vous glacez dans le reste du sucre que vous faites fondre dans le poêlon comme le précédent, vous formez deux ronds l'un sur l'autre, autour et sur le bord des deux petites abaisses, pour en former deux petits socles, comme le représente le dessin du n° 3. A cet effet, vous collez la grande abaisse sur le croque-en-bouche, et dessus cette abaisse vous collez le plus grand socle, et par-dessus vous placez le second socle, sur lequel vous collez un rang seulement de croquignoles; puis vous collez par-dessus une espèce de coupe que vous formez dans un moule en dôme, encore avec des croquignoles glacées, et autour du haut vous ajoutez un double rond de croquignoles glacées; et dessus, pour servir de couronnement, vous collez des denticules formés de croquignoles que vous avez parées carrément (*Voyez* le dessin); puis au moment du service, vous garnissez la coupe de crème fouettée à la vanille. Le gradin se compose de pains à la duchesse glacés au café; vous pouvez semer dessus du gros sucre mêlé de pistaches hachées; la garniture de la grande abaisse est de gâteaux d'amandes glacés au chocolat.

Si vous ajoutez entre chaque croque-en-bouche

une petite feuille de biscuit vert, cette grosse pièce sera des plus éclatantes.

CHAPITRE XXV.

CROQUE-EN-BOUCHE A LA REINE.

Vous faites l'appareil de même que pour le croque-en-bouche ordinaire, seulement vous y ajoutez une livre d'amandes douces pilées bien parfaitement; vous tenez celui-ci un peu plus ferme. Mettez-le par petites parties sur le tour, qui sera masqué de farine. Roulez chaque partie de pâte en bandes de six lignes de grosseur; lorsque vous avez quatre de ces bandes roulées ainsi, vous les mettez les unes contre les autres, puis vous les détaillez de six lignes carrées et les mettez dans un grand tamis avec une poignée de farine; après vous mouvez le tamis de manière que les petits croque-en-bouche, par ce moyen, en roulant les uns contre les autres, s'arrondissent singulièrement; et lorsque toute la poignée de farine est passée par le tamis, vous versez doucement les petits choux sur un couvercle de casserole; et au fur et à mesure que vous les roulez, vous les placez de la même manière. Cette opération doit se faire avec promptitude. Lorsque toute la pâte est détaillée, vous la versez dans une grande casserole pleine d'eau bouillante; puis avec la spatule vous remuez doucement la surface de l'eau, et lorsque tous les petits croque-en bouche ont quitté le fond de la casserole pour nager sur l'eau, et qu'ils sont fermes au toucher, vous les égouttez dans une grande passoire ou

dans un tamis. Lorsqu'ils sont presque refroidis, vous versez dessus quatre œufs battus, et vous les sautez afin de les dorer également. Laissez-les s'égoutter de la dorure superflue pendant quelques minutes, et rangez-les ensuite sur des plaques, et à six lignes de distance les uns des autres : mettez-les au four, chaleur douce. Lorsqu'ils sont cuits, bien blonds et bien croustillants, vous mettez ces petits croque-en-bouche dans deux cloches de fer-blanc, et les laissez à la bouche du four.

Faites cuire dans une moyenne poêle d'office deux livres et demie de sucre au cassé ; puis vous en versez la moitié sur un grand couvercle légèrement beurré ; vous laissez le reste sur le feu. Aussitôt qu'il est coloré d'une belle teinte jaunâtre, vous l'ôtez du feu et versez dessus une cloche de croque-en-bouche, que vous remuez légèrement avec une spatule, afin qu'il soit parfaitement masqué de sucre ; alors vous en mettez la moitié (et le reste à la bouche du four) dans un moule de grosse pièce que vous aurez à peine beurré ou légèrement huilé, et le montez comme un nougat, mais avec plus de légèreté, attendu que ces petits croque-en-bouche sont très-cassants. Vous les montez avec le plus de vitesse possible ; et surtout ayez soin de vous mettre dans un lieu chaud, afin de monter cette grosse pièce avec plus de facilité. A mesure que vous la montez, vous vous faites donner par partie le reste du croque-en-bouche, qu'une autre personne doit vous placer à mesure sur un petit couvercle (de casserole) chaud,

afin que le croque-en-bouche ne puisse pas se refroidir pendant le peu de temps qu'il se trouve dessus.

Lorsque la poêle est débarrassée, vous placez dedans le reste du sucre, et le faites fondre sur un feu modéré. Ayez soin de le remuer avec la spatule, à mesure qu'il se colore; et dès qu'il se trouve de la même couleur que l'autre, vous versez dedans le reste du croque-en-bouche, et le remuez de même que ci-dessus; puis vous finissez de monter le croque-en-bouche comme vous l'avez commencé. Lorsqu'il est refroidi, vous retournez le moule sur une abaisse de la même largeur; puis vous enlevez le moule, et vous placez le croque-en-bouche dans un lieu qui ne soit pas humide. Vous pouvez y ajouter un gradin, ce qui lui donne plus de grâce.

Ce genre de croque-en-bouche est d'une physionomie qui le caractérise, et les petits choux qui le composent sont très-agréables à croustiller.

Mais, je le répète encore, cette grosse pièce réclame beaucoup de prestesse dans son montage; car autrement le moindre courant d'air la refroidit assez promptement pour empêcher que les parties chaudes que l'on monte sur celles déjà placées dans le moule ne puissent plus s'unir assez fortement entre elles pour ne faire qu'une seule et même partie; de manière que, par cet inconvénient, en sortant cette grosse pièce du moule, on voit des parties qui se détachent, qu'il faut aussitôt coller avec un peu de sucre au cassé. Cela n'empêche pas que ce croque-en-bouche sera toujours très-fragile; d'un autre côté,

il résulte qu'en montant cette grosse pièce promptement, le sucre n'a pas le temps de changer de couleur, ce qui est très-important, afin d'obtenir son croque-en-bouche de la même couleur, tandis qu'autrement le sucre se noircit; alors ce croque-en-bouche sera marbré de plusieurs couleurs, et n'aura pas la physionomie convenable.

On fait encore ce croque-en-bouche de cette manière : vous mettez cinq quarterons de sucre en poudre dans la bassine, que vous placez sur un feu modéré; et à mesure qu'il se fond, vous remuez seulement l'endroit qui bouillonne, et bientôt vous remuez la masse entière avec la spatule. Lorsqu'il est fondu entièrement, vous le laissez tranquille un moment; aussitôt que le milieu du caramel est en ébullition, et que ses bouillons se colorent d'un beau rouge-clair, vous ôtez la poêle de dessus le feu; puis vous y versez la moitié des croque-en-bouche, que vous finissez de la même manière que ci-dessus. Lorsqu'on veut teindre le croque-en-bouche en rose, on ajoute, soit dans le sucre en poudre comme le précédent, ou dans celui cuit au cassé, une petite infusion de cochenille ou de rouge végétal, qui cependant perdra un peu de sa couleur vive, attendu que le sucre est inévitablement obligé de subir la cuisson du caramel.

J'ai fait, avec ce même croque-en-bouche à la reine, des grosses pièces montées fort jolies et très-distinguées, comme des grottes (1), des ruines, des

(1) Voyez la planche 23, n° 1.

chaumières, des ponts, des rochers, des rocailles, des vases, des corbeilles, des arbustes, des gradins, et même des temples antiques et des colonnades.

Je parlerai de quelques-unes de ces grosses pièces montées dans la partie des pièces montées.

CHAPITRE XXVI.

GROS NOUGAT A LA TURQUE ORNÉ DE SUCRE FILÉ, N° 1.

J'ai dénommé ce nougat *à la turque*, parce qu'il est rayé en travers de deux couleurs, dans le genre des belles rayures des étoffes turques; et pour le caractériser davantage, je l'ai couronné de quatre grands croissants portés par quatre boules de sucre filé.

Manière d'opérer. Vous émondez, lavez et coupez en filets quatre livres d'amandes douces, et vous les mettez au four doux, afin qu'elles se sèchent sans prendre couleur : alors vous les séparez en deux, et donnez à la moitié la couleur des amandes ordinaires; c'est-à-dire que vous les retirez du four dès qu'elles sont d'un beau blond clair; ensuite vous pesez les amandes blanches et, si elles sont du poids d'une livre et demie, vous en mettez la moitié à la bouche du four : vous mettez aussitôt sept onces de sucre cristallisé passé par le tamis de soie, dans une

---

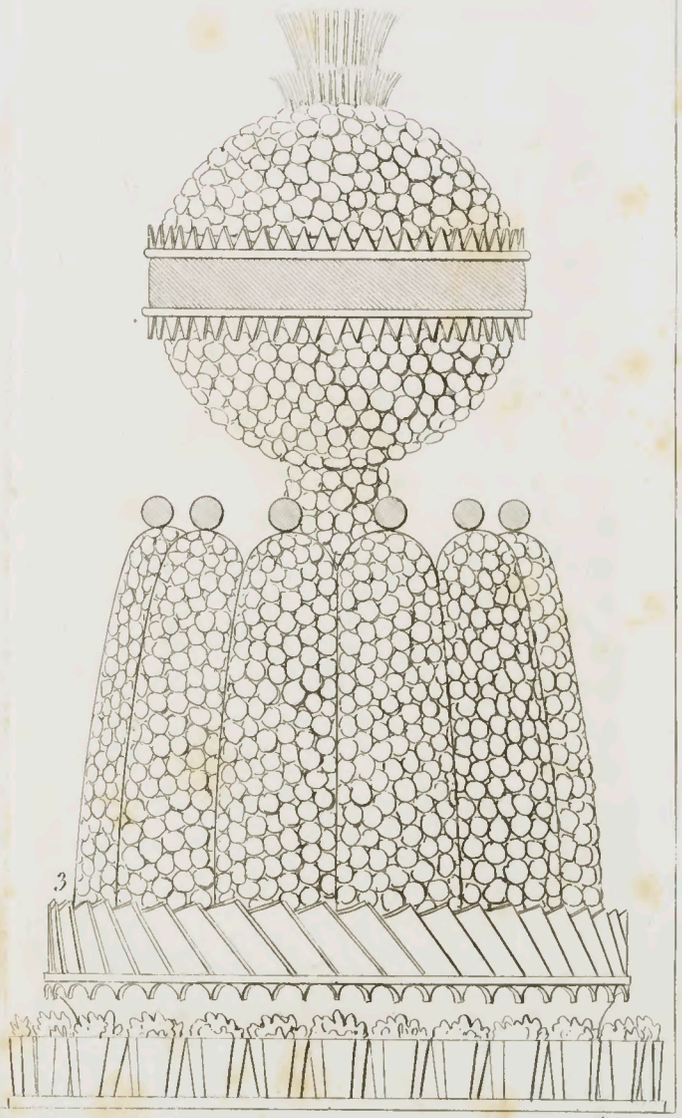
SUJETS DE LA PLANCHE XII.

Le n° 1 représente un nougat à la turque orné de sucre filé;

Le n° 2, un gros nougat formant melon à la française, orné de gros sucre et de pistaches;

Le n° 3, un gros nougat à la parisienne, orné de sucre filé.

Tc. 1er.



Pl.

petite poêle d'office, que vous placez sur un feu modéré ; et lorsque ce sucre fait le moindre bouillon, vous le remuez seulement dans cet endroit avec une spatule, afin qu'il se fonde bien également sans prendre de couleur. Dès qu'il est devenu d'un beau luisant, vous y versez les amandes blanches, que vous remuez légèrement avec la spatule; mais ne laissez pas la poêle sur le feu. Aussitôt que les amandes sont devenues bien brillantes, vous versez le nougat sur le tour à peine beurré. Vous étalez le nougat, avec vitesse, de cinq pouces de largeur sur vingt-neuf de longueur (1); mais vous l'appuyez légèrement, afin de ne pas briser les amandes, que vous parez de suite en posant dessus une bande de carton de quatre pouces de largeur sur vingt-sept de longueur. Vous coupez le nougat en deux bandes, semblables à celle de carton, parce que le nougat doit avoir deux pouces de largeur. Ayez soin de le couper bien droit en suivant le bord du carton : placez une de ces deux bandes de nougat dans un moule uni bien élevé (seize pouces) du diamètre de dix pouces à son ouverture et de neuf à son fond. Vous coupez en biais un bout de cette bande, afin qu'elle se joigne bien parfaitement en formant un cercle. Vous formez l'autre cercle de nougat, en posant droite l'autre bande autour de l'extérieur

(1) Si le moule se trouve avoir neuf pouces de diamètre; mais si le moule a dix pouces de largeur, vous donnez à la bande de nougat trente pouces de longueur : de même vous ne lui donnez que vingt-deux pouces si le moule n'a que sept pouces de diamètre.

res de ce nougat droites, au lieu d'être en travers ; cependant je le préfère ainsi.

CHAPITRE XXVII.

GROS NOUGAT FORMANT MELON A LA FRANÇAISE, N° 2.

Cette grosse pièce est du plus riche effet, et ne laisse rien à désirer, tant par son élégance que par son originalité.

Maniere d'opérer. Ayez un grand moule pour grosse pièce, en forme de melon, et essuyez-le bien parfaitement. Vous faites sécher à la bouche du four huit onces de pistaches bien vertes ; chacune d'elles doit être coupée en cinq parties égales (l'amande en travers) ; ensuite vous faites huit onces de gros sucre, que vous mêlez dans une petite terrine avec les pistaches, lorsqu'elles ne sont plus humides.

Vous émondez cinq livres d'amandes douces, vous coupez chacune d'elles en deux, et chaque moitié en cinq filets bien égaux en grosseur. Lorsque toutes vos amandes sont coupées, vous les faites sécher au four doux ; aussitôt qu'elles commencent à se colorer d'une teinte jaunâtre, vous les retirez du four. Pesez-en une livre et demie, que vous remettez au four. Mettez dans une moyenne poêle d'office douze onces de beau sucre en poudre, que vous placez sur un feu modéré. Lorsque ce sucre commence à bouillonner, vous avez le soin de remuer les parties bouillantes seulement avec une spatule, et vous le remuez plus en grand à mesure qu'il se fond. Du moment

que tout ce sucre est dissous, vous ôtez la spatule, afin qu'il ne soit plus troublé dans sa cuisson. Aussitôt que vous le voyez bouillir de six pouces de largeur à peu près, que ses bouillons se colorent d'un beau rouge-clair, vous retirez la poêle, et vous versez de suite dans le sucre les amandes bien chaudes : vous les remuez légèrement avec la spatule; alors le nougat doit avoir une belle couleur rouge. Vous en versez le tiers sur un moyen plafond peu chaud; vous faites mettre le reste du nougat à la bouche du four. Mettez sur une assiette la moitié du gros sucre et des pistaches. Prenez une partie du nougat du plafond, que vous étalez, et posez de suite sur le mélange de gros sucre, et de là dans le moule. Placez de la même manière le reste du nougat du plafond, que vous moulez en l'appuyant légèrement avec un citron, afin de ne pas écraser le gros sucre qui se trouve entre le moule et le nougat. Ensuite, vous vous faites donner par parties le reste du nougat, que l'on doit poser sur un couvercle. Mettez ce nougat sur le gros sucre et sur-le-champ dans le moule. Montez-le de même, et joignez-le à l'autre. A mesure qu'on vous l'apporte, vous le posez sur le mélange de gros sucre, et de là dans le moule. Mais ces trois temps doivent être faits en un clin-d'œil, car il est important que le nougat conserve toute sa chaleur, afin que le gros sucre et les pistaches puissent s'y attacher; autrement il serait inutile d'en mettre. La personne qui donne les amandes doit avoir l'attention de les remuer de temps en temps,

afin que leur sucre ne dépose pas au fond de la poêle ; mais bien légèrement, attendu que ces filets d'amandes sont très-fragiles. Vous ne devez monter le nougat qu'à la moitié de la hauteur de la dernière côte, afin que, lorsque vous réunissez les deux nougats en un, ils forment un melon bien rond ; ce qui ne pourrait avoir lieu si vous montiez le nougat jusqu'au haut du moule. Cela est facile à concevoir, puisque cette côte se trouverait avoir réellement le double de la largeur des autres (1).

Pendant que le nougat se refroidit dans le moule, on doit peser une livre des amandes, et les remettre au four chauffé. Vous faites chauffer la bassine pour en ôter le nougat qui y reste; ensuite vous versez dedans une casserole d'eau bouillante pour en détacher le sucre plus promptement. Aussitôt que le peu de sucre qu'elle contient se trouve dissous, vous en versez l'eau, et ressuyez la poêle avec soin. Vous mettez dedans douze onces de sucre, que vous faites fondre de même que ci-dessus ; et lorsque les amandes (une livre et demie) y sont jointes, tâchez qu'elles se trouvent avoir la couleur du nougat déjà fait, que vous sortez du moule. Vous procédez de la même manière pour mouler ce nouveau nougat, en prenant les précautions données au précédent.

(1) On peut également former ce nougat à la française dans toutes les formes de moules quelles qu'elles soient. Je le dénomme à la française, par la pensée que j'ai d'ajouter le mélange de gros sucre et de pistaches. Par cette innovation, j'ai plus que doublé la beauté des nougats.

Pendant qu'il se refroidit, vous faites chauffer la poêle pour en détacher les amandes. Vous pesez le reste des amandes, et les mettez au four ; vous prenez la moitié de leur poids de sucre, que vous faites fondre. Lorsque les amandes seront assez chaudes, vous finirez le nougat comme de coutume. Vous le mettez dans de petits moules cannelés, où vous formez vingt petits nougats.

Vous faites cuire au cassé, un peu serré, quatre onces de sucre. Vous collez ensemble les deux moitiés du gros nougat, pour en former un melon parfait. Vous posez ce melon presque droit sur un petit socle de deux pouces de hauteur et de trois pouces de diamètre, que vous aurez formé de toutes les parures et débris du gros nougat ; vous aurez collé ce socle sur une abaisse un peu forte de pâte d'office formant gradin, ainsi que le dessin le représente ; et, pour coller d'une manière convenable le gros nougat, vous y versez au moins une bonne cuillerée de sucre bien chaud ; vous placez alentour quelques fragments de nougat, que vous trempez dans le sucre ; ensuite vous placez près du bord de l'abaisse les petits nougats, pour en former la garniture du gros ; semez sur la surface de l'abaisse le reste du gros sucre et des pistaches ; mais ayez le soin, pour rendre les joints du melon peu sensibles à la vue, de coller sur cette partie de petits fragments de nougat, et même du gros sucre et des pistaches. Vous garnissez la grande abaisse du socle de choux à la Mecque, ou glacés au gros sucre.

Pour couronner cette grosse pièce, vous y collez une petite gerbe de pâtisserie blanche ou de sucre filé.

Le gros sucre et les pistaches qui ornent la surface de cette grosse pièce la rendent d'une grande beauté.

Voici quelques détails plus exacts sur le dessin du n° 2 :

Cette grosse pièce diffère fort peu de celle que je viens de décrire ci dessus, puisque c'est la même forme et la même manière de faire.

Cependant, celle-ci est d'un meilleur goût, par l'idée que j'ai eue de détacher en partie une côte du melon (*Voyez* le dessin); elle s'incline comme pour exciter les désirs des gourmands. Pour rendre cette coupe plus naturelle encore, j'ai garni l'intérieur de la côte détachée et les deux côtés de la coupe, avec du sucre filé, placé de manière à imiter la chair du melon. Pour représenter ses graines, j'employais (comme la nature l'indique) des amandes douces bien blanches, que je glaçais au sucre au cassé.

Ce gros nougat à la française est infiniment riche et distingué; et lorsqu'un pâtissier de maison le reproduira dans toute sa beauté, il peut être persuadé que cette grosse pièce de fonds sera toujours vue avec un nouveau plaisir par les amphitryons amateurs du beau.

Je vais donner une idée de la manière de finir cette grosse pièce. Vous procédez absolument comme ci-dessus; et lorsque vous en êtes à la deuxième

partie du nougat, vous y faites une côte de moins; vous montez une côte séparément et de quatre lignes d'épaisseur. Lorsque le nougat est monté, comme le précédent, sur un petit socle de nougat placé sur une abaisse de pâte d'office du diamètre de quatorze pouces, et lorsqu'il est garni alentour de petits nougats à côtes comme le représente le dessin, ainsi que d'un socle garni de jolis gâteaux, vous faites quatre onces de sucre filé bien blanc. Vous le pliez en plusieurs parties pour lui donner plus d'épaisseur, sur un pied de longueur. Vous en coupez dans cette longueur à peu près le tiers, avec quoi vous garnissez l'intérieur de la côte détachée, imitant la chair du melon naturel; vous séparez le reste du sucre filé en deux parties, et cette moitié encore en deux, mais toujours dans sa longueur. Vous collez chaque partie sur le bord de l'intérieur de la coupe du gros nougat; vous glacez, dans le reste du sucre au cassé, une quarantaine de belles amandes douces bien blanches, que vous aurez d'avance fait sécher quelques minutes au four pour ôter seulement l'humidité; et quand elles sont glacées, vous les collez, du côté de la pointe, sur le sucre filé de la côte détachée (pour cette opération, voyez le dessin de ce chapitre). Vous observez en même temps la manière dont vous devez placer la côte détachée que vous collez avec du sucre bien chaud; et avec le reste du sucre filé, vous formez une espèce de couronne d'ananas sur le haut du melon (*Voyez* le dessin); ou, si vous l'aimez mieux, vous faites ce couronnement avec des feuilles

de biscuits aux pistaches, ou de pâte d'amandes vertes aux pistaches. Le sucre filé a plus d'attrait.

CHAPITRE XXVIII.

GROS NOUGAT A LA PARISIENNE, N° 3.

Ce gros nougat ne le cède en rien aux précédents, tant par son élégance que par sa physionomie originale. Il se compose d'amandes d'avelines entières, ce qui le rend même plus friand et plus riche que les autres nougats en général.

Manière d'opérer. Après avoir émondé cinq livres d'amandes d'avelines, vous les faites sécher au four doux; dès qu'elles sont légèrement colorées, vous les ôtez du four; vous en pesez deux livres que vous laissez à la bouche du four; ensuite vous faites fondre, dans une moyenne poêle d'office, quatorze onces de sucre cristallisé et passé au tamis de soie. A mesure qu'il se fond, vous le remuez doucement; et quand le tout se trouve dissous et teint d'un beau jaune-clair, vous y joignez les amandes, que vous mêlez légèrement avec une spatule. Retirez la poêle de dessus le feu, afin que ce nougat se trouve coloré d'un beau blond; versez-en le tiers dans un moule cannelé (selon le n° 3 de la planche 12). Vous faites mettre le reste à la bouche du four, pour le maintenir chaud pendant le temps que vous montez le nougat : vous l'appuyez légèrement sur les côtes du moule. Pour cette opération, vous vous servez d'un petit moule à madeleines; et quand il est trop chaud,

vous en prenez un autre. Ayez l'attention, en montant ce nougat, que les amandes ne soient pas les unes sur les autres. Au fur et à mesure que vous le montez, vous vous faites donner le reste des avelines par parties. Lorsque le moule est garni jusqu'au bord, vous détachez le reste des amandes de la bassine que vous placez sur le feu; et, après l'avoir nettoyée avec de l'eau bouillante, vous la ressuyez avec soin. Mettez dedans sept onces de sucre comme ci-dessus, que vous faites fondre avec les mêmes précautions; vous y joignez une livre d'amandes, que vous avez mises d'avance chauffer à la bouche du four; vous en versez presque la moitié dans un moule parfaitement demi-circulaire, formant le dôme du diamètre de huit pouces. Vous montez ce nougat comme le précédent, et vous le faites bien égal de hauteur, en suivant précisément le bord du moule. Lorsqu'il est presque refroidi, vous l'ôtez du moule dans lequel vous formez une seconde demi-boule. Lorsqu'elles sont toutes deux refroidies, vous les collez avec un peu de sucre au caramel pour en former une boule parfaite. Avec le reste et les parures des nougats, vous faites un petit socle de deux pouces de diamètre, et de deux d'épaisseur; ensuite, vous pesez un peu fort la moitié du poids de sucre que le reste des amandes vous aura donné. Mettez ce sucre dans la poêle, et faites-le fondre selon la règle; quand il est bien blond, vous versez dedans les amandes que vous aurez mis chauffer d'avance au four; versez ce nougat sur une feuille d'office (feuille de cui-

vre rouge); semez dessus du gros sucre que vous appuyez légèrement. Donnez à ce nougat deux avelines d'épaisseur, quatre pouces de largeur et six de longueur. Lorsqu'il se trouve presque refroidi, vous le coupez au milieu sur sa longueur; vous coupez chaque partie en travers, en donnant six lignes de largeur à chaque petite bande, ce qui doit fournir quarante petits nougats de mêmes longueur et largeur. Coupez la seconde partie de la même manière; ensuite, vous posez et collez le gros nougat à côtes sur une abaisse de pâte d'office du diamètre de quatorze pouces; collez sur le milieu du nougat le petit socle de deux pouces de largeur, sur lequel vous fixez avec du caramel la boule de nougat (*Voyez* le dessin du n° 3 de la planche 12): je la plaçais de manière que la soudure fût en travers, afin de la masquer. A cet effet, faites cuire quatre onces de sucre cristallisé pour filer (*Voyez* cette cuisson). Lorsqu'il est préparé, vous donnez dix-huit pouces de longueur à ce sucre filé, en le ployant sur lui-même en deux ou en trois. Coupez-en une bande d'un pouce de largeur, que vous posez autour du milieu de la boule pour en cacher la soudure; ensuite coupez une seconde bande de sucre d'un pouce de largeur; appuyez-la avec la lame du grand couteau, afin que ce sucre ait plus de consistance. Quand il est préparé de cette manière, vous le coupez d'un pouce carré; vous séparez chaque carré par une ligne transversale angulaire, en sorte que ces deux parties forment le triangle. Alors, vous les posez comme les dessins

l'indiquent ; mais, pour les fixer sur le bord du sucre qui ceint la boule, vous avez au bout d'une petite pince, un charbon ardent auquel vous présentez, à quelques lignes de distance, l'un des côtés de chaque triangle, que vous posez promptement sur l'épaisseur du sucre qui entoure la boule ; puis, avec une partie du reste du sucre filé, vous formez une espèce de panache de trois pouces de hauteur, que vous fixez sur le milieu de la boule, comme le dessin le représente. Formez, avec le reste du sucre, autant de petites boules de sucre filé que le gros nougat se trouve avoir de côtes, et, après les avoir collées sur chaque côte, placez ensuite sur le bord de l'abaisse du socle les nougats au gros sucre. La grande garniture se compose d'abaisses en pâte d'amandes colorée au four, et garnies de crème à la Chantilly et à la vanille (*Voyez* le dessin pour les disposer de même).

La couleur de ce nougat doit être, de rigueur, d'un beau blond-clair, afin que cette teinte légère le distingue d'une manière marquée de la couleur ordinaire des autres nougats.

CHAPITRE XXIX.

GROS NOUGAT A LA CHANTILLY, N° 4.

Après avoir émondé quatre livres d'amandes douces, vous séparez chaque amande en deux parties (comme elles se détachent naturellement), et les faites sécher au four doux. Lorsqu'elles sont bien blondes, vous les retirez. Pesez-en une livre et de-

mie, que vous remettez à la bouche du four. Mettez dans une moyenne poêle d'office quatorze onces de beau sucre en poudre avec un verre d'eau. Lorsque ce sucre est en ébullition, vous en séparez le peu d'écume qui monte à sa surface, et vous le laissez cuire au caramel. Sitôt qu'il se colore d'un beau blond-rougeâtre (1), vous ôtez la poêle de dessus le feu, et versez dedans les amandes qui sont à la bouche du four. Remuez-les légèrement avec la spatule; lorsqu'elles sont bien mêlées, mettez le tiers du nougat sur un petit plafond qui doit être tiède. Vous posez ce nougat, par parties, sur du gros sucre mêlé (quatre onces de chaque) avec de petits grains de raisin de Corinthe, parfaitement lavés et séchés au four. Posez-le de suite dans un grand moule uni

(1) Le sucre cuit de cette manière a plus de brillant que ceux ci-dessus décrits; mais si cette cuisson a plus d'éclat, elle offre aussi plus d'écueils, attendu qu'elle est infiniment susceptible de faire manquer le nougat. Cela n'arrive jamais avec la simple manière de fondre le sucre en poudre; tandis que par l'addition de l'eau que l'on y joint (ce qui donne, il est vrai, plus de luisant aux amandes), cette cuisson, si elle n'est pas faite à point, tourne au gras quatre ou cinq minutes après que les amandes y sont mêlées. Par ce résultat, le nougat perd sa couleur glacée, blanchit, devient grenu, et par conséquent ne peut plus être employé, à moins de le mettre au four et de faire fondre de nouveau du sucre pour y mêler ensuite le nougat, qui sera toujours de pauvre mine. Cependant tous les sucres ne tournent pas au gras : on peut prévenir cet effet en tenant cette cuisson un peu rougeâtre; mais si l'on ne prend pas les soins nécessaires, le sucre passe rapidement de cette couleur au caramel noir. Afin d'éviter ce désagrément, surtout pour les personnes peu habituées à ce travail, on doit de préférence employer le sucre en poudre sans mouillement, attendu que par sa cuisson on ne court pas les mêmes risques de manquer l'opération.

de dix pouces de diamètre et de dix de hauteur formant trois gradins. Pour monter ce nougat, vous suivez les procédés que j'ai décrits précédemment à l'article du gros nougat à la française; ensuite vous pesez le reste des amandes, et les mettez au four. Faites cuire comme ci-dessus la moitié de leur poids de sucre; mais pesez le sucre un peu plus fort. Lorsque les amandes y sont jointes, vous finissez de garnir le moule à gradin que vous aurez mis à la bouche du four, afin que le nougat s'y maintienne chaud; puis vous prenez un moule en forme de dôme, de sept pouces de diamètre sur deux pouces de hauteur, dans lequel vous formez une coupe en nougat de la même manière que vous avez monté le gros à gradins, c'est-à-dire avec du gros sucre et des grains de raisin de Corinthe. Vous formez avec le reste du nougat le pied de cette coupe.

Vous collez le gros nougat sur une abaisse de pâte d'office, de douze pouces de diamètre; sur le milieu du nougat, vous collez le pied de la coupe, que vous fixez ensuite dessus. Ayez soin que cette coupe soit collée bien droite; ce qui en fait la beauté.

Cette opération terminée, vous faites en sucre filé la même coupe que vous avez faite en nougat; vous vous servez du reste du sucre pour coller, autour du bord de la coupe de nougat, une bordure de petites perles de feuilletage blanc; et, sur le bord de la même coupe, vous placez un rang de petites couronnes, d'un pouce de diamètre, aussi de feuilletage blanc. Posez par-dessus le petit dôme de sucre

filé. Placez au milieu du dôme une petite boule également de sucre filé, et, pour orner le bord de l'abaisse de pâte d'office, vous placez et collez alentour, et à deux lignes près du bord, une couronne de petits anneaux de feuilletage blanc. Ensuite vous semez sur l'abaisse des amandes-pistaches, et, au moment du service, vous garnissez l'intérieur de la coupe de nougat avec de la crème fouettée à la vanille; mais vous en mettez peu, afin qu'elle ne touche pas le dôme de sucre filé que vous mettez par-dessus.

Cette grosse pièce se distingue encore des précédentes, autant par sa tournure que par son effet; la petite coupe enrichie de sucre filé, la rend infiniment élégante; les amandes entières, surtout ornées de gros sucre mêlé de raisin de Corinthe, lui donnent un caractère distinct.

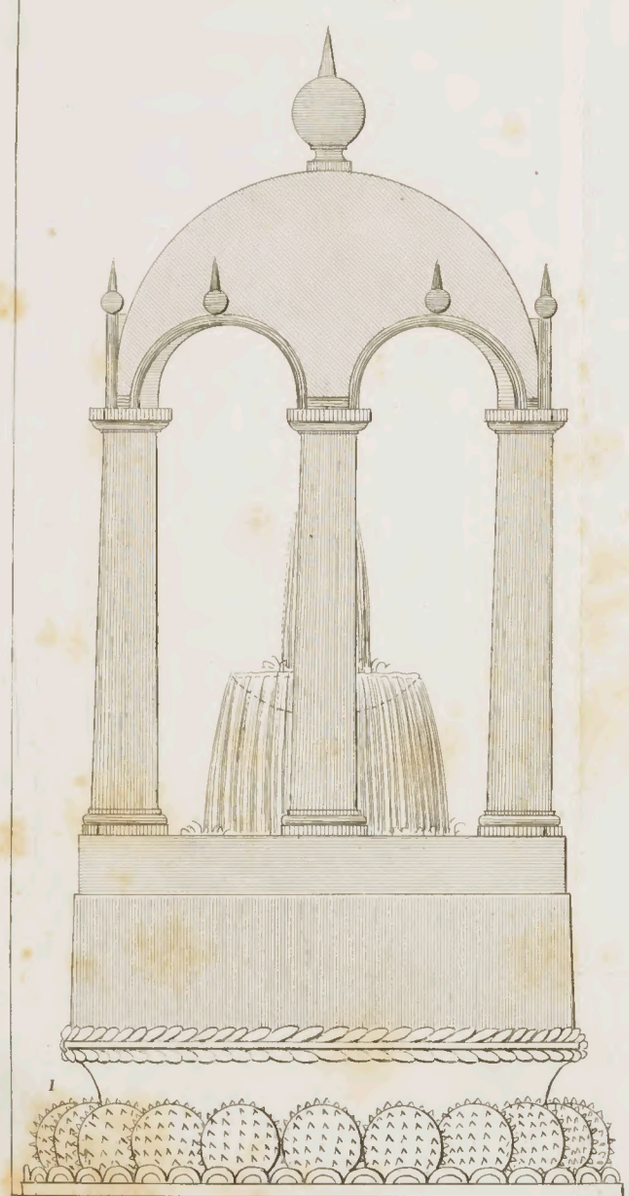
Les quatre gros nougats décrits ci-dessus, sont assurément, par leur forme et leur élégance, de grosses pièces de fonds qui sortent de la catégorie des nougats ordinaires.

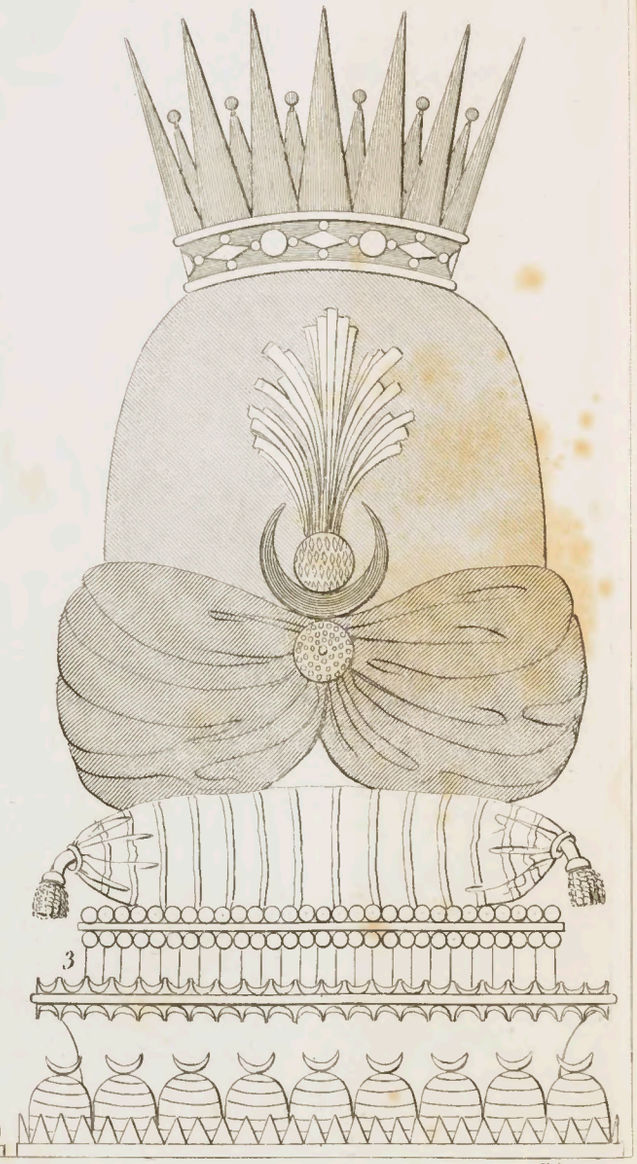
CHAPITRE XXX.

SULTANE A COLONNES COURONNÉE D'UN DOME FORMANT ARCHIVOLTE, N° 1.

Observation. Ce chapitre est le plus riche, le plus beau et le plus éclatant de tous ceux qui composent notre grande pâtisserie moderne; il est indépendant de tous les autres chapitres.

Oui, ce genre de travailler le sucre est le plus





T.e I.er

P.e

beau fleuron de la couronne des pâtissiers à réputation; et j'engage fortement nos jeunes praticiens à apporter à ce travail minutieux et joli, toute l'application et tous les soins qu'il réclame : il ne souffre point la médiocrité. Ce talent suffit seul pour donner de la renommée.

Je vais donc essayer de le décrire, d'après les règles que j'ai puisées dans la pratique et l'expérience; et ce sera un nouvel hommage rendu aux anciens, qui ont, je l'ai ouï dire, travaillé le sucre comme nous le faisons aujourd'hui, quoique pourtant ils n'aient jamais fait, je pense, avec le sucre filé, des cascades, des rivières, des palmiers, des gerbes, du chaume pour la toiture des chaumières, des ailes de moulin, des voiles de petites gondoles, des temples, des ruines, des ballons, des globes célestes et terrestres, des cordes pour orner la lyre et la harpe élégante, et surtout pour former les panaches et les crinières des casques antiques et modernes, ainsi qu'une infinité d'autres choses charmantes que je démontrerai dans les chapitres suivants.

Voilà assurément un genre qui appartient à la pâtisserie du jour, puisque je l'ai composé et perfectionné depuis vingt-cinq ans que je fais des pièces

---

SUJETS DE LA PLANCHE XIII.

Le n° 1 représente une sultane à colonnes couronnée d'un dôme formant archivolte.

Le n° 2, sultane en surprise, ornée d'abaisses de pâte d'amandes.

Le n° 3, sultane formant le turban couronné.

montées ; ici je n'avance rien de trop, mes travaux antérieurs l'ont prouvé d'une manière honorable pour moi ; ils sont le fruit de quinze années d'études ; et cet ouvrage doit, à l'avenir, le prouver d'une manière plus évidente encore.

Il n'est pas étonnant, me dit certain confrère, que vous ayez fait toutes ces belles choses : vous avez un secret pour travailler le sucre ; et ce secret est dans une petite boîte que vous cachez à tout le monde (1) !

En effet, j'ai une petite boîte qui renferme une poudre qui n'a rien d'extraordinaire ; elle est pourtant bien enviée par certains pâtissiers qui ne veulent pas se donner la peine de rien approfondir, et qui sont avides des connaissances des autres. Cette poudre, il est vrai, influe un peu sur la sûreté de ce travail ; mais elle ne donne pas au sucre la cuisson qu'il doit avoir, point essentiel de l'opération, et qui ne peut réellement s'obtenir que par l'expérience, de même que pour filer le sucre. Ce tact n'appartient qu'à la pratique ; car non-seulement il faut qu'une sultane soit blanche pour être brillante, mais son sucre doit encore être filé lisse, sans gouttes et sans nuances de couleur. Voilà véritablement ce qui constitue la sultane d'un beau fini, et ce que je vais tâcher de démontrer. D'abord, tous les sucres

(1) Oui, beau secret, qui est connu de tous les officiers qui travaillent le sucre avec quelque succès ; mais il suffit de faire un mystère de la chose pour que le vulgaire croie à un secret. Voilà positivement ce que j'ai fait, et ce qui me procure aujourd'hui le bon plaisir de communiquer mon prétendu secret à mes confrères impatients ; mais doucement, il n'est pas temps encore.

ne sont pas propices à ce genre de travail, quoiqu'ils soient cristallisés et bien blancs : le point essentiel est d'avoir du sucre qui soit naturellement neuf, cristallisé et d'une bonne pâte, ce qu'il n'est pas aisé de se procurer aujourd'hui (1).

Le beau sucre se reconnaît ordinairement lorsqu'il est d'une parfaite blancheur, égale depuis le sommet du pain jusqu'à sa base. Il doit se casser franc; son grain doit être brillant et non poreux; il doit se fondre à l'eau aisément, et ne laisser aucune marque de dépôt au fond du vase.

Tout cela n'empêche pas que j'aie rencontré des pains de sucre d'une physionomie avantageuse, et qui pourtant au travail ne valaient rien; j'en ai eu qui, après avoir reçu la cuisson nécessaire, ne pouvaient se filer que d'une grosseur extrêmement volumineuse, puis s'élargissaient, et ne pouvaient se soutenir étant refroidis, tant ils étaient d'un corps gras : alors je les laissais sur le feu une seconde après la cuisson au cassé, pour m'en assurer au travail; mais ils passaient rapidement à une couleur rougeâtre, tandis que du bon sucre se serait coloré d'un blond à peine sensible à la vue.

(1) On m'a assuré que cela dépendait des procédés qu'on emploie maintenant pour raffiner le sucre, procédés infiniment plus prompts que les anciens; mais les sucres y perdent singulièrement pour notre travail. Peut-être que s'ils n'étaient employés par nous que cinq à six mois après leur fabrication, ils auraient la même qualité qu'anciennement; puisque autrefois on mettait cinq et six mois pour cristalliser le sucre terré, tandis que, par les nouveaux procédés, on obtient en moins d'un mois du sucre de même blancheur et qualité, en se servant des cassonades blanches au lieu de sucre brut.

J'en ai rencontré d'autres qui, après avoir subi une bonne cuisson, en se refroidissant devenaient grenus, et ne pouvaient plus se filer.

Voilà précisément les causes pour lesquelles les sucres ne sont pas aussi aisés à filer qu'on se l'imagine. Je vais indiquer quelques causes qui caractérisent le mauvais sucre à la cuisson.

Lorsque le sucre approche de la cuisson du cassé, et que ses bouillons montent serrés, moutonnés, en se roulant les uns contre les autres, on peut être persuadé que ce sucre sera gras au travail; mais, pour prévenir ces mauvais effets, on doit, lorsque cela arrive, donner un peu plus de cuisson à ce sucre : c'est-à-dire que, lorsqu'il a atteint la cuisson du cassé, au lieu de l'ôter de suite on le laisse sur le feu pour y jeter encore une douzaine de bouillons seulement; mais il ne doit pas s'y colorer, du moins sa couleur blonde doit être presque invisible.

Il est d'autres sucres qui, au moment où ils sont prêts à recevoir la cuisson à point (au cassé), présentent à la surface de leur ébullition des taches ternes tellement petites, qu'on a peine à les apercevoir; alors ce signe dénote encore un sucre gras et difficile à travailler, mais pour s'en assurer on doit employer les mêmes procédés que ci-dessus pour lui donner un peu plus de cuisson.

Il en est d'autres qui donnent une cuisson franche, et qui, en se refroidissant, donnent à leur surface, comme le précédent, de petites taches ternes étoilées. Alors on doit, sans plus attendre, le re-

mettre sur le feu, et lui donner la cuisson comme précédemment.

D'après cet exposé, il est facile de concevoir que la cuisson réelle ne peut s'obtenir qu'avec des soins minutieux et des connaissances qu'on ne peut acquérir qu'à force d'étudier les choses, et d'être à même de les pratiquer souvent, afin d'en reconnaître les bons et les mauvais effets. Ici la poudre secrète ne peut donc réellement rien, puisque c'est la pratique seule qui peut et qui fait tout.

Mais pour s'assurer la belle cuisson blanche du sucre filé, il est essentiellement nécessaire d'avoir des ustensiles (1) propres à cette opération; car cela influe tellement, qu'avec du beau sucre on obtient difficilement du sucre blanc de cuisson, lorsqu'il sera inconsidérément cuit dans un poêlon d'office trop épais en cuivre, attendu que celui-ci, après être retiré de dessus le feu, par son extrême chaleur, donne inévitablement de la couleur au sucre, lors même qu'il n'en avait pas auparavant. Pour empêcher cet

(1) Pour bien faire, on doit avoir deux petits poêlons d'office de quatre pouces et demi de diamètre sur deux et demi de hauteur; ils doivent avoir un manche rond de cuivre de quatre pouces de longueur sur un de diamètre dans toute sa longueur: ce manche doit être placé presque droit, et être fixé à six lignes près du bord du poêlon. On doit observer que le goulot soit placé à deux pouces près du manche, attendu que, de cette manière, ils sont plus propices pour filer le sucre. Chaque poêlon doit peser seulement douze onces de cuivre; je crois rendre service aux jeunes praticiens en leur donnant les détails de ces deux poêlons, que j'ai fait faire exprès pour ce travail, et dont le fréquent usage m'a fait connaître qu'ils étaient véritablement les plus convenables à ce genre d'opération sous tous les rapports.

inconvénient, il n'y a qu'un moyen, c'est de présenter le fond du poêlon dans une assiette pleine d'eau; mais cela nuit encore à la parfaite réussite de l'opération.

J'ai cru toutes ces observations nécessaires pour faciliter aux jeunes praticiens la connaissance des différentes qualités de sucres cristallisés qui composent la plus belle partie de l'état, et, par ce moyen, les prévenir contre leur mauvais effet à la cuisson, afin qu'ils en observent eux-mêmes les résultats, et que, dans l'occasion, ils emploient les soins et procédés que j'ai décrits ci-dessus.

Maintenant je vais démontrer l'opération.

Manière d'opérer. Ayez trois livres de sucre cristallisé de première qualité, et après l'avoir cassé par petits morceaux (un peu plus gros que pour prendre le café), vous le placez dans une casserole ou dans une terrine, que vous couvrez. Vous devez avoir un dôme de cuivre ou de fer-blanc du diamètre de huit pouces, et formant six archivoltes, comme le dessin le représente : chaque archivolte doit avoir trois pouces d'ouverture et un pouce à partir de la naissance du cintre; puis vous devez avoir un autre moule uni, du diamètre de dix pouces et de trois de hauteur. Le fond de ce moule ne doit avoir que neuf pouces de diamètre, attendu qu'il se trouve séparé du grand socle par un second socle d'un pouce de hauteur qui les unit tous deux, de manière que le moule se trouve réellement avoir quatre pouces de hauteur. Le dessin en donnera une idée plus précise. Vous devez avoir deux petits poêlons semblables à

ceux que j'ai décrits précédemment. Vous placez dans l'un huit petits morceaux de sucre, sur lesquels vous versez quatre cuillerées (cuiller à bouche) d'eau filtrée de rivière. Vous laissez imbiber le sucre une seconde, et placez le poêlon sur un feu de charbon ardent, contenu dans un fourneau de sept à huit pouces de largeur; mais on doit observer que ce fourneau ne doit servir qu'à la cuisson du sucre: car lorsqu'il se trouve entouré de quelques autres cuissons, cela suffit pour faire prendre couleur au sucre du côté où le poêlon serait susceptible d'approcher des autres cuissons. Lorsque le sucre se trouve dans une parfaite ébullition, vous versez dedans une pincée de poudre secrète (1) (car il faut bien lui donner un nom), ce qui lui fait faire quelques bouillonnements blanchâtres : dès que vous voyez que le sucre devient brillant à la surface, et que ces bouillons sont moins nombreux et plus épais, vous trempez dedans la pointe du petit couteau, et la plongez de suite dans un peu d'eau fraîche, qui doit se trouver tout près du poêlon. Vous pressez ce sucre entre les doigts, que vous devez mettre dans l'eau aussitôt que le sucre; et s'il se casse franc, en quittant la pointe du couteau (mais ces trois temps doivent se faire avec prestesse), alors

(1) Cette poudre secrète n'est autre chose que de l'alun calciné et de la crème de tartre; pour se la procurer, il n'en coûte que 20 centimes. A cet effet, vous demandez chez l'apothicaire pour 10 centimes d'alun calciné, pulvérisé et impalpable; vous le faites mêler avec de la crème de tartre en poudre aussi pour 10 centimes. Mettez ce mélange dans une petite boîte qui se ferme parfaitement.

il est cuit au cassé; pour en être assuré d'une manière convenable, vous le laissez jeter encore une douzaine de bouillons, puis vous ôtez bien vite le poêlon de dessus le feu, et le placez sur-le-champ dans un lieu frais.

Vous devez passer un peu d'huile dessus et autour du moule uni (mettez le moins d'huile possible). Vous observez le sucre en penchant le poêlon, et en faisant tourner le sucre sur lui-même. Aussitôt qu'il devient très-épais (1), vous entourez le manche du poêlon avec une feuille de papier ployée en deux. Vous placez la main gauche dans le moule uni, et de la main droite vous prenez le poêlon, que vous penchez doucement, afin que le sucre vienne au bout du goulot : alors vous avancez le bras de six pouces; vous le retirez de suite en arrière de six pouces, en faisant filer le sucre de la grosseur du gros fil or-

(1) Voilà, par exemple, le point essentiel du filage; et, bien sûrement, la poudre secrète ne peut rien dans cette importante partie de l'opération, dont je fais autant de cas que de la parfaite cuisson du sucre.

Car si réellement une sultane se trouve être d'un beau sucre bien blanc, et que ce sucre soit mal filé et plein de gouttes, assurément cette grosse pièce perd au moins la moitié de son éclat et de son mérite; de même que si elle se trouve être bien filée avec un sucre de mauvaise cuisson (coloré), il est de rigueur d'apporter toute son attention sur ces deux points importants, qui sont inséparables l'un de l'autre.

Il est facile de s'apercevoir quand le sucre est bon à filer; car lorsqu'il est trop chaud, il fait, en filant, une infinité de gouttes plus ou moins grosses. On doit alors l'attendre encore quelques secondes. Lorsqu'il est refroidi à point, on le fait filer avec beaucoup d'aisance et parfaitement égal de grosseur, sans qu'aucune goutte s'échappe du poêlon.

dinaire ; et par ce mouvement continuel et précipité (1), vous avez, en moins de quelques minutes, masqué une partie de la surface du moule. Lorsque le sucre est assez refroidi pour ne plus se filer, vous le remettez sur le bord du fourneau en présentant le goulot du poêlon du côté du feu, pour en détacher le sucre qui s'y sera fixé pendant le filage. Aussitôt que le sucre commence à s'échauffer, vous détournez doucement le poêlon : pour l'empêcher de bouillonner, et surtout de se colorer, lorsqu'il est liquide, vous recommencez le filage comme ci-dessus. Ce sucre étant employé, vous remettez le poêlon sur le feu pour en détacher le peu qui y reste. Vous le versez sur un grand plafond que vous posez par terre, et au-dessus duquel vous vous mettez pour filer la sultane.

On doit observer que la main gauche qui porte le moule soit tenue à la hauteur de la ceinture, et que la droite soit élevée à la hauteur de la poitrine.

Cette distance du moule au poêlon a pour objet de faciliter le développement du filage du sucre.

(1) Et aussi régulier que le mouvement d'une pendule ; mais ce tact si nécessaire ne peut réellement s'obtenir qu'à force de pratique. J'ai compté que, dans l'espace d'une minute, je donnais deux cents mouvements de bras tant en avant qu'en arrière ; mais ce qui n'est pas plus aisé, c'est de régler l'épanchement du sucre à mesure qu'on le file, afin qu'il n'éprouve pas d'interruption pendant cette opération, et, d'un autre côté, d'empêcher qu'il ne vienne en trop grande quantité à la fois.

Voilà encore une partie du travail du sucre où la poudre secrète ne peut rien. Le plus beau des secrets, dans tous les arts et métiers, c'est la saine pratique ; c'est elle qui porte naturellement aux secrets des découvertes.

Il est important de remarquer que, pour filer le sucre avec aisance et succès, on doit se mettre dans un lieu d'une chaleur douce et tempérée, et surtout avoir soin que l'air n'y pénètre pas; car, en raison de son extrême délicatesse, un souffle peut arrêter son travail. Puis, par cette précaution, on est plus sûr de sa couleur blanche; tandis qu'autrement on est forcé de remettre plus souvent le sucre réchauffer, ce qui contribue assurément à lui donner une teinte légère, mais jaunâtre: et c'est ce qu'il faut éviter. De même on doit rigoureusement observer les détails et les soins donnés à cette première cuisson de sucre, parce qu'elle doit servir de guide pour les cuissons suivantes.

Vous mettez dans le second poêlon autant de sucre que dans le premier; vous le mouillez et le cuisez de même, en y apportant les soins indiqués ci-dessus. Dès que ce sucre est cuit à point, et pendant qu'il se refroidit, vous mettez l'autre poêlon plein d'eau sur le feu pour le nettoyer; ensuite vous observez et filez le sucre comme le précédent. Lorsqu'il est assez refroidi pour ne plus filer, vous le remettez fondre sur le bord du fourneau. Vous continuez à le filer; vous faites récurer le poêlon dans lequel est l'eau bouillante, que vous versez dans une grande casserole pleine d'eau en ébullition, destinée à nettoyer les poêlons à mesure que vous vous en servez.

On doit avoir l'attention d'entretenir le fourneau chargé de charbon, afin de ne pas être obligé de

l'attendre. Pendant que vous filez le sucre, vous devez tenir sur le feu la casserole à l'eau bouillante.

Enfin, après avoir masqué le moule avec trois ou quatre cuissons de sucre comme la première fois, ainsi qu'on l'a décrit ci-dessus, vous avez le soin que le bas de la sultane soit garni plus épais de sucre qu'ailleurs. Placez sur le fond du moule la pointe de deux petits couteaux ; faites-les tenir droits par une autre personne, tandis que vous posez légèrement les deux mains sur le bas de la sultane, et la remuez doucement pour la détacher du moule. Lorsqu'elle a quitté, vous la laissez sur le moule en attendant que vous puissiez la finir ; ensuite vous masquez le dôme, qui doit être légèrement huilé, avec trois cuissons de sucre comme les précédentes ; mais ayez le soin de garnir un peu épais le bas du cintre des archivoltes, afin de leur donner plus de consistance. Détachez la sultane du dôme de la même manière que la précédente ; et à mesure que vous vous servez d'un poêlon, vous devez toujours faire récurer l'autre pour ne jamais attendre après.

Lorsque ces deux sultanes sont terminées, vous mettez dans un petit poêlon huit à neuf morceaux de sucre, que vous mouillez avec quatre cuillerées à bouche d'eau filtrée (1).

Vous faites cuire ce sucre de la manière accoutu-

(1) On doit, avant de se mettre en besogne, avoir toute prête, sur la table où l'on travaille, une casserole pleine d'eau filtrée, et la tenir couverte, afin d'éviter que la poussière du charbon ne tombe dedans ; vous y tenez une cuiller d'argent.

mée, sans oublier l'addition de la pincée de poudre secrète. Pendant sa cuisson, vous enveloppez avec une demi-feuille de papier le manche de deux fourchettes d'argent, que vous placez l'une sur l'autre, que vous aurez soin de serrer fort, en ficelant le tour par-dessus le papier du manche, dans sa longueur. Vous remplissez à moitié une moyenne casserole de cendres rouges; dès que le sucre se trouve assez refroidi pour filer comme le précédent, vous placez le poêlon dans la casserole où est la cendre, pour le maintenir chaud; mais vous l'y placez en penchant la queue du poêlon en l'air, afin que le sucre soit plus épais : alors vous trempez dedans la moitié de la hauteur des pointes de fourchettes disposées à cet effet, et, en levant les fourchettes en l'air, le sucre doit former un fil délié et non interrompu.

Vous placez le poêlon sur le bord du fourneau ou de la table, auprès duquel vous mettez tout près les uns des autres cinq grands plafonds ou plaques : vous placez le pied droit sur celui du milieu. Prenez ensuite de la main gauche le grand couteau, que vous tenez levé et la pointe au-dessus du poêlon; avec la main droite, vous prenez les fourchettes de même qu'une plume pour écrire. En les séparant du poêlon, vous commencez à filer le sucre, en donnant doucement deux ou trois mouvements de poignet; aussitôt que vous avez levé les fourchettes au-dessus (1) de la lame du couteau, vous agitez le

(1) On doit tenir sa main gauche à la hauteur de la poitrine, afin

poignet avec une telle vivacité, qu'il serait difficile d'en compter les mouvements, puisqu'en une minute j'en donne deux cent cinquante, ce qui produit au moins cinq cents aunes de sucre filé (1). A mesure que le sucre manque à la fourchette, vous trempez celle-ci dans le sucre chaud; mais vous observez de ne pas toucher le fond du poêlon, afin de ne pas disposer le sucre à devenir gras et grenu, ce qui arriverait sans ce soin.

Lorsque le sucre n'est plus assez chaud pour se filer, vous placez le poêlon sur l'angle du fourneau, en présentant le goulot du côté du feu : quand il est assez liquide pour se filer, vous recommencez l'opération; et tout le sucre se trouvant employé, vous le séparez de la lame du couteau, en prenant celui-ci de la main droite, et en penchant le haut du sucre sur la main gauche, que vous levez au moins d'un pied. Ce sucre que vous obtenez est plus volumineux que la plus belle chevelure du monde, et plus éclatant que les filets d'argent les plus brillants. Coupez le bas du sucre, afin d'en séparer les parties qui se trouvent inévitablement remplies de quelques gouttes. Passez la lame du couteau par-dessous le bas de la masse du sucre, que vous couchez

que le sucre filé ait au moins quatre pieds de longueur; la main droite doit agir étant à la hauteur du front, ce qui rend ce travail un peu pénible.

(1) Voilà encore un tact qui, à coup sûr, est indépendant de la poudre secrète. La pratique seule peut le donner; puis ce n'est pas la même manière d'agir que pour filer au poêlon, car ici le poignet seul doit se mouvoir, tandis qu'au poêlon c'est le bras.

aussitôt sur la table ou le tour; mais ayez soin que l'endroit où vous le poserez soit bien sec. Coupez-le alors en deux, et placez la partie la moins épaisse sur l'autre. Posez ce sucre sur une plaque ou plafond.

Après avoir filé trois fois encore la même quantité de sucre, et l'avoir disposée de la même manière, vous commencez à grouper cette grosse pièce ainsi qu'il suit.

Vous coupez trois masses de ce sucre filé de la longueur de sept pouces; mais vous tâchez que ces six parties soient aussi volumineuses les unes que les autres. Avec la lame du grand couteau, vous appuyez une partie de ce sucre, que vous roulez ensuite dans sa longueur, en ployant le bord et le roulant sur lui-même, afin d'en former une espèce de colonne de sept pouces de longueur sur un pouce de diamètre du bas; vous lui donnez deux lignes de fût, de manière que la colonne ne se trouve avoir que dix lignes de diamètre dans sa hauteur. Vous procédez de même pour faire encore cinq colonnes de la même longueur et grosseur; ensuite, avec le sucre de ces trois parties, vous formez six tailloirs d'un pouce quatre lignes carrés et de deux lignes d'épaisseur: mais vous avez soin, avant de parer ainsi ce sucre, de l'appuyer, afin qu'il soit plus épais et, par ce moyen, qu'il ait plus de consistance. Vous faites pareillement six bases carrées d'un pouce quatre lignes et de trois lignes d'épaisseur, et, avec le reste du sucre filé, vous faites de petites bandes de trois lignes de largeur, que vous posez sur le bord des archivoltes du

dôme. Sur le milieu de chacune de ces archivoltes, vous placez une petite boule de sucre filé, et une septième boule plus volumineuse dessus et au milieu du dôme. Pour disposer ces ornements, *Voyez* le dessin n° 1 de la planche de ce chapitre.

Après cela, vous coupez une partie de sucre filé de quatre pouces de longueur sur six de largeur. Ployez ce sucre en deux sur sa longueur, roulez-le légèrement sur lui-même; et s'il se trouve ne pas être de trois pouces de grosseur, joignez du sucre de deux pouces de longueur alentour.

Ensuite vous prenez avec une pince (1) un charbon ardent (2), devant lequel vous présentez le haut d'une colonne; aussitôt que le sucre commence à se fondre, en formant de petites boules comme la tête d'une épingle, vous posez la colonne droite de ce côté sur un tailloir, mais vous la mettez bien parfaitement au milieu de ce petit carré de sucre filé; et, après avoir ainsi collé les six tailloirs sur les colonnes, vous placez ensuite tout près du bord du petit socle les six bases des colonnes, mais surtout ayez l'attention de les disposer à une distance parfaitement égale les unes des autres : vous en ôtez

(1) Cette petite pince est faite dans le genre des pinces à pâté; mais celle-ci est plus étroite, tout unie et de six pouces de longueur.

(2) Voilà encore une bonne idée que la pratique m'a donnée, car je trouvais d'un mauvais effet de coller avec du sucre chaud et liquide du sucre filé sur du sucre filé ; et comme je cherchais toujours de nouveaux moyens de perfectionner ou de simplifier les détails de mes opérations, j'ai trouvé qu'un charbon ardent convenait infiniment à ce travail brillant et qui réclame tant de soins.

une dont vous présentez le dessous à la chaleur du charbon ardent; dès que le sucre commence à se fondre, vous la reportez à sa même place. Vous collez de la même manière les cinq autres petits carrés de sucre et vous mettez droite, au milieu de ces bases de colonnes, la grosse masse de sucre filé, au milieu de laquelle vous placez une petite gerbe de sucre filé, de deux pouces de hauteur, afin que cela forme une espèce de cascade.

Vous présentez le dessous d'une colonne à la chaleur du charbon ardent; vous la collez droite sur le milieu d'une base. On doit observer, en la posant, que les angles du tailloir doivent correspondre perpendiculairement aux angles de la base; il faut poser les six colonnes avec les mêmes précautions et le plus droit possible; ensuite vous enlevez doucement, et avec légèreté, la sultane du dôme; puis vous la posez de manière que les archivoltes portent bien d'aplomb sur les six colonnes.

Mais pour grouper cette sultane avec succès, on doit étudier le dessin ; les détails en sont plus précis.

Pour fixer le dôme, vous mettez sur chaque tailloir un petit filet de sucre filé, que vous faites chauffer au charbon, et vous le placez de suite, afin qu'il s'attache au dôme et au tailloir. Après cela, vous enlevez la sultane, en la prenant par le soubassement en sucre filé, que vous avez laissé sur son moule afin de coller les colonnes avec plus d'aplomb et de sûreté. Vous la posez sur un gradin en pâte d'amandes, de onze pouces de diamètre, dont vous aurez garni l'in-

térieur de meringues de crème à la vanille. La grande abaisse est garnie de choux glacés au caramel, masqués de gros sucre et pistaches hachées. Le pourtour des deux abaisses est orné de petites pâtisseries blanches.

Cette grosse pièce est assurément la reine des sultanes, et des pièces montées en général, anciennes et modernes. Sa tournure a toute la légèreté et l'élégance désirables ; son éclat est d'un effet et d'une richesse dont rien n'approche : elle réclame beaucoup de temps, de soins, d'adresse et de sucre.

On pourrait, ce me semble, en employant les mêmes procédés, faire des sultanes montées représentant les colonnades des grandes ruines seulement, telles que je les ai dessinées et consignées dans la quatrième partie.

Il est important d'observer de ne pas déposer les sultanes en général, ainsi que le sucre filé, dans des lieux humides, et cela parce que leur extrême fragilité ne peut résister à l'influence de l'humidité, qui, en moins de quelques heures, ternit leur brillant de telle manière qu'elles ne sont plus reconnaissables. Souvent même elle les fait fondre au point qu'il est impossible qu'elles se soutiennent pour être servies.

Ces inconvénients arrivent dans des jours pluvieux, lors même que la sultane serait déposée dans un lieu d'une chaleur tempérée, à moins cependant que l'air n'y pénètre pas ; et pour cela on doit tenir les croisées et les portes fermées, car, sans cette

attention, l'air chargé de vapeurs humides influera encore sur la sultane.

Mais, pour opérer plus sûrement, on doit, dans un temps où l'atmosphère se trouve chargée, ne filer sa sultane qu'au dernier moment du service; au lieu que dans les beaux jours de l'été, et généralement dans un temps sec, on peut filer cette grosse pièce le matin pour la servir le soir, sans qu'elle éprouve la moindre altération. J'en ai conservé même plusieurs jours, et je me rappelle en avoir filé une à Neuilly, que l'on a conservée quinze jours parfaitement brillante.

Je crois m'être aperçu qu'en mouillant le sucre quinze à vingt minutes avant de le mettre en cuisson, on lui donne de l'humidité, lors même que le temps se trouve propice à ce travail; alors j'avais l'habitude de mouiller mon sucre, et de le mettre sur le feu une seconde après.

J'ai remarqué aussi que le nouveau procédé de filer au poêlon convenait infiniment mieux aux sultanes, auxquelles il donne beaucoup plus d'éclat que le procédé des fourchettes. Ce dernier procédé cependant n'est pas à dédaigner, puisque c'est par lui que nous obtenons le beau sucre filé, qui est un autre genre que celui des sultanes; et cela est facile à concevoir. D'abord le sucre, étant filé plus gros par le procédé au poêlon que par celui des fourchettes, acquiert plus de brillant; puis, d'un autre côté, le sucre gagne encore beaucoup à être filé sur le moule, car on ne peut se dissimuler qu'en le filant

dedans, ce moule doit nécessairement être un peu huilé, et que ce peu d'huile se trouve précisément ternir la surface de la sultane, ce qui est très-visible en la sortant du moule.

Les détails, les remarques, les observations que j'ai tracés dans l'opération de cette sultane, doivent être rigoureusement suivis, attendu qu'ils serviront de guide dans les chapitres subséquents, mais particulièrement les procédés pour filer le sucre filé, qui jouera un grand rôle dans la description de mes pièces montées dont il fait l'ornement.

CHAPITRE XXXI.

SULTANE EN SURPRISE, N° 2.

La première fois que je fis ce globe de sucre filé, j'avais groupé légèrement, dans son intérieur, un beau bouquet de jolies fleurs printanières, composé de violettes, de roses, d'œillets, de muguets et de jasmin; ce qui fit un bel effet, parce qu'à travers la sultane, qui faisait transparent, on distinguait parfaitement les nuances et les vives couleurs des fleurs. Sur le milieu du globe j'avais placé plusieurs petites branches de myrte et de muguet, et au milieu une petite branche bien garnie de fleurs d'oranger.

Mais, par le dessin de ce chapitre, j'ai tracé dans le ballon une coupe de pâte d'amandes garnie de crème fouettée à la vanille.

Manière de procéder. Faites trois abaisses de pâte d'office (*Voyez* cette détrempe, 1re partie), l'une de

quinze pouces de diamètre, l'autre de douze pouces, et la troisième de trois pouces de largeur; ensuite vous faites pareillement de pâte d'office une espèce de colonne de six pouces de longueur sur trois pouces de diamètre, le tout cuit de belle couleur, ainsi qu'une corbeille de six pouces de diamètre sur trois de hauteur; vous la masquez ensuite de sucre vert, et la colonne de sucre blanc. Le socle doit être également de pâte d'office masquée de sucre blanc.

Vous faites dix-huit petites abaisses de pâte d'amandes, de vingt lignes de diamètre sur deux pouces de hauteur; ensuite, avec les parures de pâte d'amandes, vous foncez un dôme de sept pouces de diamètre sur trois de hauteur. Mettez au four doux vos dix-huit abaisses et le dôme, et donnez-leur une belle couleur blonde.

Vous donnez douze tours à un litron de feuilletage (*Voyez* cette détrempe, 1re partie), et, après l'avoir abaissé à une bonne ligne d'épaisseur, vous en détaillez deux fleurons formant palmette, de trois pouces de hauteur, et vous les faites cuire bien blancs.

Tous les détails de cette grosse pièce étant préparés, vous aurez un dôme de dix pouces de diamètre. Ce moule doit former une demi-boule bien ronde, et, après l'avoir légèrement huilé intérieurement, vous le ressuyez avec une serviette; puis vous filez dedans, et au poêlon, une sultane très-blanche: mais vous la filerez un peu épaisse, afin que le ballon se soutienne bien. Lorsque cette sultane est refroidie,

vous la sortez du moule, dans lequel vous filez encore une sultane toute pareille à la première.

Filez à la fourchette, si vous en avez le temps, dix-huit petits dômes de vingt lignes de diamètre, sinon vous faites trois cuissons de sucre filé; vous formez avec ce sucre, en le pelotant, neuf boules de vingt lignes de grosseur, et, pour les former très-rondes, vous les roulez près de la chaleur du fourneau. Lorsqu'elles sont ainsi préparées, vous coupez chacune de ces boules au milieu avec un couteau mince et tranchant; par ce moyen vous avez bientôt les dix-huit petits dômes en sucre filé. Vous mettez sur leur milieu une petite boule de trois lignes de diamètre; vous les collez par le procédé du charbon ardent. Après cela, faites avec du sucre filé une espèce d'aigrette de quatre pouces de hauteur sur deux pouces de largeur : vous lui donnez plus de largeur du haut que du bas, vous présentez le dessous au charbon, et la collez droite sur le milieu d'un grand dôme de sucre filé.

Voici la manière de grouper cette sultane : Après avoir paré rondes les deux abaisses de pâte d'office, vous les masquez sur l'épaisseur avec du blanc d'œuf, et les roulez sur des amandes vertes hachées très-fines ou du sucre vert-pistache; ensuite vous masquez avec soin et légèreté les bouts des fleurons avec du blanc d'œuf, et les posez doucement de ce côté sur les amandes vertes (*Voyez* le bout des fleurons du dessin de ce chapitre).

Coupez d'un pouce de longueur un bout de la

grosse colonne de pâte d'office ; commencez à coller au milieu du gradin la corbeille, dans laquelle vous fixez droite la colonne, autour de laquelle vous collez les douze fleurons, que vous placez ainsi : vous séparez le diamètre de la colonne par quatre fleurons qui forment la croix, et, entre chacun d'eux, vous en collez deux autres, de manière que le tout produit l'effet d'une tête de palmier ; ensuite vous collez de nouveau la petite abaisse sur le haut de la colonne : vous renversez le grand dôme de sucre filé dessus, de manière qu'il représente une coupe. Ayez soin qu'il soit placé droit, et, pour le fixer, vous trempez dans le sucre chaud le bout du petit socle de pâte d'office que vous avez séparé de la colonne; vous le posez droit dedans, et dessus le fond du dôme : vous collez sur ce petit socle le dôme de pâte d'amandes. Vous le posez droit; et, formant la coupe que vous garnissez de crème fouettée à la vanille, vous enlevez légèrement la seconde sultane, en la prenant par le bas de l'aigrette, et vous la placez bien droite sur le pourtour de la coupe de sucre filé, afin que les deux sultanes, ainsi réunies, figurent une boule parfaite de sucre filé. Après avoir garni de crème les abaisses de pâte d'amandes, vous posez légèrement sur chacune d'elles un petit dôme de sucre filé, et les placez à mesure pour garnir le pourtour de la grande abaisse. Servez de suite.

On doit observer les détails du dessin, afin de grouper cette grosse pièce plus sûrement. La garni-

ture du grand socle se compose de gâteaux d'amandes glacés au chocolat.

CHAPITRE XXXII.

SULTANE FORMANT LE TURBAN, N° 5.

Manière d'opérer. Ayez un moule de neuf pouces carrés, formant une espèce de coussin (*Voyez* le dessin). Vous masquez le dessus de ce moule avec une abaisse de pâte d'amandes, et la mettez au four doux, afin qu'elle s'y colore légèrement. Ce coussin doit se former en deux parties. Lorsqu'il est refroidi, vous le collez sur une grande abaisse (ronde ou carrée) de pâte d'office, de douze à quatorze pouces de diamètre.

Ensuite vous filez (au poêlon), de couleur d'or, une sultane sur un dôme (1) élevé de onze pouces sur neuf de largeur. Vous filez à la fourchette, et séparément, quatre cuissons de sucre bien blanc; vous en drapez deux autour du bas de la sultane, pour former le turban. (*Voyez* le dessin.) Au milieu de ce turban, vous placez un grand croissant sur lequel vous groupez une aigrette légère, et, sur le dôme, vous mettez une couronne élégante : tous ces ornements doivent être de sucre filé, et bien blanc. Pour les grouper, *Voyez* le dessin.

(1) Au lieu de masquer ce dôme d'une sultane, on peut le masquer d'une abaisse de pâte d'amandes rose ou bleu de ciel, de manière que les ornements, étant de sucre filé, doré ou argenté, font plus d'effet encore qu'étant posés sur une sultane; mais cette dernière a plus de légèreté et de délicatesse. Néanmoins elles sont toutes deux du plus riche effet et du meilleur ton.

Lorsque votre sultane se trouve ainsi ornée, vous l'enlevez de dessus le moule pour la placer légèrement sur le coussin, dont vous aurez garni le milieu de crème à la Chantilly. Vous placez aux quatre coins un gland de sucre filé, ce qui fait bon effet. Les deux gradins se composent de petits pains à la duchesse glacés au caramel, et d'une grande corbeille (*Voyez* le dessin). Les trois abaisses sont garnies de petites pâtisseries blanches, ou bien de pâte d'amandes, rose ou lilas. La garniture du grand socle est de madeleines rayées de glace royale, blanche et rose, ou lilas et blanche, selon que vous aurez orné le pourtour des trois abaisses de pâte d'office qui forment les gradins.

Cette sultane est d'une grande beauté, et ne le cède en rien aux précédentes.

CHAPITRE XXXIII.

SULTANE EN CASCADE.

Manière d'opérer. Faites une abaisse de pâte d'office de douze pouces de diamètre, et une grosse colonne de neuf pouces de hauteur sur deux de diamètre; ensuite vous filez au poêlon (et bien blanche) une sultane sur un moule de dix pouces de diamètre sur trois de hauteur. Filez-en une seconde sur un moule de six pouces de diamètre, et de trois de hauteur. Après avoir filé pareillement un dôme de six pouces de diamètre sur deux de hauteur, vous

faites deux ou trois cuissons de sucre, que vous filez à la fourchette.

Ensuite vous placez sur l'abaisse une grande abaisse de pâte d'amandes de huit pouces de diamètre sur deux de hauteur. Le milieu doit être percé de deux pouces quatre lignes de largeur. Vous y collez droite la colonne de pâte d'office ou d'amandes. Vous garnissez l'intérieur de l'abaisse de crème fouettée au café; vous percez la grande sultane au milieu de deux pouces quatre lignes; vous la placez sur l'abaisse de pâte d'office, de manière qu'elle masque l'abaisse de pâte d'amandes, et, après avoir enlevé la seconde sultane, vous la mettez par-dessus la grande, ce qui forme gradin (1); alors vous collez légèrement la sultane formant la coupe. Au milieu de cette sultane, vous placez droit une espèce de jet d'eau de sucre filé, de six pouces de hauteur sur deux de diamètre. A l'entour et à quatre pouces de hauteur, vous placez du sucre filé pour former des nappes d'eau; posez pareillement des nappes de sucre filé autour du bord de la coupe, de manière qu'elle fasse l'effet d'une cascade. Ensuite vous disposez, dans le même genre, du sucre filé autour du second gradin de la sultane, et vous servez de suite.

Les quatre sultanes contenues dans ces chapitres sont assurément le type de l'effet éclatant du sucre filé. On emploiera les procédés décrits dans le pre-

(1) On pourrait, au lieu de faire ces deux gradins en sultane, les faire de pâte d'amandes bien blanche, ou rose, ou bleu de ciel, ou vert-pistache.

mier de ces articles, pour filer des sultanes de toutes sortes de formes et de grandeurs ; de même, pour l'opération du sucre filé.

CHAPITRE XXXIV.

FLAN A LA PORTUGAISE.

Lorsque cette grosse pièce est traitée par des mains habiles, elle est une des bonnes pièces de la pâtisserie chaude ; aussi les vrais gourmands l'estiment beaucoup.

Manière d'opérer. Ayez cent pommes de rainettes ; choisissez trente-six des plus belles, que vous videz selon la règle (avec le vide-pomme) ; et à mesure que vous les tournez, vous les placez dans une grande casserole, avec assez d'eau pour mouiller les pommes entièrement. Vous aurez mis dans cette eau le suc de deux citrons et six cuillerées de sucre en poudre, afin de conserver la blancheur des pommes à mesure que vous les tournez. Lorsque vous en avez dix-huit de préparées, vous les mettez dans une bassine d'office, avec trois quarterons de sucre, le zeste de deux citrons levé bien mince, et assez d'eau pour que les pommes s'y cuisent aisément. Pendant leur cuisson, vous tournez le reste des pommes, en observant celles qui sont sur le feu ; et dès qu'elles sont à peu près cuites, vous les égouttez sur un grand plat. Vous remettez dans la bassine les autres pommes tournées. Pendant qu'elles cuisent, vous coupez le reste des pommes par quartiers ; vous les pelez et en ôtez le

cœur. Vous avez soin de retirer les pommes un peu fermes de cuisson ; vous versez dans leur sirop les quartiers de pommes que vous faites fondre en les couvrant, et les laissant mijoter à petit feu pendant vingt minutes. Ensuite vous les remuez avec une spatule, en les posant sur un grand feu, afin de les dessécher promptement ; dès que la marmelade est un peu ferme, vous y joignez un pot de marmelade d'abricots, et quatre onces de beurre d'Isigny. Vous passez cette marmelade par un tamis de crin.

Dressez une croustade de neuf pouces de diamètre sur cinq à six de hauteur. Vous ne la faites pas plus épaisse qu'un pâté chaud, et de la même pâte. Cette croustade doit être placée sur un plafond très-uni. Vous masquez le fond du flan avec le quart de la marmelade de pommes, sur laquelle vous posez douze pommes entières, dont vous aurez garni l'intérieur de marmelade d'abricots. Masquez-les avec le tiers de la marmelade de pommes ; placez par-dessus douze pommes garnies comme les précédentes : recouvrez-les de la moitié de la marmelade restante. Placez encore dessus les douze pommes tournées fourrées d'abricots ; puis avec le reste de la marmelade, vous masquez bien également la surface des pommes. Vous décorez ou pincez la croûte du flan ; vous l'entourez avec un carton semblable à celui des gros pâtés froids (*Voyez* le premier article de la troisième partie).

Mettez cette grosse pièce au four gai, et couvrez-la une heure après, afin que le dessus se trouve glacé

d'une belle teinte rougeâtre. Donnez deux heures de cuisson ; puis vous glissez un grand couvercle de casserole par-dessous le flan, que vous ôtez de dessus le plafond. Vous masquez le tour de la croûte avec de la marmelade d'abricots bien transparente ; vous glacez le dessus du flan avec un pot de gelée de pommes que vous coupez en lames, ce qui donne un beau brillant à la surface de cette grosse pièce, que vous posez de suite sur une serviette damassée qui sera préparée sur un plat. Servez de suite.

On sert aussi ces sortes de flans meringués ; à cet effet, vous ferez la moitié de la grosse meringue à la parisienne, décrite dans le chapitre 15e de cette partie. Au moment du service, vous masquez de ce dôme meringué le flan, qui est absolument le même que ci-dessus.

Il m'est arrivé de masquer ce flan d'un dôme en sultane, ce qui fait un riche effet ; mais alors le flan doit être servi froid.

On décore aussi le dessus des pommes avec des grains de verjus et des cerises confites, de l'angélique, des pistaches et des grains de raisin de Corinthe.

Mais je préfère ce flan servi tout simplement glacé, ou meringué et en sultane.

On glace encore la croûte à la flamme du four, mais je trouve que le masqué d'abricots est préférable sous plus d'un rapport ; car la couleur du glacé à la flamme est presque toujours inégale, et le glacé du dessus fait le même effet.

CHAPITRE XXXV.

FLAN A LA SUISSE.

Cette grosse pièce est fort agréable pour les amateurs de fromage ; elle l'est encore davantage pour le service, car ce flan, quoique soufflé, a l'avantage de pouvoir attendre quelques minutes, tandis que les soufflés ne le peuvent sans perdre une partie de cette physionomie qui les caractérise et en fait la beauté et la bonté.

Manière d'opérer. Versez dans une grande casserole neuf verres de bon lait, et huit onces de beurre d'Isigny. Lorsque ce mélange commence à bouillir, vous l'ôtez de dessus le feu ; puis, vous y joignez dix-huit à vingt onces de belle farine tamisée, que vous délayez avec une grande cuiller de bois. Cette pâte doit être mollette et sans grumeleaux ; alors vous la desséchez sur un feu modéré pendant quatre à cinq minutes. Changez la pâte de casserole ; mêlez-y six onces de beurre d'Isigny, une livre de bon fromage de Gruyère râpé, et un petit fromage de Viry ; ensuite vous ajoutez une forte pincée de mignonnette (gros poivre blanc concassé), le double de sucre en poudre et quatre œufs ; joignez-y encore quatre œufs, six jaunes et quatre onces de fromage de Gruyère coupé en petits dés. Le tout, étant bien amalgamé, doit donner une pâte de la consistance mollette de la pâte à choux ordinaire ; sinon, vous ajoutez un œuf ou deux ; fouettez six blancs très-fermes, et mettez-les dans l'appareil avec six cuille-

rées à bouche de bonne crème à la Chantilly. Versez cet appareil tout chaud encore (car il doit l'être), dans une grande croustade toute pareille à celle du flan à la portugaise (*Voyez* le chapitre précédent); mais vous entourez celle-ci avec trois feuilles de papier beurré, afin de lui donner, par ce moyen, au moins huit pouces de hauteur. Pour que le flan puisse faire son effet avec sûreté, mettez au four chaleur modérée, et donnez deux heures à deux heures et demie de cuisson. Cet appareil fait un très-bel effet à la cuisson; il jette des grignes semblables à la pâte à brioche. Servez cette grosse pièce en la sortant du four.

CHAPITRE XXXVI.

FLAN A LA MILANAISE.

Mettez dans une grande casserole neuf verres de bon lait et deux onces de beurre d'Isigny. Ce liquide étant en ébullition, vous en faites bientôt une petite pâte mollette en y mêlant assez de farine de crème de riz pour en former une espèce de crème-pâtissière un peu ferme.

Après avoir desséché cette crème cinq minutes, vous la changez de casserole pour y mêler six onces de beurre d'Isigny, un petit fromage de Viry et une livre et demie de bon fromage de Parmesan râpé, ensuite quatre œufs, une pincée de mignonnette, deux de sucre en poudre, plus quatre œufs et quatre jaunes. Le tout, étant bien mêlé, doit donner une

pâte de la consistance d'une pâte à choux mollette; alors vous fouettez six blancs bien fermes, et les joignez dans l'appareil avec six cuillerées de crème fouettée. Le tout étant bien parfaitement mêlé, vous le versez dans une croustade semblable à la précédente. Mettez au four chaleur modérée, et donnez deux heures à deux heures et demie de cuisson. Servez tout bouillant.

CHAPITRE XXXVII.

FLAN A LA PARISIENNE.

Coupez par quartiers cinquante pommes de rainette bien saines, et après les avoir épluchées, vous les sautez dans une grande casserole avec dix onces de beurre, quatre de sucre en poudre, et un pot de marmelade d'abricots. Placez la casserole sur un feu modéré, couvrez-la d'un couvercle chargé de feu. Vous faites suer ainsi les pommes quelques minutes seulement, afin qu'elles ne soient qu'un peu amollies, attendu qu'elles doivent se conserver entières.

Ayez tout prêt un appareil composé d'une livre de riz (Caroline), de huit onces de beurre fin, huit de sucre, sur lequel vous aurez râpé le zeste d'un beau citron, une pincée de sel, huit à neuf verres de lait. Pour la cuisson de cet appareil, vous suivez les procédés que j'ai décrits dans les détails de la timbale de riz (*Voyez* cet article). Le riz étant cuit, vous le liez avec dix jaunes d'œufs.

Vous dressez une croustade pareille à celle du flan

à la portugaise; alors le riz doit être froid. Vous en mettez le quart sur la surface du fond de la croustade; et par-dessus ce riz, vous rangez avec ordre quarante-huit quartiers de pommes (qui doivent aussi être froides). Vous les masquez ensuite avec le tiers du riz, sur lequel vous rangez de nouveau quarante-huit quartiers de pommes. Enfin, vous recommencez deux fois la même opération, mais vous devez avoir l'attention de conserver les quarante-huit plus beaux quartiers de pommes pour masquer la surface du flan, dont la croûte doit être pincée ou décorée; vous l'entourez d'un carton, comme de coutume, et le mettez au four gai. Ayez le soin de le couvrir après une heure de cuisson, afin que le dessus se trouve coloré d'une belle teinte jaunâtre. Après deux heures à deux heures et demie de cuisson, vous retirez le carton du flan; et si la croûte est un peu mollette au toucher, vous la mettez au four une demi-heure, ou plus ou moins, selon qu'il sera à propos.

Le flan étant prêt à servir, vous masquez le dessus avec de la gelée de pommes, de groseilles ou de marmelade d'abricots. Vous masquez de marmelade d'abricots le pourtour de la croûte, et vous servez le flan de suite.

FLAN PARISIEN AUX ABRICOTS.

Séparez en deux soixante beaux abricots pleinvent bien rouges en couleur, de bon fruit, et surtout pas trop mûrs; vous les blanchissez par parties

dans une demi-livre de sucre et quatre verres d'eau ; aussitôt que la peau s'enlève aisément, vous avez le soin de les égoutter sur des assiettes, et à mesure vous remettez des abricots dans le sirop : tout le fruit étant dégarni de ses pelures, vous passez le reste du sirop dans un tamis, et le faites réduire comme la confiture ordinaire.

Vous faites un appareil de riz tout semblable au précédent ; mais dans celui-ci vous mettez douze onces de bon raisin muscat, ou de Smyrne, ou de Corinthe.

Le reste du procédé est absolument le même que ci-dessus, avec cette seule différence que chaque fois que vous mettez un rang d'abricots dans le flan, vous y joignez par-dessus deux ou trois cuillerées de sirop, ou bien vous le conservez pour masquer le flan au moment de le servir ; mais je préfère mêler le sirop avec le fruit, qui a besoin de son suc.

On peut également le garnir de pêches ou de prunes, et même de cerises de Montmorency.

On pourrait recouvrir ces flans avec une grosse meringue, comme je l'ai indiqué pour le flan à la portugaise.

FLAN A LA TURQUE.

Après avoir lavé à plusieurs eaux tièdes une livre et demie de riz Caroline, vous le faites blanchir en le mettant à l'eau froide sur le feu ; aussitôt qu'elle est en parfaite ébullition, vous égouttez le riz dans un tamis. Vous le versez ensuite dans une grande casserole, où vous avez mis douze verres de bon

lait, une livre de beurre, une de sucre en poudre, sur lequel vous aurez râpé le zeste d'une orange ou d'un cédrat, et mis un grain de sel. Placez la casserole sur un feu modéré, afin que le riz crève peu à peu. On doit observer de le tenir un peu ferme, c'est-à-dire que cet appareil demande un peu moins de cuisson que les autres, parce que les grains de riz doivent se conserver parfaitement entiers. Remuez peu cet appareil : le riz cuit, vous y joignez une livre de beau raisin de Corinthe bien lavé et égoutté dans une serviette; vous y mêlez douze jaunes d'œufs et quelques cuillerées de crème à la Chantilly, ce qui doit rendre l'appareil un peu mollet; sinon vous ajoutez un peu de crème, après quoi vous y mêlez les douze blancs fouettés. Vous versez le tout dans une croustade du diamètre de neuf pouces, préparée de même que les précédentes. Mettez au four chaleur modérée, et donnez deux heures et demie de cuisson. Le flan étant prêt à servir, vous le glacez avec la pelle rouge, et le faites partir promptement.

On le fait également sans y joindre de raisin de Corinthe.

FLAN DE POMMES DE TERRE.

Faites cuire dans les cendres une trentaine de belles vitelottes; et après les avoir épluchées, vous les parez de toute leur partie rougeâtre, afin de n'employer que le cœur, dont vous pesez trois livres. Vous les pilez avec une livre de beurre d'Isigny. Lorsqu'elles sont bien broyées, vous ajoutez douze

jaunes d'œufs, une livre de sucre en poudre, deux onces de fleur d'orange pralinée et pulvérisée, plus une bonne pincée de sel et quelques cuillerées de crème à la Chantilly. Pour rendre cet appareil de consistance un peu mollette, vous y mêlez les douze blancs d'œufs fouettés bien fermes; et après avoir versé l'appareil dans une croustade comme les précédentes, vous mettez le flan au four, chaleur modérée. Donnez-lui deux heures à deux heures et demie de cuisson, et plus si cela est nécessaire. Servez glacé.

FLAN DE MARRONS.

Faites cuire dans les cendres de beaux marrons de Lucques. Pesez-en trois livres : après les avoir parfaitement parés de toutes les parties susceptibles de s'être colorées au feu, vous les pilez avec une livre de beurre fin. Le tout bien amalgamé, vous y joignez douze onces de sucre en poudre, douze jaunes d'œufs et une pincée de sel, quelques cuillerées de crème fouettée pour amollir l'appareil comme de coutume. Les douze blancs étant pris bien fermes, vous les mêlez à l'appareil, et terminez l'opération de la manière accoutumée.

FLAN DE NOUILLES A LA VANILLE.

Faites infuser dans douze verres de lait quatre gousses de vanille; et après que l'infusion a mijoté vingt minutes sur l'angle du fourneau, vous la passez à la serviette, et vous la remettez sur le feu. Lors-

qu'elle est en ébullition, vous y versez les nouilles, dont vous aurez préparé douze jaunes d'œufs, comme je l'ai indiqué à cette détrempe (*Voyez* la 1re partie); quelques minutes après, vous ajoutez une livre de beurre, une de sucre fin et une pincée de sel. Remuez le tout avec une spatule; placez la casserole sur des cendres rouges, et laissez ainsi mijoter l'appareil, afin que les nouilles se renflent, et deviennent par ce moyen bien moelleuses; ce qui doit vous donner un appareil de la consistance ordinaire. Vous y joignez douze jaunes d'œufs et quelques cuillerées de crème fouettée; ensuite vous prenez les douze blancs, et les mêlez dans les nouilles. Pour le reste du procédé, on opère comme précédemment.

FLAN DE VERMICELLE AUX CITRONS.

Râpez sur un morceau de sucre du poids d'une livre, le zeste d'un citron bien jaune et bien sain; mettez ce sucre dans douze verres de lait bouillant: ensuite vous y versez peu à peu une livre huit onces de bon vermicelle. Après quelques minutes d'ébullition, vous y joignez douze onces de beurre, et placez la casserole sur des cendres rouges, afin que le vermicelle se renfle convenablement. Lorsqu'il est cuit, vous y mêlez une pincée de sel, douze jaunes d'œufs et plusieurs cuillerées de crème fouettée pour rendre l'appareil moelleux. Ensuite vous fouettez les douze blancs, et terminez l'opération comme de coutume.

FLAN DE CRÈME-PATISSIÈRE AU CHOCOLAT.

Jetez dans douze verres de lait bouillant une gousse de vanille et vingt-quatre onces de bon chocolat. Après un quart d'heure d'infusion, vous passez le lait à la serviette : alors le chocolat reste entier au fond de la casserole, quoique dissous. Vous le délayez avec quelques cuillerées de l'infusion, puis vous le transvasez dans une petite terrine; ensuite vous délayez dans une grande casserole trois quarterons de farine avec quatre œufs entiers et douze jaunes. Vous y versez peu à peu l'infusion et une pincée de sel. Mettez la casserole sur un feu modéré, et remuez sans discontinuer l'appareil avec une spatule. Dès que la crème commence à s'épaissir, vous l'ôtez de dessus le fourneau pour la lier sans grumeleaux; vous y joignez huit onces de sucre en poudre, six de beurre fin, et vous la desséchez pendant quinze minutes en la remuant sans cesse, afin qu'elle ne s'attache pas au fond de la casserole. Quand elle est un peu refroidie, vous y joignez le chocolat et six onces de macarons doux écrasés. Cet appareil doit être de la consistance de la crème-pâtissière ordinaire, sinon vous y ajoutez quelques cuillerées de crème fouettée. Les douze blancs d'œufs étant pris bien fermes, vous les amalgamez dans la crème. Vous versez le tout dans la croustade, et suivez le reste du procédé de la manière accoutumée. On procédera de même que ci-dessus pour faire des flans avec

toutes les sortes de crèmes-pâtissières décrites dans le chapitre qui les concerne (*Voyez* cette partie).

FLANS ANGLO-FRANÇAIS.

Faites une crème-pâtissière comme la précédente, mais sans aucun assaisonnement que l'infusion de vanille. Quand elle est desséchée, vous y joignez six onces de beurre fin, six de sucre en poudre, six de macarons amers écrasés, quatre de beau raisin de Corinthe bien lavé, quatre de muscat dont chaque grain sera séparé en deux, et dont les pepins seront ôtés. Joignez-y une once de cédrat confit coupé en filets, quatre gros de fleur d'orange pralinée, la moitié d'une noix muscade râpée, une pincée de sel et un demi-verre de vin d'Espagne. Cet appareil doit être mou comme le précédent. Fouettez les douze blancs, et mêlez-les parfaitement dans la crème, que vous versez de suite dans la croustade. Finissez l'opération comme de coutume.

CHAPITRE XXXVIII.

OBSERVATION PRÉLIMINAIRE SUR LES SOUFFLÉS EN GÉNÉRAL.

La cuisson de cette grosse pièce est très-épineuse, d'abord à cause de l'extrême délicatesse de son appareil, qui exige réellement un temps fixe pour la cuisson à point; ensuite, parce que cette cuisson à point ne peut s'obtenir que très-difficilement, attendu que tous les fours ont une influence différente dans la manière d'opérer.

C'est donc à nous d'y remédier par des attentions : mais que peuvent nos soins contre ces sortes de circonstances ? Quand un soufflé se trouve parfaitement cuit cinq minutes avant qu'on ne puisse le servir, ces cinq minutes suffisent pour lui ôter cette bonne mine appétissante qui seule le caractérise, qui en fait le mérite et la qualité; tandis qu'au contraire, si le four ne peut donner la parfaite cuisson que cinq minutes après que le soufflé doit être servi, et que le maître-d'hôtel veuille le mettre sur table (comme cela arrive quelquefois) afin de ne pas faire attendre; alors ce soufflé, n'étant pas atteint à fond par le four, perd encore, en un moment, cette physionomie qui excite la gourmandise.

D'un autre côté, nous avons encore contre nous (ce à quoi nous ne pouvons rien) la distance du premier service au second, qui est plus ou moins longue, selon la volonté des amphitryons, et cela influe beaucoup sur nos soufflés. J'ai vu quelquefois le second service parti de la cuisine de vingt à vingt-cinq, de trente à trente-cinq minutes après les entrées, ce qui fait une différence de quinze à vingt minutes; et certes ce laps de temps fera toujours manquer les soufflés sans que nous puissions y remédier. Si nous précipitons la cuisson par une couronne de braise ardente, surtout par-dessous (car c'est de l'âtre que les soufflés doivent particulièrement recevoir leur cuisson), assurément l'appareil se boursouflant avec trop de vitesse n'a plus la même consistance, et perd plus promptement encore cette

bonne mine qui séduit au premier coup d'œil.

Mais, pour éviter toutes ces contrariétés, nos grands cuisiniers ne servent jamais de gros soufflés que pour relever une grosse pièce d'entremets, c'est-à-dire que le second service doit être complet sans le soufflé. Alors cette grosse pièce peut recevoir sa parfaite cuisson, attendu que nous pouvons la lui donner un quart d'heure de plus ou de moins, selon le besoin, sans que cela nuise à la beauté du service; car, sitôt que le soufflé sort du four, on enlève une grosse pièce de pâtisserie ou bien les rôts (ainsi que cela se pratiquait dans les grandes maisons du temps de Louis XV et de Louis XVI), que l'on remplace par ce délicieux soufflé, qui sera savouré étant servi de suite.

Quelquefois il ne paraît même pas sur la table. Le maître-d'hôtel le sert promptement en assiettes volantes.

Il en est de même des soufflés d'entremets, qui doivent remplacer un entremets de douceur.

Par ce procédé, on servira toujours les soufflés parfaitement moelleux.

Cependant voici encore une remarque importante qu'on ne doit pas perdre de vue, puisqu'elle influe singulièrement sur la parfaite réussite de cette grosse pièce : c'est que nos croustades ont trop d'élévation, et pas assez de largeur. Si, au lieu de leur donner huit pouces de largeur et six à sept de hauteur, nous leur donnions, au contraire, douze pouces de largeur et trois à quatre pouces de hauteur, les souf-

flés cuits dans de semblables croustades seraient toujours beaux; car l'appareil, recevant une plus grande partie de chaleur du dessous, est plus tôt cuit. Ceci est déjà important; mais ce qui l'est davantage encore, c'est que le soufflé est beaucoup moins susceptible de s'abaisser, et conserve par là sa légèreté.

Mais, me dira-t-on, ce soufflé est sans grâce et sans élégance; eh! qu'importe, pourvu qu'il soit mangé avec plaisir! Cette considération est plus forte, et ne peut être balancée par l'élégance qui altère la qualité de cette grosse pièce, qui fait les délices d'une table splendide, et constitue incontestablement ce que le four produit de plus moelleux.

Ainsi nous devons renoncer à l'élégance pour les soufflés seulement; c'est ce que je vais faire en décrivant cette grosse pièce, qui assurément est la reine de la pâtisserie chaude, ancienne et moderne.

Lorsque le four manque de chaleur, surtout de l'âtre, ou quand le soufflé est en retard, pour accélérer sa cuisson, on procède de cette manière : Placez la grosse pièce sur une grande chevrette; après l'avoir mise au milieu du four, vous passez sous la chevrette quelques pelletées de cendres rouges et de petites braises; la bonne cuisson du soufflé réclame réellement plus de chaleur de l'âtre que de la chapelle.

J'ai observé encore qu'il est important de ne pas marquer ces appareils trop fin en beurre, attendu que ce corps gras est très-pesant, et ne sert qu'à

précipiter l'affaissement du soufflé ; puis le moelleux de cette grosse pièce ne dépend pas du beurre, mais bien de l'amalgame des différents corps qui la composent.

C'est ce que je vais décrire avec le plus de précision qu'il me sera possible.

CHAPITRE XXXIX.

DES SOUFFLÉS FRANÇAIS.

SOUFFLÉ FRANÇAIS A LA VANILLE.

Ayez douze verres de bon lait bouilli, dans lequel vous jetez deux gousses de vanille. Le lait étant réduit d'un quart, vous le passez à la serviette dans une grande casserole, et, pendant que l'infusion se fait, vous lavez à plusieurs eaux tièdes une livre de riz Caroline. Ensuite vous le mettez dans une casserolée d'eau froide sur le feu, et, après quelques minutes d'ébullition, vous égouttez le riz dans un tamis. Vous le versez ensuite dans l'infusion de vanille, et le remettez sur le feu. Lorsqu'il est bien bouillant, vous placez la casserole sur des cendres rouges, afin que ce riz se crève doucement : ne mettez pas de feu sur le couvercle. Après trois quarts d'heure de cuisson, vous y joignez une livre de sucre en poudre, huit onces de beurre fin et une pincée de sel : remuez le tout parfaitement. Remettez de la cendre rouge dessous la casserole, pour faire mijoter le riz, sans discontinuer, pendant encore une bonne heure ; après quoi les grains de riz

doivent être doux et moelleux à la pression des doigts. Alors vous le passez promptement à l'étamine fine, comme une purée. Vous mettez ensuite cette crème de riz dans une grande casserole, que vous placez sur des cendres rouges, afin qu'elle se maintienne chaude; pendant ce temps, vous fouettez seize blancs d'œufs. Dès qu'ils sont presque assez fermes, faites ôter la crème du feu, et mêlez y les seize jaunes d'œufs. L'appareil doit être de la consistance d'une crème-pâtissière ordinaire; sinon vous ajoutez un peu de crème fouettée au liquide, afin de la rendre mollette convenablement. Vous y mêlez le quart des blancs, ensuite le reste. Vous mêlez cet appareil avec légéreté, comme on mêle la pâte à biscuit. Le tout étant bien amalgamé, vous versez l'appareil dans une croustade (1) préparée à cet effet. Vous mettez le soufflé au four, chaleur modérée, et lui donnez de deux heures à deux heures et demie de cuisson. Quand il est prêt à servir, vous mettez de la cendre rouge sur un grand plafond. Vous ôtez le soufflé du four pour le mettre dessus, afin de le soutenir. Pendant ce temps, vous le masquez de sucre en poudre, que vous faites glacer avec la pelle rouge, ou bien sans être glacé, et tout simplement

(1) Cette croustade doit avoir onze pouces de diamètre sur trois pouces six lignes de hauteur; vous l'entourez avec trois feuilles de papier beurré. On fait cuire cette croustade d'avance, comme une croustade de pâté chaud à la financière, cependant en la dressant très-mince. On peut la faire cuire en même temps que le soufflé; elle réussit tout aussi bien : mais le soufflé demande alors un peu plus de cuisson. Je préfère la croustade cuite d'avance.

masqué de sucre en poudre; puis vous le portez bien vite auprès de la salle à manger, où alors vous enlevez le soufflé avec un couvercle de casserole. Vous le posez sur son plat, qui doit être recouvert d'une belle serviette damassée. Otez les feuilles de papier qui soutiennent le soufflé, et servez-le promptement.

Ce soufflé, servi de suite par l'amphitryon, est d'un moelleux parfait, et qui ne laisse rien à désirer au palais le plus délicat.

Cette crème de riz convient infiniment mieux aux soufflés, parce qu'elle a plus de consistance et qu'elle se soutient plus que la fécule de pommes de terre, et même que la farine de crème de riz et de marrons. Cependant ces farines sont aimables, sous le rapport qu'en un court espace de temps on peut marquer l'appareil du soufflé; tandis que, pour préparer la crème de riz, il faut au moins deux heures. Cela n'empêche pas que l'on doit donner la préférence à cette dernière.

Détail de l'appareil. Douze verres de lait réduits à neuf, deux gousses de vanille, une livre de sucre, une livre de riz Caroline, huit onces de beurre d'Isigny, une pincée de sel, seize jaunes et seize blancs fouettés.

On observera les mêmes détails et les mêmes soins pour marquer tous les appareils des soufflés qui suivent. Je vais donner une idée seulement des infusions et des odeurs qui les distinguent les uns des autres.

SOUFFLÉ FRANÇAIS AU CAFÉ MOKA.

Faites torréfier douze onces de café Moka; aussitôt qu'il est coloré d'un blond rougeâtre vous le versez dans douze verres de lait en ébullition. Vous couvrez la casserole et laissez l'infusion se faire pendant une petite demi-heure, après quoi vous la passez à la serviette. Vous terminez l'opération de même que ci-dessus, avec cette différence que vous n'employez point de vanille.

SOUFFLÉ FRANÇAIS AU CACAO.

Mettez dans un grand poêlon d'office vingt onces de cacao. Posez-le sur un feu modéré, et sautez-le de temps en temps, afin de le torréfier de même que le café. Versez-le dans dix verres de lait tout bouillant, où vous ajoutez une gousse de vanille. Couvrez l'infusion, et, une demi-heure après, vous la passez à la serviette. Vous terminez le reste du procédé comme de coutume.

SOUFFLÉ FRANÇAIS AU CHOCOLAT.

Jetez dans neuf verres de lait en ébullition une gousse de vanille et vingt onces de bon chocolat, par tablettes. Après une demi-heure d'infusion vous passez le lait à la serviette. Alors le chocolat reste entier au fond de la casserole; vous le remuez un peu avec une spatule, ce qui en fait bientôt une pâte mollette, que vous délayez avec l'infusion; après quoi vous finissez l'opération de la manière accoutumée.

Ce soufflé est plus vétilleux et plus susceptible à la cuisson que les autres, et demande, en sortant du four, à être servi sans délai; sinon il devient compacte et perd en un moment cette physionomie qui fait la qualité et la beauté de cette délicieuse grosse pièce.

SOUFFLÉ FRANÇAIS AU THÉ HEYVEN-SKINE.

Ayez tout bouillant neuf verres de lait, dans lequel vous jetez six gros de thé heyven-skine. Couvrez et laissez faire l'infusion pendant un quart d'heure. (Pour terminer l'opération, *Voyez* le premier article de ce chapitre.)

SOUFFLÉ FRANÇAIS AU PUNCH.

Faites une infusion de thé comme ci-dessus; et, lorsque l'appareil est marqué selon la règle, au moment d'y mêler les jaunes vous ajoutez un demi-verre de bon rac ou de rhum, puis le suc de deux citrons bien sains. Finissez ce soufflé de la manière ordinaire.

SOUFFLÉ FRANÇAIS A LA FLEUR D'ORANGE NOUVELLE.

Lorsque votre lait (neuf verres) est en ébullition, vous jetez dedans deux onces de fleur d'orange épluchée et fraîchement cueillie. Couvrez l'infusion, et, après vingt minutes, vous la passez à la serviette. Vous continuez l'opération comme de coutume.

SOUFFLÉ FRANÇAIS A LA FLEUR D'ORANGE PRALINÉE.

Vous avez neuf verres de lait tout bouillant, dans lequel vous jetez deux onces de fleur d'orange pra-

linée. Couvrez l'infusion pendant vingt bonnes minutes : passez-la à la serviette, et employez-la selon la règle.

SOUFFLÉ FRANÇAIS A LA FLEUR D'ORANGE GRILLÉE.

Mettez huit onces de sucre en poudre dans un poêlon d'office, que vous placez sur un feu modéré. Faites fondre ce sucre comme pour du nougat, c'est-à-dire que vous le remuez à mesure qu'il se fond; aussitôt que ses bouillons commencent à devenir rougeâtres, vous ôtez le poêlon du feu; puis vous jetez dedans deux onces de fleur d'orange pralinée, que vous amalgamez comme le nougat. Lorsque ce mélange est refroidi, vous y joignez un verre de lait bouillant. Vous placez le poêlon sur des cendres rouges, afin de faire dissoudre peu à peu le sucre à la fleur d'orange. Ensuite vous le passez à la serviette et vous le mêlez dans l'appareil, que vous aurez marqué comme de coutume, avec cette différence que vous ne mettez que huit onces de sucre, à cause des huit onces que vous avez fait fondre au caramel, ce qui fait réellement une livre de sucre pour ce soufflé comme pour les autres.

SOUFFLÉ FRANÇAIS AU CARAMEL ANISÉ.

Vous faites cuire comme ci-dessus une demi-livre de sucre au caramel; vous y mêlez deux onces d'anis vert étoilé. Le sucre étant refroidi, vous le faites dissoudre de même que le précédent. Vous terminez l'appareil, en suivant encore les mêmes procédés.

SOUFFLÉ FRANÇAIS AUX MACARONS AMERS.

Après avoir écrasé douze onces de macarons amers, vous les jetez dans neuf verres de lait en ébullition. Vous couvrez l'infusion pendant une petite demi-heure; vous la passez à la serviette, et l'employez comme de coutume, avec cette différence que vous comptez les macarons pour six onces de sucre, que vous mettez de moins dans l'appareil.

SOUFFLÉ FRANÇAIS AUX MACARONS D'AVELINES.

Vous procédez absolument de même que ci-dessus, avec la seule différence que vous écrasez douze onces de macarons d'avelines; mais, lorsque vous n'avez pas de ces sortes de macarons, vous torréfiez quatre onces d'amandes d'avelines. Lorsqu'elles sont bien blondes, vous les laissez refroidir; vous les pilez, en les mouillant peu à peu avec un peu d'eau, afin qu'elles ne tournent pas à l'huile. Alors vous les mettez dans neuf verres de lait presque bouillant, avec trois quarterons de macarons doux écrasés.

SOUFFLÉ FRANÇAIS AUX AMANDES AMÈRES.

Pilez parfaitement quatre onces d'amandes amères, que vous aurez soin de mouiller de temps en temps; après quoi vous les jetez dans neuf verres de lait tout bouillant, avec trois quarterons de macarons doux. Couvrez l'infusion, que vous passez à la serviette un quart d'heure après. Suivez les procédés décrits au premier article de ce chapitre, pour mar-

quer et finir le soufflé ; mais ne mettez que dix onces de sucre dans l'appareil, à cause du sucre des macarons.

Le soufflé aux avelines se prépare de la même manière.

SOUFFLÉ FRANÇAIS AUX PISTACHES.

Pilez une demi-livre de pistaches avec deux onces de cédrat confit et deux gros d'amandes amères. Faites infuser ce mélange dans neuf verres de lait en ébullition ; et, après quinze à vingt minutes, vous passez l'infusion à la serviette. Vous l'employez selon la règle. Lorsque l'appareil est prêt à recevoir les blancs, vous y joignez assez d'essence de vert d'épinards passé au tamis de soie (*Voyez* cet article à la fin de cette partie) pour le teindre d'un vert pistache très-tendre. On doit glacer le soufflé au sucre en poudre seulement.

SOUFFLÉ FRANÇAIS AUX QUATRE FRUITS.

Prenez un morceau de sucre d'une livre ; tâchez qu'il soit de la largeur du pain de sucre ; alors vous râpez le zeste d'une belle orange bien fine dessus ; et, à mesure que le sucre se colore, vous en détachez le zeste. On doit observer de ne râper exactement que la superficie de l'orange, parce que la peau blanche, étant râpée, donnerait beaucoup d'amertume. Vous râpez de la même manière, et l'un après l'autre, un peu de citron, un peu de cédrat et un peu de bigarade bien mûrs ; ensuite vous versez ce sucre dans neuf verres de lait presque bouillant.

Vous terminez l'appareil de la manière accoutumée.

SOUFFLÉ FRANÇAIS AU CÉDRAT.

Râpez le zeste d'un beau cédrat sur une livre de sucre, de même que ci-dessus. Mettez ce sucre dans les neuf verres de lait nécessaires à l'appareil, que vous marquez comme il est décrit pour le soufflé français, premier article de ce chapitre.

Les soufflés aux citrons, à l'orange, se préparent de la même manière.

SOUFFLÉ FRANÇAIS AU PARFAIT-AMOUR.

Après avoir râpé sur une livre de sucre le zeste d'un citron et d'un cédrat, mettez ce sucre dans le lait presque bouillant. Joignez douze clous de girofle concassé. Après une petite demi-heure, vous passez l'infusion à la serviette, puis vous l'employez comme de coutume.

SOUFFLÉ FRANÇAIS A LA MENTHE.

Ayez de la menthe frisée et fraîchement cueillie ; vous la mettez dans le lait presque en ébullition, avec le zeste d'un citron coupé très-légèrement. L'infusion étant faite, vous la passez à la serviette, et vous terminez l'opération. Voyez-en les détails dans le premier article de ce chapitre.

SOUFFLÉ FRANÇAIS AU MARASQUIN.

Vous préparez l'appareil selon la règle, mais sans

odeur; au moment d'y mêler les blancs, vous ajoutez un verre de vrai marasquin d'Italie.

Le soufflé au rhum se prépare de même.

CHAPITRE XL.

SOUFFLÉS PARISIENS AUX POMMES DE RAINETTE.

Coupez par quartiers trente-six belles pommes de rainette; après les avoir épluchées, vous les amincissez et les faites cuire avec une demi-livre de sucre en poudre, l'écorce d'un citron, et un verre d'eau. Cette marmelade étant bien desséchée, vous la remettez dans une grande casserole; ensuite vous fouettez bien fermes dix-huit blancs d'œufs, dans lesquels vous mêlez une livre de sucre en poudre, comme pour les meringues. Alors vous en mêlez le quart avec la marmelade de pommes. Vous mêlez le tout, ce qui fait une espèce de soufflé (sans beurre et sans farine), que vous versez aussitôt dans une croustade de la même grandeur, et préparée ainsi que pour les précédents. Mettez au four, chaleur modérée, et donnez une petite heure de cuisson. Servez glacé à blanc, avec du sucre en poudre.

Ce soufflé est d'un goût et d'un moelleux parfait; mais il est bien plus susceptible à la cuisson que les autres, attendu l'extrême délicatesse de son appareil, qui ne se compose que de blancs d'œufs, de sucre et de marmelade de pommes. Le point essentiel est que la marmelade soit bien desséchée, afin qu'elle

soit dégagée entièrement de son humidité, et qu'elle s'incorpore intimement avec le blanc d'œuf.

Pour assurer le triomphe des soufflés en général, il serait important de faire faire des fours de campagne qui eussent au moins quinze à dix-huit pouces de hauteur. Ils ne serviraient que pour les transports des soufflés depuis la bouche du four jusqu'à la salle à manger, et ce four serait d'autant plus précieux qu'il conserverait la bonne mine et la qualité des soufflés, qui pourraient même attendre quelques minutes, parce qu'ils seraient abrités de l'air, qui, à coup sûr, influe singulièrement sur leur légèreté. Cet inconvénient a toujours lieu par la grande distance qui sépare les salles à manger de nos laboratoires.

Ces fours seraient légèrement chauffés et garnis simplement de cendres chaudes.

SOUFFLÉ PARISIEN AUX ABRICOTS.

Séparez en deux quarante-six beaux abricots de plein-vent ; ayez soin qu'ils soient d'une bonne maturité, et rouges de couleur. Vous les faites cuire avec douze onces de sucre en sirop. Vous desséchez parfaitement cette marmelade et la passez par le tamis. Remettez-la dans une grande casserole ; ensuite vous fouettez dix-huit blancs d'œufs bien fermes, dans lesquels vous mêlez trois quarterons de sucre en poudre, après quoi vous mêlez une couple de cuillerées de ce blanc avec la marmelade d'abricots. Dès que celle ci se trouve bien ramollie par le blanc que vous y avez mêlé à plusieurs reprises, vous

amalgamez légèrement la marmelade avec les blancs; vous versez cet appareil dans une grande croustade semblable à la précédente; mettez au four, chaleur modérée, et donnez une bonne heure de cuisson : servez avec promptitude. Lorsque l'on veut faire de ces sortes de soufflés pendant toute l'année, on passe à l'étamine fine deux pots d'une livre de marmelade d'abricots chacun; mais si cette marmelade se trouve être un peu mollette, vous la desséchez. Vous fouettez dix-huit blancs, dans lesquels vous mêlez seulement une livre de sucre. Terminez de la manière accoutumée.

SOUFFLÉS PARISIENS AUX FRAISES.

Après avoir épluché un beau panier de belles fraises et de bon fruit, vous les écrasez. Vous les passez en purée à l'étamine fine; vous mêlez une livre et demie de sucre en poudre avec dix-huit blancs d'œufs fouettés bien fermes. Lorsque le tout est bien amalgamé, vous y mêlez la purée de fraises parfaitement incorporée. Vous versez l'appareil dans une croustade comme à l'ordinaire; vous terminez l'opération de même que ci-dessus. On procédera de la même manière pour faire des soufflés de framboises, de groseilles, de prunes de reine-claude et de mirabelle.

Comme ces sortes de soufflés sont très-susceptibles à la cuisson, on les fait encore de la manière suivante : on prépare la moitié de l'appareil des soufflés français décrits précédemment; mais on n'y

met que huit jaunes d'œufs et peu de sucre. Ensuite vous mettez cet appareil avec l'une des trois recettes décrites ci-dessus; mais vous ne mêlez le tout qu'après avoir préparé entièrement le soufflé comme pour entrer au four. Le soufflé aux framboises se prépare de même que celui-ci.

CHAPITRE XLI.

SOUFFLÉS DE FÉCULE DE POMMES DE TERRE.

Après avoir préparé l'une des infusions marquées dans les détails des soufflés français, mettez dans une moyenne casserole huit onces de farine de fécule de pommes de terre, et quatre de beurre d'Isigny. Remuez ce mélange pour en former une pâte, afin que l'appareil ne soit pas grumeleux. Alors vous versez dedans un peu d'infusion, pour délayer le tout. Vous ajoutez le reste de l'infusion, une livre de sucre en poudre et une pincée de sel. Vous mettez la casserole sur un feu moderé, vous remuez continuellement l'appareil avec une spatule; aussitôt qu'il commence à épaissir, vous l'ôtez de dessus le fourneau pour le lier plus aisément. Ensuite vous l'y remettez, et le desséchez pendant quelques minutes. Lorsqu'il est retiré du feu, et que vos seize blancs sont presque assez fouettés, vous faites mêler dans l'appareil les seize jaunes, ce qui doit l'amollir et le rendre de la consistance de crème-pâtissière, sinon vous y ajoutez un peu d'infusion que vous avez eu le soin de conserver à cet effet. Vous y mêlez avec

légèreté les blancs qui doivent être pris bien fermes; versez cet appareil tout bouillant encore dans une croustade de la même grandeur, et préparée de même que pour les soufflés précédents. Mettez au four chaleur modérée, et donnez une heure à une heure et demie de cuisson. Servez glacé, ou à blanc; saupoudrez de sucre.

Les soufflés de farine de crème de riz et de marrons se préparent de la même manière que ci-dessus. Vous pouvez ajouter quelques cuillerées de crème à la Chantilly.

Il est important de ne pas laisser attendre les appareils des soufflés. Lorsqu'ils sont terminés, ils doivent être enfournés de suite, sinon les blancs d'œufs et les jaunes relâchent singulièrement et décomposent en quelque sorte le soufflé, qui ne fait plus le même effet à la cuisson.

CHAPITRE XLII.

DES FONDUS AU FROMAGE PARMESAN.

DÉTAIL DE L'APPAREIL POUR UN BUISSON DE QUATRE-VINGTS CAISSES POUR GROSSE PIÈCE ORDINAIRE.

Mettez dans une moyenne casserole une livre de beurre d'Isigny et huit onces de fécule de pommes de terre bien remués ensemble. Vous y versez cinq ou six verres de bonne crème, presque bouillante, une livre de vrai fromage de Parmesan râpé, huit onces de bon fromage de Gruyère râpé, une petite

cuillerée (à café) de mignonnette de poivre blanc, et une cuillerée de sucre en poudre.

Faites cuire cet appareil sur un feu modéré, en le remuant toujours, afin de le lier sans grumeleaux. Vous le desséchez pendant quelques minutes; vous fouettez quinze blancs bien fermes. Lorsqu'ils sont presque pris, faites mêler les quinze jaunes dans l'appareil, en y joignant une forte assiette de bonne crème fouettée, bien égouttée; alors l'appareil doit se trouver de la consistance d'une crème-pâtissière mollette, sinon vous ajoutez un peu de bonne crème. Vous y amalgamez les blancs avec légèreté, et emplissez de suite les caisses que vous aurez rangées à deux pouces de distance entre elles, sur des plaques ou plafonds.

On doit être plusieurs personnes pour garnir les quatre-vingts caisses (ceci est de rigueur), afin qu'elles entrent au four (chaleur modérée) promptement. Donnez quinze à vingt minutes de cuisson.

On doit s'arranger de manière que les fondus entrent au four lorsque le premier service est parti, et que déjà les maîtres sont à table. Avec ce soin, les fondus arrivent toujours au moment où l'entremets commence à être attaqué.

Cette pâtisserie légère est justement estimée des gourmands amateurs de bonnes friandises qui aiguisent encore l'appétit.

Le peu de sucre que je mets dans l'appareil est pour adoucir l'âcreté du fromage, quoiqu'il soit de première qualité; car le véritable fondu demande

une extrême douceur et un moelleux parfait, qui ne laissent au palais que le goût agréable du bon Parmesan.

On sert également en caisse les appareils des soufflés parisiens aux pommes de rainette, aux abricots, aux ananas, aux fraises, aux framboises, aux groseilles, et généralement toutes les sortes de soufflés possibles.

On sert très-souvent ces petits soufflés en caisse pour assiette volante, c'est-à-dire, qu'ils ne paraissent pas sur la table; mais le maître-d'hôtel a le soin de les faire tenir aux convives, en les faisant circuler avec promptitude sur des assiettes d'argent bien chaudes.

Lorsqu'on voudra faire des soufflés d'entremets, on marquera seulement le tiers des appareils contenus dans la série des soufflés en général, décrits ci-dessus.

CHAPITRE XLIII.

DES OMELETTES SOUFFLÉES.

Mettez dans une petite terrine six jaunes, six onces de sucre en poudre, six macarons amers, une bonne pincée de fleur d'orange pralinée et pulvérisée, un grain de sel. Le tout étant travaillé quelques minutes, vous fouettez les six blancs d'œufs que vous amalgamez avec l'appareil; vous le versez de suite dans une poêle où vous aurez fait fondre seulement deux onces de beurre d'Isigny. Lorsque

l'omelette commence à s'échauffer, vous la sautez pour la retourner sens dessous dessous; dès qu'elle commence à prendre couleur, vous la ployez en deux et la renversez sur un plat d'argent. Vous avez soin de replier les bouts par dessous, afin que l'omelette soit plus ronde, et en même temps de meilleure mine. Vous la mettez au four chaleur modérée; dès qu'elle a reçu une couleur jaunâtre, vous la saupoudrez de sucre fin passé au tamis de soie, puis vous la glacez à la flamme (comme on glace les entremets) ou avec la pelle rouge : servez promptement.

On fait ordinairement ces omelettes sous le four de campagne; alors vous mettez le plat sur des cendres rouges, ensuite par-dessus le four de campagne légèrement chaud, mais chargé comme de coutume; et sitôt que l'omelette a la couleur désirable, vous la saupoudrez de sucre, et la glacez avec la pelle rouge.

OMELETTE SOUFFLÉE A LA VANILLE.

Après avoir haché une demi-gousse de vanille, vous la pilez avec deux onces de sucre que vous passez au tamis de soie; vous mettez ce sucre de vanille dans une petite terrine avec six jaunes d'œufs, six macarons doux écrasés, quatre onces de sucre en poudre et un grain de sel. Terminez l'opération comme la précédente.

OMELETTE SOUFFLÉE AU CÉDRAT.

Râpez le quart du zeste d'un beau cédrat sur un

morceau de sucre; séparez ensuite l'arome du fruit, en ratissant le sucre que vous faites sécher. Vous l'écrasez et le mêlez avec d'autre sucre en poudre pour en peser six onces; vous les travaillez avec six jaunes, six macarons doux et un grain de sel. Le reste du procédé se termine de même que ci-dessus.

Les omelettes soufflées au zeste d'orange, de citron ou de bigarade, se préparent de la même manière que la précédente.

OMELETTE SOUFFLÉE AU MARASQUIN.

Mettez dans une petite terrine six jaunes, six onces de sucre fin, six macarons doux et un grain de sel. Travaillez ce mélange quelques minutes; joignez-y une bonne cuillerée à bouche de vrai marasquin d'Italie : vous terminez l'opération de la manière accoutumée.

Vous procédez de même pour faire une omelette soufflée au rhum, avec cette différence que vous mêlez dans l'appareil une cuillerée de bon rac ou de rhum en place de marasquin.

Pour faire une grosse omelette soufflée, doublez ou triplez les appareils décrits ci-dessus.

Cet entremets est très-agréable à manger; il est plus aimable sous le rapport qu'en un quart d'heure de temps on peut servir une omelette soufflée bien rendue : cela n'empêche pas que l'on sert de préférence un soufflé d'entremets, que l'on fait cuire dans des casseroles d'argent.

OBSERVATIONS SUR LES GROSSES PIÈCES DE PATISSERIE.

Cette troisième partie comprend une série de grosses pièces de fonds historiées, qui assurément ont tout l'effet désirable; et sous ce rapport elles doivent plaire infiniment au maître-d'hôtel et au cuisinier, qui ne peuvent pas servir de pièces montées devant leur maître sans être réprimandés: mais ces réprimandes sont justement méritées; oui, certes, et nous devons n'en accuser que le mauvais goût des cuisiniers, qui manquent de cet instinct merveilleux par lequel nous recherchons et aimons cet ensemble, cette harmonie parfaite, qui caractérisent le vrai fini; eux seuls séduisent et font naître un sentiment secret qui aiguise l'appétit et fait jouir d'avance des délices de la table; car une table servie sans ordre et sans précision, quoique le fumet des mets s'y fasse sentir, choque l'œil par son irrégularité, et dès lors les sensuels éprouvent du dégoût, ou du moins l'appétit n'est plus le même. Ceci n'est pas une vaine chimère : je vais en signaler des preuves incontestables.

D'abord un service est mauvais quand les chefs servent ou laissent servir une pièce montée vis-à-vis une pièce de fonds. Ces deux grosses pièces sont trop disparates pour être servies ensemble, sous ce rapport que l'une doit être légère et élégante, tandis que l'autre ne peut être que matérielle, quoique de bonne mine; mais c'est pis encore quand on voit servir une pièce montée en face d'un buis-

son d'écrevisses ou de truffes, d'une galantine ou d'un jambon glacé. Je veux bien que ces quatre articles soient assez souvent montés sur des socles; mais cela n'empêche pas que cette manière de ne servir qu'une pièce montée soit très-choquante à la vue. Voilà assurément de ces irrégularités que le bon goût désavoue, et que les amphitryons rejettent; cela arrive trop souvent, à la honte des cuisiniers, parce que la manie du jour est de servir en ambigu (je reviendrai sur cet article), tandis qu'autrefois nos deux services bien chauds se succédaient rigoureusement; mais alors les amphitryons étaient véritablement sensuels, et ne faisaient bonne chère qu'en savourant les mets tout bouillants. Heureux temps que je regrette! Ensuite les hommes de bouche de ce temps-là étaient réguliers dans le service; ils avaient la bonne habitude de placer sur la table, en parallèle d'un buisson de belles écrevisses, un buisson détaché de pâtisserie chaude que l'on mangeait avec plaisir, de même qu'avec les truffes on servait les galantines et les jambons; mais puisque nous sommes plus élégants qu'eux, pourquoi n'être pas plus corrects encore? C'est d'autant plus facile que nous avons tout ce qu'il faut pour charmer et aiguillonner l'appétit des vrais gastronomes. D'abord on devrait, comme les anciens (1), servir un buis-

(1) Cela est observé quelquefois encore par nos artistes élevés dans l'ancien régime; mais ce n'est pas suffisant pour l'honneur du métier : les bonnes manières doivent être généralement pratiquées. C'est ce que je n'ai jamais cessé de démontrer dans mes ouvrages;

son de pâtisserie détachée avec l'une des grosses pièces dénommées ci-dessus : on pourrait aussi servir un buisson d'écrevisses groupées sur un socle en face d'un pâté froid, ou d'une grosse brioche, ou d'une autre grosse pièce semblable. Cependant il serait désirable qu'un socle ne fût jamais servi qu'en face d'un socle; ils devraient ne paraître que sur les tables de 80 à 100 couverts, et particulièrement pour les grands buffets, où ils sont véritablement à leur place. Pour être parfaitement précis dans le service des grosses pièces d'entremets, voici la manière de quelques gros matadors du jour, qui suivent strictement cet ordre de choses : ils servent toujours deux pièces montées en face l'une de l'autre, de même que deux pièces de fonds sont servies ensemble. Par cet heureux arrangement, leur service a plus d'harmonie, puisque l'élévation et la physionomie des deux bouts sont les mêmes; mais les hommes de goût font un choix dans l'accouplement des gros entremets, et il en existe un bien réel. En voici une idée : d'abord les pièces de fonds peuvent être servies indistinctement les unes avec les autres, pourvu cependant que celles qui sont historiées soient ensemble, et que celles plus unies soient servies de même, comme par exemple les pâtés, les brioches, les babas, les gâteaux de Compiègne, à la française, à la royale, à la parisienne; puis les

mais depuis douze ans que cet ouvrage a paru, notre service s'est sensiblement amélioré.

couglauffles, les biscuits de Savoie; et généralement les flans à la portugaise, à la turque, à la française, aux nouilles, au vermicelle, aux marrons et aux pommes de terre. Voilà de grosses pièces qui cadrent véritablement bien ensemble, puisque leur bonne mine consiste à être simples et naturelles, tandis que les autres pièces de fonds, susceptibles d'être historiées, doivent être servies ensemble. Par exemple, un poupelin et une sultane peuvent très-bien s'accoupler, attendu que tous deux sont d'une physionomie brillante; que l'un est garni de crème à la Chantilly, et l'autre de confitures: de même qu'un gâteau de mille-feuilles peut être servi avec un croque-en-bouche, un gros nougat avec une grosse meringue; une grosse croquante de pâte d'amandes peut être parfaitement accouplée avec un biscuit de Savoie décoré ou glacé à la royale, et fourré de confitures. Pour les pièces montées, même choix dans l'accouplement: comme, par exemple, un vase doit être servi avec une corbeille élégante, une coupe légère avec une cassolette; de même qu'une lyre doit être servie avec une harpe, un casque antique avec un casque moderne, un trophée de guerre avec un trophée de marine; ensuite une chaumière avec une grotte rustique, un pavillon chinois avec un pavillon turc, un temple avec une rotonde, un fronton avec une colonnade, une fontaine égyptienne avec une fontaine moderne, et une cascade avec une cascade. Il en est de même d'une ruine antique, qui doit être servie avec une ruine

moderne; un belvédère doit l'être avec un fort; et ainsi de suite, comme le représentent les dessins.

Voilà assurément comme devraient toujours être servies nos pièces montées, qui enjolivent notre grande cuisine moderne.

Mais encore une remarque importante. On devrait, ce me semble, assortir les pièces montées d'une manière analogue aux réunions des tables que nous servons: par exemple, pour un repas militaire, des casques et des trophées; pour des musiciens, la lyre et la harpe; pour un mariage, le temple de l'Hymen; pour des philosophes, des pavillons et des chaumières; pour des romanciers, des ruines, des cascades, des fontaines, des tours, des forts, des rochers et des torrents : voilà de quoi contenter tout le monde.

J'ai promis de revenir sur le service en ambigu, service bizarre, ridicule, et funeste à notre art. Si l'on n'y prend garde, la bonne cuisine finira par s'appauvrir et devenir insipide; car à quoi bon bien faire et servir chaud, puisque les mets ne sont plus mangés que froids, ou tout au plus tièdes encore? Voilà des faits réels, incompatibles avec le grand art culinaire, et que les vrais gourmands désavouent; mais bien sûrement la bonne cuisine perd sa bonne mine et sa qualité par ce genre de servir, qui empêche indubitablement de savourer les mets avec ce plaisir ineffable que procure la bonne chère; vraies délices de la vie humaine, puisque les jouissances sensuelles sont les seules dont on ne se lasse jamais,

et que l'on recommence avec un nouveau plaisir!

Mais heureusement pour nous qu'il est encore certaines maisons où les bons amphitryons ont conservé leur vieille manière de faire bonne chère, et qu'ils rejettent loin d'eux le service baroque de l'ambigu; car quoi de plus ridicule que de voir un amalgame confus d'entrées et d'entremets, dont les uns et les autres sont quelquefois mangés indistinctement par certains convives qui ne se piquent pas d'être fins connaisseurs? Voilà de ces inconvénients qui arriveront tant que ce service aura lieu; tandis qu'autrefois l'ambigu n'était admis que pour les soupers, et en famille seulement; car dès l'instant qu'il y avait un étranger, nos deux services avaient lieu : alors on mangeait avec délices.

CHAPITRE XLIV.

GROS SUCRE, PISTACHES, AVELINES, AMANDES ET SUCRE DE COULEUR.

La pistache fait de longs trajets pour arriver jusqu'à nous : elle vient de l'Arabie, de la Perse, de la Syrie et des Indes; elle est humectante, bienfaisante et restaurante.

Lorsqu'on l'achète, on doit avoir l'attention de la choisir pesante; la peau doit être d'un rouge vif, l'intérieur d'un beau vert tendre, et surtout d'un goût très-agréable à la bouche; au lieu que lorsque les pistaches sont vieilles, elles sont jaunâtres et d'un goût désagréable.

On en fait un grand usage dans notre pâtisserie moderne, de même que pour l'entremets de sucre.

Avant de les employer, vous les émondez, c'est-à-dire que vous en jetez (selon votre utilité) dans de l'eau bouillante, et quelques minutes après vous en retirez une, que vous pressez entre les doigts : alors l'amande de la pistache quitte sa peau rougeâtre, et doit être d'un beau vert; si l'amande quitte difficilement, vous la laissez encore un moment dans l'eau; vous égouttez les pistaches à mesure que vous les émondez; ensuite vous les lavez à l'eau fraîche, et les égouttez dans un tamis.

Les amandes d'avelines, les amandes douces et amères s'émondent de la même manière.

L'aveline est le fruit de l'avelinier, espèce de noisetier. L'amande est de forme presque ronde, et recouverte d'une peau rougeâtre : elle est pectorale, nourrissante, et d'un goût très-aimable : voilà les raisons qui m'ont décidé en sa faveur. Je l'ai employée de bien des manières, et toujours avec agrément; l'arome délicieux de ce fruit embaume tous les gâteaux où il est admis.

Les amandes douces sont les meilleures et les plus belles : on doit les choisir longues, saines (sans taches), grasses (épaisses), pesantes et bien blanches.

MANIÈRE D'OPÉRER POUR LA COLORISATION DES AMANDES ET DU SUCRE EN POUDRE.

Amandes roses. Après avoir haché très-fin plus ou moins d'amandes douces, vous les mettez sur un

plafond, et versez dessus un peu de rouge végétal liquide, ou, si vous l'aimez mieux, du carmin délayé ou une infusion de graine de cochenille. Ensuite vous frottez les amandes entre les mains, afin de bien les amalgamer avec la couleur, pour qu'elles se teignent d'un beau rose tendre ou d'un rose vif, mais non pas rouge. On doit généralement remarquer que la teinte des amandes et des sucres soit de couleur tendre, attendu que ce coloris plaît toujours à la vue; tandis que les couleurs dures et tranchantes sont de mauvais goût.

Les amandes étant ainsi disposées, vous les faites sécher à l'étuve ou à la bouche du four doux; aussitôt qu'elles ne sont plus humides, vous les hachez un peu, et les mettez dans une petite caisse de papier.

Amandes violettes. Les amandes étant hachées bien fines, vous les mêlez avec un peu de rouge de cochenille (ou autre) et un peu d'indigo dissous dans l'eau; mettez une petite quantité de ce dernier à la fois, à cause de sa teinte dominante. Suivez le reste du procédé décrit précédemment.

Amandes lilas. Vous employez comme ci-dessus du rouge et du bleu d'indigo; mais ici la teinte doit être plus claire, et le bleu assez dominant pour détacher davantage la couleur lilas de la teinte violette qui en diffère si peu.

Amandes vert-pistache. Lavez deux grosses poignées d'épinards fraîchement cueillis (ou de poirée); égouttez-les, pilez-les bien parfaitement. Lorsqu'ils

sont broyés, vous les pressez fortement dans une serviette, afin d'en exprimer la quintessence; vous vous mettez au-dessus d'un plat à sauter; ensuite vous placez le vert sur un fourneau ardent. Aussitôt que le jus commence à vouloir bouillonner, vous l'ôtez en le remuant; alors le vert caillebotte et se dégage entièrement du liquide (on doit observer que ce vert doit être cuit à grand feu et sans ébullition), vous le versez alors sur un petit tamis de crin. Lorsqu'il est bien égoutté, vous le passez par un tamis de soie; vous devez obtenir un beau vert clair lisse et délié; vous en mêlez avec des amandes fines, mais ayez soin d'en mettre peu à la fois, afin de pouvoir leur donner un beau vert-pistache. Vous devez les mêler quelques minutes, pour que l'amande s'imbibe parfaitement du vert; vous faites sécher à l'étuve ou à la bouche du four doux.

On fait encore des amandes vertes en mêlant aux amandes un peu d'infusion de safran et de bleu d'indigo.

Amandes bleues. Faites dissoudre un peu de bleu d'indigo dans deux cuillerées d'eau; vous passez l'infusion dans un petit linge, et l'employez comme de coutume.

Amandes oranges ou aurores. Vos amandes étant hachées très-fines, vous les mêlez avec un peu de rouge liquide et un peu d'infusion de safran. Dans les premières, le rouge doit dominer; dans les autres, le jaune doit, en quelque sorte, dominer le rouge. Vous terminez l'opération comme de coutume.

Amandes citron. Mettez une pincée de safran en feuilles dans un moule à darioles à moitié plein d'eau presque bouillante. Laissez faire l'infusion quelques minutes; passez-la dans un petit linge fin, et employez-la ensuite de la même manière que ci-dessus.

Amandes au chocolat. Faites fondre une tablette de chocolat râpé dans deux cuillerées d'eau; employez-la de la manière accoutumée.

On fait également des amandes coupées en filets et coupées en dés colorés rose, violet, lilas, vert, bleu, orange, citron et chocolat. A ce sujet on suivra les procédés indiqués précédemment.

MANIÈRE DE PROCÉDER POUR LA COLORISATION DU SUCRE EN POUDRE.

Aussitôt que j'eus imaginé (à l'époque de mon établissement) mes sucres de couleur, ce qui réellement manquait pour le complément du fini des pièces montées, mes confrères s'aperçurent bientôt du nouvel éclat de mes colifichets, et s'en emparèrent pour quitter les amandes de couleur, et surtout la nompareille, qui faisait l'apanage d'un gros matador, qui laissa aussi ce chétif procédé pour s'enrichir de ma découverte. (Tels sont les moyens de ces hommes industrieux!)

Je n'employai jamais ces nompareilles, qui conviennent tout au plus aux diablotins, parce que ceux-ci sont en papillottes; ce qui rend absolument cette nompareille invisible : voilà le cas qu'en font les confiseurs de bon goût.

On doit aussi blâmer c[illegible] pâtissiers qui se permettent d'employer du ca[illegible]es conserves et du sucre soufflé dans la compos[illegible]e leurs pièces montées; ce qui rend ces sortes de colifichets plus tristes, car l'éclat de ces bonbons appauvrit davantage et leur pâtisserie et leur petit talent. Sans doute, la pâtisserie moderne est assez riche d'elle-même sans vouloir la faire briller aux dépens de l'office. Oui, certes, ces bonbons doivent disparaître de la pâtisserie, et il faut désormais prendre, pour orner nos pièces montées de bon goût, les jolies formes du sucre filé, des sucres au cassé de diverses couleurs, du gros sucre et des jolies confitures : voilà véritablement le bon moyen d'honorer notre état et de nous honorer nous-mêmes, puisque nous n'employons que des choses de notre fabrique.

Mais revenons à notre opération.

Gros sucre pistache. Faites du gros sucre selon la règle; placez-le sur un grand plafond; frottez-le légèrement avec un peu d'essence de vert d'épinards ou autre. On doit humecter assez le sucre pour en faciliter la colorisation désirée : alors vous le faites sécher à l'étuve ou à la bouche du four très-doux; vous le passez dans un tamis de crin aussi gros que le tamis à quenelle, afin d'en séparer le fin et de l'employer à volonté.

On peut également faire du gros sucre pistache en le mêlant avec du safran ou de la gomme gutte dissoute et du bleu d'indigo.

Gros sucre lilas. Mettez de ce sucre sur un pla-

fond, et frottez légèrement entre les mains, en y joignant un peu d'infusion de cochenille ou de rouge végétal, avec du bleu d'indigo dissous dans un peu d'eau ; surtout mêlez peu de ce dernier à la fois, afin d'obtenir le sucre d'une jolie teinte lilas, que vous faites sécher à la bouche du four très-doux. Vous les passez ensuite par le tamis à quenelle, pour en séparer le fin.

Gros sucre violet. Vous le préparez de même que le précédent, en remarquant que le rouge doit dominer plus que dans la couleur lilas.

Gros sucre jaune. Faites une petite infusion de safran foncé en couleur ; puis vous en versez sur du gros sucre, que vous frottez doucement, afin de le maintenir autant que possible en grains.

Gros sucre rose. Vous le mêlez légèrement avec du rouge végétal ou du carmin, et le faites sécher à l'étuve.

Gros sucre orange. Vous le préparez avec du rouge végétal et du safran, ou de la gomme gutte. N'oubliez pas que la couleur rouge doit dominer le jaune : faites sécher à l'étuve. Le gros sucre aurore se prépare de la même manière ; la couleur jaune seulement doit un peu dominer sur le rouge.

Gros sucre au chocolat. Vous le mêlez doucement avec du chocolat dissous, et terminez le procédé comme de coutume.

Sucre en poudre lilas. Mettez sur un plafond du sucre cristallisé en poudre ; frottez-le dans les mains en y joignant un peu de bleu d'indigo en infusion,

et un peu de rouge végétal ou autre ; mais ayez soin de mettre peu de couleur à la fois, afin d'être maître de l'opération. Vous finissez le procédé comme de coutume.

Le sucre étant séché, vous l'écrasez avec le rouleau, et le passez par le tamis à farine.

On suivra les mêmes procédés que ci-dessus pour faire du sucre en poudre rose, violet, bleu, vert, orange, citron, aurore et chocolat.

Gros sucre cristallisé. Prenez un morceau de beau sucre cristallisé, que vous cassez par petits morceaux comme pour prendre le café ; et avec le bout du rouleau, vous cassez chaque petit morceau de la grosseur de petits pois, et le plus également possible. Le tout étant ainsi égrené, vous le passez par un tamis de laiton ou de crin (comme le tamis à quenelle), ou par une passoire fine pour en séparer le sucre en poudre ; car, malgré tous les soins que l'on puisse donner à cette opération, sur un morceau de sucre d'une livre, on n'obtiendra guère que la moitié en grain et le reste en poudre.

La première fois que j'employai le gros sucre sur ma pâtisserie, ce fut dans les grandes galeries des Relations extérieures en 1804. Avant cette époque, le gros sucre n'était employé que pour le petit four ; car c'est après en avoir fait usage pour orner les massepains à l'italienne seulement que j'eus ensuite la bonne idée d'en enrichir notre grande pâtisserie moderne. Je ne l'employai pendant près d'une année que pour l'ornement de mes grosses pièces montées,

et ensuite pour mes entremets ; depuis ce temps, mes confrères s'en sont enrichis.

Le gros sucre rend de grands services ; il donne de l'éclat et de l'élégance aux petites choses. Tout par lui est enrichi. Aussi joue-t-il un grand rôle dans notre pâtisserie parisienne.

FIN DU TOME PREMIER.

TABLE

DES CHAPITRES ET DES SOMMAIRES

CONTENUS DANS CE VOLUME.

Sujets de la planche I. . . . . Page I
Préface. VII
Discours préliminaire. XI

PREMIÈRE PARTIE.

Chap. I. Observations sur les détrempes. 1
Chap. II. Détrempe du feuilletage. 3
Détail de la détrempe. 4
Seconde détrempe du feuilletage. 10
Troisième détrempe du feuilletage. 12
Chap. III. Feuilletage à la graisse de bœuf, de veau, au saindoux et à l'huile. 15
Feuilletage à la tétine ou à la graisse de rognon de veau. 16
Feuilletage au saindoux. 17
Feuilletage à l'huile. . . . . id.
Chap. IV. Détrempe de la pâte à dresser des pâtés chauds et froids 18
Détail de cette détrempe. . . . . id.
Pâte à dresser pour les pâtés chauds. 21
Pâte fine pour les timbales. 22

CHAP. V. De la pâte fine et de la pâte brisée demi-feuilletée. 22
CHAP. VI. Détrempe des gâteaux de plomb. 25
Gâteaux de plomb à la parisienne (à la vanille). . . . . id.
Gâteaux de plomb à la fleur d'orange. 25
au cédrat confit. . . . . id.
au zeste de citron. . . . . id.
au raisin de Corinthe. 26
au raisin muscat. . . . . id.
au fromage parmesan. . . . . id.
au fromage de Gruyères. . . . . id.
au fromage de Brie. 27
anglo-français. . . . . id.
de châtaignes. 28
de riz au lait d'amandes. . . . . id.
de pommes de terre. 29
de nouilles. 30
aux amandes amères. 31
aux avelines grillées. . . . . id.
aux pistaches. 32
au chocolat. 33
CHAP. VII. Pâte à nouille. . . . . id.
CHAP. VIII. De la détrempe et de l'effet de la pâte à brioche à la cuisson. 35
Pâte à brioche. 39
CHAP. IX. Gâteaux de Compiègne. 42
CHAP. X. Baba polonais. 46
CHAP. XI. Couglauffle à l'allemande. 49
CHAP. XII. Gâteau à la parisienne. 52
CHAP. XIII. Gâteau à la française. 56
CHAP. XIV. Le gâteau royal. 58
CHAP. XV. Gâteau de Compiègne aux anis et au raisin de Corinthe. 60
à l'angélique et aux cerises. id.
CHAP. XVI. Gâteau au beurre, ou solilemne. 61
CHAP. XVII. Kouques au beurre. 62
CHAP. XVIII. Biscottes de Bruxelles. 64
CHAP. XIX. Petits couglauffles. 65
CHAP. XX. Pâte d'office. 66

CHAP. XXI. Détrempe des échaudés. 69
CHAP. XXII. Observations sur les connaissances du four. . 72

DEUXIÈME PARTIE.

CHAP. I. Des patés chauds de bécassines, de mauviettes, de cailles, à la financière et à la Mongla. 81
Observations préliminaires. . . . . id.
Sujets de la planche II. . . . . id.
Pâté chaud de bécassines aux truffes. 83
de faisans aux truffes. 85
de cailles aux champignons. 86
de mauviettes aux fines herbes. 87
à la Mongla. 88
de palais de bœuf aux truffes. 90
de ris d'agneaux. 91
à la financière. . . . . id.
à la ciboulette. 92
de godiveau de volaille aux truffes. 93
de godiveau de gibier aux champignons. . . 94
CHAP. II. Des pâtés chauds de poissons. . . . . id.
Pâté chaud de saumon. . . . . id.
à la marinière. 95
de filets de merlans farcis. 97
CHAP. III. Pâté chaud de légumes à la moderne. 98
CHAP. IV. Pâté chaud anglais-français. 103
CHAP. V. Pâté chaud russe. 104
CHAP. VI. Des tourtes d'entrée. 106
Tourte d'entrée à l'ancienne. . . . . id.
de godiveau de volaille. 108
de godiveau de gibier. 109
de godiveau de poisson. . . . . id.
de quenelles de volaille aux truffes. . . id.
au chasseur. 110
CHAP. VII. Des petits pâtés pour hors-d'œuvre et au naturel. 111
Petits pâtés au verjus. 112
aux rognons de coq. . . . . id.

Petits patés à l'écarlate. 113
aux truffes. . . . . id.
de gibier. . . . . id.
maigres de laitances de carpes. 114
de queues d'écrevisses. . . . . id.
aux huîtres. . . . . id.
d'anchois. 115

CHAP. VIII. Des vol-au-vent et des rissoles. . . . . id.
Vol-au-vent à la Nesle. 117
Traité des rissoles. . . . . id.
Rissoles à la parisienne. 119
à la russe. . . . . id.
Croquettes de riz à la manière ancienne. 121

CHAP. IX. Timbale de macaroni à la milanaise. 122
Sujets de la planche III. 123
Timbale de macaroni au chasseur. 225
à la financière. 126
à la marinière. . . . . id.
de nouilles avec blanquette de volaille. . . . id.
de lazagnes au fumet de gibier. 127

CHAP. X. Timbale à la financière. 128
de pigeons innocents aux truffes. . . . 130

CHAP. XI. Timbale à la parisienne. 132
à l'indienne. 134
blanche à la marinière. 135

CHAP. XII. Observations préliminaires. 136
Sujets de la planche IV. 137
Casserole au riz à la moderne. 141
à la reine. . . . . id.
à la polonaise. . . . . id.
garnie d'une blanquette de volaille aux truffes. 142
au chasseur. . . . . id.
à la Périgord. 143
à la Toulouse. . . . . id.
à l'indienne. 144
garnie de palais de bœuf. . . . . id.

CHAP. XIII. Casserole au riz de bonne morue. 145
garnie de filets de soles. . . id.

CHAP. XIV. Croustades de pain garnies d'une escalope de levrauts au sang. 145
Sujets de la planche V. 148
Croustade de cailles au gratin. 149
CHAP. XV. Chartreuse printanière. 152
Sujets de la planche VI. 155
CHAP. XVI. Chartreuse à la parisienne en surprise. . . . 160
en cylindre. . . . 162
CHAP. XVII. Des petites croustades à la Béchamel. . . . 163
Sujets de la planche VII. 164
Petits pâtés russes. 165
de mouton à l'anglaise. 166
CHAP. XVIII. Des truffes croustades en surprise. . . . . id.
CHAP. XIX. Des petites croustades de nouilles au chasseur. 167
CHAP. XX. Des petites chartreuses à la française. 169
CHAP. XXI. Des petites casserolettes de riz. 170
CHAP. XXII. Des petites bouchées à la reine. . . . . id.
CHAP. XXIII. Des petites croustades à la Mongla. 171
CHAP. XXIV. Des petites croustades de pain garnies de cailles au gratin. 172
CHAP. XXV. Des sauces espagnoles. 173
Petite espagnole. 174
Sauce espagnole demi-glace. 177
CHAP. XXVI. Du velouté, de l'allemande et de la béchamel. 178
Sauce allemande. . . . . id.
Béchamel. 182
Béchamel maigre. 183
CHAP. XXVII. Des farces à quenelles en gras et en maigre. 184
Farce à quenelles de volaille. . . . . id.
de poissons. 188
Farce maigre au beurre d'écrevisses. 189
aux truffes. 190
aux champignons. 191
CHAP. XXVIII. Des farces fines, grasses et maigres. . . . id.
Farce fine de lapereaux. . . . . id.
de laitances de carpe. 192
d'écrevisses. 193
d'anchois. 194
aux truffes. . . . . id.

CHAP. XXIX. Godiveau à la ciboulette. 195
de volaille aux truffes. 196
de gibier aux champignons. . . . 197
de carpe. . . . . id.

TROISIÈME PARTIE.

CHAP. I. Observations préliminaires. 198
Sujets de la planche VIII. . . . . id.
De l'assaisonnement. 199
CHAP. II. Pâtés froids de jambon. 201
CHAP. III. Timbale garnie d'une dinde en galantine truffée. 208
CHAP. IV. Petits pâtés à la gelée garnis de cailles. . . . 214
de mauviettes. . . 219
de bécassines. . . id.
de filets de lapereaux. . . . . id.
de filets de volaille 220
de foies gras aux truffes. . . . . id.
CHAP. V. Gros pâté chaud-froid de perdreaux rouges et aux truffes. 222
CHAP. VI. Gros pâté froid de poularde aux truffes. . . . 225
Gros pâté froid de canetons de Rouen. 230
Pâté froid de levrauts aux truffes. . . . . id.
CHAP. VII. Pâté froid garni d'une noix de bœuf au vin de Madère. 231
CHAP. VIII. Pâté froid de filets de bœuf aux truffes. . . . 234
CHAP. IX. Gros pâté de faisan garni à la manière ancienne. . 236
CHAP. X. Gros pâtés de foies gras aux truffes. 239
CHAP. XI. Gros pâtés d'esturgeon aux truffes. 241
CHAP. XII. Gros pâtés garnis de laitances de carpes et de filets de turbots. 242
CHAP. XIII. Gros pâté garni d'anguille en galantine et aux truffes. 244

CHAP. XIV. Des gros biscuits de fécule de pommes de terre et autres. 245
Sujets de la planche IX. 246
Gros biscuits de Savoie au zeste d'oranges. 248
Biscuits de Savoie aux amandes. 253
aux avelines. 254
CHAP. XV. Grosses meringues à la parisienne. 257
Sujets de la planche X. . . . . id.
CHAP. XVI. Croquantes en pâte d'amandes à l'ancienne. . 264
de pâte d'amandes d'avelines. . . 265
CHAP. XVII. Gâteaux de mille feuilles pour grosse pièce ordinaire. 269
Gâteaux de mille feuilles à la moderne. 275
CHAP. XVIII. Des grosses brioches en caisse, au fromage, au raisin de Corinthe et à la crème de vanille. 276
Grosses brioches au fromage. 277
au raisin de Corinthe. 278
à la crème et à la vanille. . . . . id.
CHAP. XIX. Gros gâteau de mille feuilles à la parisienne. . 279
CHAP. XX. Gros gâteau de mille feuilles à la française. . . 282
CHAP. XXI. Gros gâteau de mille feuilles à la royale. . . 285
CHAP. XXII. Croque-en-bouche ordinaire. 285
Sujets de la planche XI. . . . . id.
CHAP. XXIII. Poupelines historiées de feuilles de biscuit aux pistaches. 289
CHAP. XXIV. Croque-en-bouche à la parisienne. 293
CHAP. XXV. Croque-en-bouche à la reine. 296
CHAP. XXVI. Gros nougat à la turque. 300
Sujets de la planche XII. . . . . id.
CHAP. XXVII. Gros nougat à la française. 304
CHAP. XXVIII. Gros nougat à la parisienne. 310
CHAP. XXIX. Gros nougat à la Chantilly. 315
CHAP. XXX. Sultanes à colonnes, couronnées d'un dôme formant archivolte. 316
Sujets de la planche XIII. . . . . id.
CHAP. XXXI. Sultane en surprise. 333
CHAP. XXXII. Sultane formant le turban. 339

CHAP. XXXIII. Sultane en cascade. 340
CHAP. XXXIV. Flan à la portugaise. 342
CHAP. XXXV. Flan à la suisse. 343
CHAP. XXXVI. Flan à la milanaise. 346
CHAP. XXXVII. Flan à la parisienne. 347
aux abricots. 348
à la turque. 349
de pommes de terre. 350
de marrons. 351
de nouille à la vanille. . . . . id.
de vermicelle au citron. 352
de crème pâtissière au chocolat. . . 353
anglo-français. 354
CHAP. XXXVIII. Observation préliminaire sur les soufflés en général. . . . . id.
CHAP. XXXIX. Des soufflés français. 358
Soufflé français à la vanille. . . . . id.
au café Moka. 361
au cacao. . . . . id.
au chocolat. . . . . id.
au thé heysven-skine. 362
au punch. . . . . id.
à la fleur d'orange nouvelle. . . . . id.
à la fleur d'orange pralinée. . . . . id.
à la fleur d'orange grillée. 363
au caramel anisé. . . . . id.
aux macarons amers. 364
aux macarons d'avelines. . . . . id.
aux amandes amères. . . . . id.
aux pistaches. 365
aux quatre fruits. . . . . id.
au cédrat. 366
au parfait-amour. . . . . id.
à la menthe. . . . . id.
au marasquin. . . . . id.
CHAP. XL. Des soufflés parisiens aux pommes de rainette. . id.
Soufflé parisien aux abricots. 368
aux fraises. 369
CHAP. XLI. Soufflés de fécule de pommes de terre. . . . 370

CHAP. XLII. Des fondus au fromage parmesan. 371
CHAP. XLIII. Des omelettes soufflées. 373
Omelettes soufflées à la vanille. 374
au cédrat. . . . . id.
au marasquin. 375
Observations sur les grosses pièces de pâtisserie. . . . 376
CHAP. XLIV. Gros sucre, pistaches, avelines, amandes et sucre de couleur. 381
Manière d'opérer pour la colorisation des amandes et du sucre en poudre. 382
Amandes roses. . . . . id.
violettes. 383
lilas. . . . . id.
vert pistache. . . . . id.
bleues. 384
orange ou aurore. . . . . id.
citron. 385
au chocolat. . . . . id.
Manière de procéder pour la colorisation du sucre en poudre. . . . . id.
Gros sucre pistache. 386
lilas. . . . . id.
violet. 387
jaune. . . . . id.
rose. . . . . id.
orange. . . . . id.
au chocolat. . . . . id.
en poudre lilas. . . . . id.
cristallisé. 388

FIN DE LA TABLE DES CHAPITRES.

THE KATHERIN GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. Bitting
October 6, 1930

Carême, Marie Antonin.

TX763
C27
1841
Rare Bk. Coll.

Ouvrages d'Antonin Carême.

LE PATISSIER PITTORESQUE, 1 vol. grand in-8°, orné de 128 planches dessinées par l'auteur, et gravées au trait à l'eau-forte par M. Hibon. 3e édition. Prix : 10 fr. 50 c.

LE MAITRE D'HOTEL FRANÇAIS, ou Parallèle de la cuisine ancienne et moderne; 2 vol. in-8°, ornés de 10 grandes planches dessinées par l'auteur, et gravées au trait à l'eau-forte par MM. Normand fils, Hibon et Thierry. Prix : 16 fr.

LE CUISINIER PARISIEN, ou l'Art de la cuisine française au 19e siècle; Traité des entrées froides, des socles et de l'entremets de sucre. 1 vol. in-8°, orné de 25 planches dessinées par l'auteur, et gravées au trait à l'eau-forte, par MM. Normand fils, Hibon et Thierry. Nouvelle édition. Prix : 9 fr.

L'ART DE LA CUISINE AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE, première partie. 2 vol. in-8°, ornés de 12 planches. Prix : 16 fr.
— Deuxième partie. 1 vol. in-8°, orné de 12 planches. 10 fr. 50 c.

DEUX RECUEILS in-folio, comprenant six livraisons de projets d'architecture, destinés aux embellissements de Paris et de Saint-Pétersbourg. Ouvrages d'Ant. *Carême*, dédiés à feu l'empereur Alexandre, dessinés d'après les esquisses de l'auteur, par Mlle Ribaut, et gravés à l'eau-forte par MM. Normand fils et Hibon. Il ne reste plus que très peu d'exemplaires complets. Les souscripteurs en retard sont invités également à se hâter, car il ne reste plus qu'un petit nombre d'exemplaires des dernières livraisons. Prix : 50 fr.

— PARIS. IMPRIMÉ PAR BÉTHUNE ET PLON. —