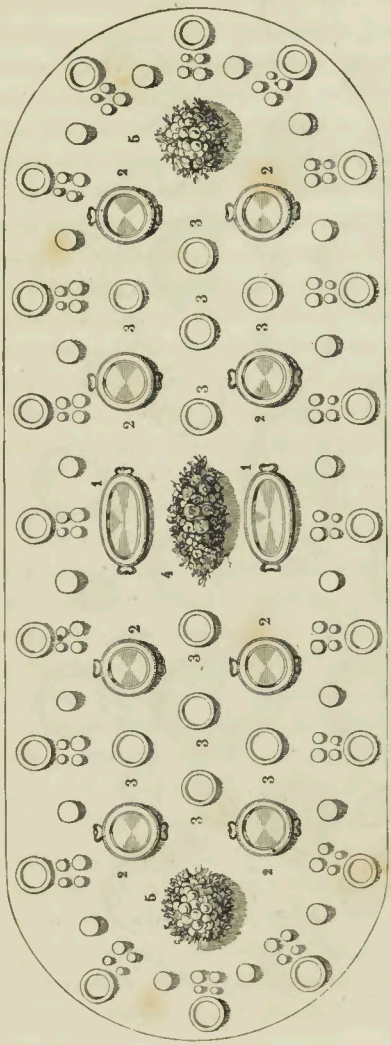
AVERTISSEMENT.

Le secret ou le talent, en toutes choses, est de faire bien avec peu. Il y a en cuisine deux excès à éviter. La grande cuisine, avec ses procédés recherchés et sa prodigalité sans limite, ne s'adresse qu'aux princes et aux grands seigneurs. Elle absorbe dans un *potage à la Lucullus* la matière de trois bons dîners, et, pour confectionner *douze œufs pochés à l'essence de canards*, il lui faut douze canards rôtis. La petite cuisine, avec ses recettes vulgaires et son économie parcimonieuse, ne connaît et n'emploie que la farine et les épices les plus communes; elle empâte ou elle empoisonne. Notre livre n'a point de rapport avec ces deux sortes de cuisine. Il enseignera aux ménagères et aux femmes du monde à faire par elles-mêmes ou à faire faire sous leur surveillance une cuisine à la fois simple et bonne, agréable et saine, délicate sans raffinement, élégante sans recherche. Le choix des denrées, le soin de chaque chose, l'emploi judicieux des assaisonnements, les procédés et les recettes inspirés ou éprouvés par une longue expérience, voilà, tels que nous avons voulu les livrer au public, pour toutes les intelligences et pour toutes les bourses, les SECRETS DE LA CUISINE FRANÇAISE.

nerons à quelques indications générales; et, afin de nous faire mieux comprendre, nous donnerons ces indications d'après deux dessins, l'un pour un menu de 10 à 12 couverts, l'autre pour un menu de 18 à 24 couverts. Ces deux dessins nous serviront en même temps à montrer le service complet de la table. Examinons d'abord une table de douze couverts.

Les douze figures marquées chacune du numéro 1 représentent les douze couverts; il y manque la fourchette, la cuiller, le couteau et le porte-couteau, dont nous avons déjà indiqué la place. Devant chaque couvert sont les trois verres qui lui appartiennent, et tout auprès se trouvent, de distance en distance, huit petites salières jumelles. Les douze petites figures portant le numéro 2 marquent la place des carafes à eau et à vin, avec les porte-carafes, qui sont ordinairement en cristal comme les carafes elles-mêmes. Le numéro 3, répété quatre fois, indique les quatre raviers ou coquilles à hors-d'œuvre. Le numéro 4 est le réchaud du milieu, destiné à recevoir d'abord le relevé et plus tard le rôti; au dessert, ce réchaud sera enlevé pour faire place à une pièce montée, par exemple, à un nougat décoré, à un croquembouche, ou bien à une jatte de meringues. Les quatre figures marquées du numéro 5 représentent les quatre réchauds pour les entrées du premier service et pour les entremets du second; au dessert, ils seront remplacés par des compotes ou par deux compotes seulement et deux autres assiettes. Aux deux numéros 6 sont figurées deux corbeilles de fruits. Enfin, les six figures qui portent le numéro 7 représentent six assiettes de dessert montées, petits fours ou sucreries. Nous aurons ainsi treize assiettes de dessert, qu'on pourra porter jusqu'à quinze si la table n'était pas suffisamment garnie (ce que nous ne croyons pas), et on en variera l'arrangement de

manière que l'ensemble offre toujours une symétrie heureusement combinée.



Voici une table de vingt couverts qui serait servie de la même manière si elle en contenait vingt-quatre. Devant chaque couvert sont quatre verres à pied de même forme, mais de différente grandeur, l'un pour le vin ordinaire, l'autre pour le bordeaux ou le bourgogne, le troisième pour le champagne, le quatrième pour le madère ou le xérès. Entre chaque couvert il y a une carafe d'eau ou une carafe de vin. Nous n'avons marqué ni les salières ni les raviers, qui doivent se placer comme dans le couvert précédent. Les deux figures marquées du numéro 1 sont deux réchauds

ovales pour les relevés d'abord, pour les rôtis ensuite, et qui au dessert seront remplacés par des assiettes montées ou par des corbeilles de fruits. Les huit figures désignées par le numéro 2 sont huit réchauds ronds pour les huit entrées du premier service, remplacées au second service par huit entremets, et au dessert par huit assiettes montées. Nous avons dit que six entrées seraient suffisantes pour une table de 18 couverts ; alors on pourrait changer la disposition du service, faire passer les relevés et les rôtis aux deux bouts de la table, et mettre les entrées sur les côtés, trois de chaque côté, en les entremêlant d'assiettes de dessert. Les dix petites figures portant le numéro 3 représentent dix assiettes de dessert, variées avec goût, portant fruits confits, macarons, sucreries et friandises plus appétissantes les unes que les autres. Le numéro 4, au milieu de la table, est une corbeille de fleurs ; et les deux numéros 5, aux deux bouts de la table, sont des corbeilles de fruits. Les deux dernières places (numéro 5) peuvent être occupées par des candélabres ; dans ce cas on pourrait placer une corbeille de fruits à droite et à gauche de chaque candélabre, et deux assiettes montées seraient posées, l'une à droite, l'autre à gauche de la corbeille de fleurs occupant le milieu de la table.

amour-propre bien placé qui doit être respecté. Ne faites pas comme cet amphitryon à la table duquel était assis un homme de lettres et qui disait à cet homme de lettres en lui offrant de nouveau, après un premier refus, je ne sais plus quel mets : « Acceptez, monsieur, acceptez, vous n'en mangerez pas tous les jours. »

Avons-nous besoin d'ajouter que des rapports des inférieurs avec les supérieurs naissent certaines obligations auxquelles on est tenu d'obéir ? Un ministre invitera à dîner ses chefs de division et ses chefs de bureau, mais un chef de bureau, un chef de division n'invitera pas son ministre. Un chef de division priera quelquefois les employés qui travaillent sous ses ordres à venir s'asseoir à sa table ; mais un expéditionnaire, avec son traitement de quinze ou dix-huit cents francs, ne se croira pas permis d'inviter son chef de division à venir manger sans façon le potage et le bœuf de famille.

Quel doit être le nombre des convives ? c'est là une question qui a été souvent débattue et qui, nous le croyons, n'a jamais été résolue d'une manière satisfaisante, parce qu'il est bien difficile, pour ne pas dire impossible, d'établir à ce sujet des règles immuables. On a dit et l'on a répété que le nombre des convives ne devait pas être au-dessous de trois ni au-dessus de neuf, et l'on a appuyé cette décision sur l'antique aphorisme ainsi énoncé : *Numero Deus impare gaudet* (le nombre impair plaît aux dieux) ; et puis, dit-on, les Grâces étaient au nombre de trois, et les Muses au nombre de neuf. Laissons les Grâces et les Muses, qui n'ont rien à faire dans un dîner, et suivons plutôt les inspirations du bon sens, qui valent bien les riantes images de l'ancienne mythologie. Un dîner de huit, de dix, de douze personnes nous plaira tout autant qu'un dîner de neuf couverts seulement, si les convives sont aussi bien assortis. Et puis,

remarquez-le bien, avec un nombre impair, vous n'obtiendrez jamais cette régularité qu'on aime à voir dans l'arrangement d'un couvert, cette symétrie qui est déjà un premier plaisir pour les convives. Dites-nous qu'avec un petit nombre de convives, par exemple de huit à douze, la conversation peut être générale et se soutenir animée jusqu'à la fin du repas : nous sommes de cet avis; dites-nous encore que, si le nombre des convives est trop considérable, il s'établit des conversations particulières entre voisins, que chacun alors parle pour soi, qu'il en résulte un peu de froideur et de monotonie, ou bien que, si la conversation devient générale, elle dégénère bientôt en un bruit assourdissant où chacun veut placer son mot et personne ne s'entend : nous sommes encore de cet avis. Ces deux points accordés, laissons maîtres et maîtresses de maison régler à leur convenance le nombre de leurs convives. Vouloir donner à cet égard des règles invariables, ce serait s'arroger des droits que chacun aime à se réserver pour en user comme il l'entend.

Toutefois il y a un point qui peut-être mériterait d'être pris en considération. Nous serions disposé à conseiller à un maître de maison de s'arranger toujours de façon que les convives ne soient pas au nombre de treize. C'est un préjugé absurde, que certes nous sommes loin de prendre sous notre protection ; nous partagerions plutôt le sentiment de ce monsieur qui consentait très-volontiers à s'asseoir tous les jours à une table de treize couverts, pourvu que le dîner fût bon. Mais il y a des gens assez faibles d'esprit pour être vivement contrariés et mal à l'aise quand ils se trouvent faire partie de treize convives, et pour qui alors les mets les plus recherchés se changent en poison. Nous avons même connu un excellent homme, convive très-aimable, qui ne manquait jamais, en entrant dans la salle à manger, de jeter un coup d'œil

bien rare que leurs voisins n'attrapent pas quelques coups de pieds dans les jambes. Enfin il y a le chapitre des enfants terribles, qui répètent étourdiment ce qu'ils ont entendu dire et qui mettent souvent dans un cruel embarras le papa ou la maman. Nous n'en voulons pour exemple que cet enfant qui, assistant à un grand dîner que donnaient ses parents et se trouvant placé à côté d'un monsieur qu'il avait vu maintes fois venir dans le cabinet de son père, lui dit ingénument : « Monsieur, pourriez-vous me dire qui a inventé la poudre ? — Pourquoi me faites-vous cette question, mon petit ami ?— C'est que papa dit comme ça que ce n'est pas vous qui avez inventé la poudre. » Voilà comment on se fait des ennemis irréconciliables. Ayez donc vos enfants à votre table quand vous êtes seuls ou que vous n'avez que des amis intimes ; les enfants sont la joie et l'ornement des réunions de famille : mais ne les admettez jamais dans un dîner de cérémonie, ce n'est pas là leur place.

Il est dans les bienséances, quand on est invité à dîner dans une maison, de ne pas s'y présenter bien avant l'heure indiquée : on court le risque ou de déranger les gens de la maison, ou de n'avoir pour société, pendant plus ou moins long-temps, que les fauteuils du salon. Mais, s'il ne faut pas arriver trop tôt, on ne doit pas non plus arriver trop tard et croire qu'il est de bon ton de se faire attendre. Il est permis à une dame de se faire attendre, mais à un homme jamais, à moins que cet homme ne soit un personnage considérable, revêtu de hautes fonctions publiques et qui n'a pas toujours la libre disposition de son temps. Lorsque tous les convives sont arrivés (on n'attend pas les retardataires envers lesquels cette convenance n'est pas rigoureusement exigée), le maître d'hôtel ou un domestique, s'il n'y a pas de maître d'hôtel, ouvre les deux battants de la porte du salon et

dit à haute voix : « Madame est servie. » Et on passe du salon à la salle à manger.

Comment se placeront les convives? Autrefois on avait adopté l'usage de désigner les places par des morceaux de carte ou de papier mis d'avance sur les serviettes et portant chacun le nom d'un des convives. C'était une méthode assez commode pour les maîtres de la maison, mais non pour les invités, qui se voyaient obligés de faire des promenades autour de la table pour chercher la place qui leur était destinée, et ne parvenaient pas toujours facilement à la trouver, s'ils avaient le malheur d'avoir la vue courte. On a renoncé à cet usage. Aujourd'hui le maître de la maison, lorsque la plupart des convives sont arrivés et réunis dans le salon, prend en particulier les principaux d'entre eux l'un après l'autre, et dit à l'un : « Vous donnerez le bras à madame » (c'est la maîtresse de la maison); à l'autre : « Vous vous placerez à la gauche de madame » (c'est encore la maîtresse de la maison); à celui-ci : « Vous donnerez le bras à madame une telle et vous la placerez à ma gauche. » Il se réserve pour lui-même l'honneur de donner le bras à la dame qu'il veut placer à sa droite. Il indiquera de la même manière à quelques autres convives la place qu'ils doivent occuper, et, quant à ceux qui ne savent pas d'avance quelle place leur est assignée, ce sera dans la salle à manger même que le maître de la maison la leur indiquera, au moment où chacun prendra son poste.

Le plaisir et le charme qu'on peut trouver dans un dîner dépendent beaucoup de la manière dont les convives sont placés. Un maître de maison devra donc s'attacher, autant que cela est possible, à connaître les rapports qui existent entre les personnes qu'il invite à venir s'asseoir à sa table. Si vos convives ne sont pas assortis, si vous placez à côté l'un de l'autre des gens qui se voient pour

la première fois, ils échangeront à peine quelques paroles sur la pluie ou le beau temps, et il en résultera nécessairement un peu de contrainte et d'embarras pendant tout le dîner. Ne placez pas non plus à côté l'un de l'autre deux hommes que vous savez être d'opinions politiques diamétralement opposées. Leur conversation, qui roulera d'abord sur le dernier grand bal de la préfecture ou sur le ballet nouveau de l'Opéra, finira bientôt par tomber dans le domaine de la politique, et alors adieu les gais propos, les mots heureux, les plaisanteries innocentes. Vous aurez une discussion assez semblable à une séance orageuse de l'ancienne chambre des députés, et la passion fait oublier la bonne chère. Il y a, en vérité, assez d'autres sujets de conversation, de conversation charmante, vive, spirituelle, pour laisser dormir la politique pendant un dîner, et peut-être serait-il bon d'écrire en lettres d'or sur la porte de la salle à manger : « Ici il est interdit de parler politique. »

CHAPITRE IV.

SERVICE DES DOMESTIQUES. — SERVICE A LA FRANÇAISE. SERVICE A LA RUSSE.

Nombre de domestiques pour le service de la table. — Conseils sur ce service : ordre et soins qu'il faut y apporter. — Changement de couteaux et de fourchettes. — Manière de servir les vins. — Sorbets entre le premier et le second service. — Verres d'eau tiède ou rince-bouche. — Service à la française. — Service à la russe.

Il n'est guère possible de déterminer d'une manière exacte, précise, quel doit être le nombre de domestiques employés au service d'un dîner. D'abord il est bien évident que ce nombre devra toujours être proportionné à celui des convives, et que plus ceux-ci seront nombreux, plus il faudra de serviteurs à leur disposition. Mais nous devons faire remarquer aussi que deux domestiques intelligents, actifs, et qui de plus sont parfaitement au courant du service, feront mieux la besogne et la feront plus vite que quatre autres qui n'ont pas beaucoup d'habitude et de pratique, et en qui l'esprit, aussi bien que les jambes, reste toujours un peu engourdi. En thèse générale, nous croyons qu'un domestique pour quatre ou cinq convives, et par conséquent trois ou quatre domestiques pour une table de douze à dix-huit couverts, sont un nombre suffisant pour assurer la régularité et la promptitude du service. Du reste, quel que soit le nombre de domestiques que l'on emploie dans un dîner, le point important est de leur donner d'avance des ordres précis, d'indiquer

de couteaux et de fourchettes à chaque plat. Cet usage nécessite un matériel assez considérable et, lorsque les domestiques ont ce matériel à leur disposition, leur service n'est pas plus difficile et ne souffre aucun retard, puisqu'ils peuvent préparer d'avance et avoir facilement sous la main tout ce dont ils ont besoin. Dans le cas contraire, c'est-à-dire dans les maisons où cet usage est également adopté, mais où il n'y a pas un matériel suffisant pour le rechange pendant toute la durée du service, les domestiques auront le soin de faire laver à la cuisine et de rapporter à mesure dans la salle à manger l'argenterie dont ils pourront avoir besoin, de manière qu'il n'y ait jamais ni interruption ni retard dans leur service. C'est une peine, un embarras de plus; mais avec un peu d'intelligence, d'attention et d'activité, on se tirera toujours honorablement d'affaire. Nous ferons remarquer que, dans les maisons qui n'ont pas adopté l'usage de changer de couteaux et de fourchettes à chaque plat, il sera toujours indispensable de faire ce changement après les plats de poisson. Il est désagréable de sentir le goût du poisson quand on mange une tranche de filet de bœuf ou une aile de volaille.

Passons au service des vins, et disons d'abord quelques mots des soins que réclament les vins avant le dîner. Outre le vin ordinaire, qui est en permanence sur la table, les vins fins qu'on sert le plus habituellement dans un dîner sont le madère, le champagne, le bordeaux et le bourgogne. Le vin de Bordeaux doit être monté de la cave trois ou quatre heures avant le dîner et porté dans la salle à manger, afin qu'il y prenne en toute saison la température de la salle; nous supposons que cette salle est d'une douce fraîcheur en été et qu'en hiver elle est chauffée à quinze degrés. Le bouquet du vin se développe beaucoup mieux de cette manière que par la mé-

thode qui consiste à exposer pendant quelque temps la bouteille devant le feu. Cependant, en cas de surprise, si un ami vient vous demander à dîner au moment où vous ne l'attendez pas, et que vous vouliez lui offrir une bouteille de vieux bordeaux, faites comme les Bordelais, réchauffez quelques instants la bouteille dans un bain-marie tiède. Les vins de liqueur réservés pour le dessert, tels que rivesaltes, grenache, alicante, malaga, etc., demandent les mêmes soins que les vins de Bordeaux. Le bourgogne aime à être servi frais, mais non pas froid, et même en hiver il sera bon de lui faire sentir l'influence d'une température modérée. Le champagne doit être plongé dans la glace, et comptez qu'il faut environ deux heures pour le frapper complétement. On a pour cet usage des seaux qu'on garnit de glace pilée et de gros sel, et qu'on place dans un lieu le plus frais possible.

Le vin ordinaire doit être frais en tout temps, et en été on le rafraîchit soit par l'emploi de la glace, soit au moyen d'eau de puits qu'on renouvelle de temps en temps. On le sert dans des carafes de cristal de même forme et de même dessin que les carafes d'eau. Bordeaux ou bourgogne, que votre vin ordinaire soit d'excellente qualité, et cela pour deux raisons : d'abord parce que vous ne devez rien offrir de médiocre à vos convives; ensuite parce qu'il y a des personnes qui, soit par goût, soit pour raison de santé, ne boivent pas d'autre vin que celui-là pendant tout le repas, et qui ne pourraient pas, s'il était médiocre, se consoler avec d'autres crus.

Sans vouloir donner ici une liste complète des vins qui peuvent être servis dans les dîners, nous indiquerons les différentes sortes de vins qui appartiennent spécialement à chacun des trois services, et ces différentes espèces seront encore assez nombreuses pour qu'on n'ait que l'embarras du choix.

tenir à la qualité qu'à la quantité. Faites choix d'un petit nombre de vins pour le dîner que vous donnez, mais qu'ils soient excellents, et mettez surtout vos soins à ce que votre madère, votre bordeaux, votre bourgogne et votre champagne ne laissent rien à désirer. Généralement les vins vieux, les vins fins destinés au premier service, bourgogne et bordeaux, ne se décantent pas : en voulant les transvaser de la vieille et vénérable bouteille qui les contient dans une carafe plus brillante et plus jeune, on court le risque de leur faire perdre une partie de leur délicieux parfum. Servez-les un peu plus lentement dans les verres, si vous craignez qu'il n'y ait un léger dépôt au fond de la bouteille. Le vin de Champagne se débouche hors de la salle à manger, ou du moins de manière que les convives n'entendent pas le bruit des bouchons. On ne se permet ce bruit, et l'innocente gaieté qui en est la suite, que dans un dîner de famille ou d'amis. Le vin de dessert, quand c'est un vin rare et précieux, constance, chypre ou lacryma-christi, est placé habituellement devant le maître de la maison, qui le verse lui-même dans des petits verres dignes de la liqueur, et qui l'offre à ses convives.

Entre les deux services, on fait passer quelquefois soit un sorbet au rhum ou au madère, soit un verre de punch à la romaine. C'est un usage que nous approuvons très-fort et qui, nous le croyons, est du goût de la plupart des convives. En effet, cette boisson, tout à la fois rafraîchissante et tonique, vous repose après un premier acte où vous avez déjà dignement figuré, et vous prépare merveilleusement au second acte, en vous donnant une nouvelle énergie pour y jouer encore aussi dignement votre rôle.

Au dessert, après les fruits et les compotes, après les petits fours et toutes ces charmantes douceurs, aussi gracieuses de forme qu'agréables au goût, on est assez sou-

vent dans l'usage de servir un fromage glacé. Il est placé devant la maîtresse de la maison, qui le distribue dans les assiettes qu'un domestique lui présente et qu'un autre domestique va offrir aux convives. Généralement, le fromage glacé est aussi bien accueilli que le sorbet.

Comment parler des verres d'eau tiède, des *rince-bouche*, après toutes les bonnes choses qui viennent de passer sous nos yeux? Il faut bien cependant que nous en disions un mot. Les rince-bouche se composent d'un verre et d'un bol de couleur opale. Le verre est rempli d'eau tiède habituellement aromatisée avec un peu d'essence de menthe, d'anis ou d'angélique. Nous conseillerons plutôt une tranche de citron placée sur l'eau dans chaque verre. Le citron, ainsi préparé, sert à deux fins: il communique à l'eau une bonne saveur, et les convives peuvent s'en frotter doucement le bout des doigts. On a beaucoup critiqué et on critique encore l'usage des rince-bouche apportés sur la table, et nous lisons dans quelques livres qu'on donne aux maîtres de maison le conseil de faire disposer des verres d'eau tiède et des serviettes dans une pièce voisine de la salle à manger, pour y faire passer les convives après le repas. Les maîtres de maison ont trop d'esprit pour suivre ce conseil et adopter une méthode ridicule qui ferait ressembler leurs convives à une troupe d'écoliers se rendant le matin au lavabo. Quant à nous, nous n'approuvons ni ne blâmons l'usage des rince-bouche; nous l'adoptons parce qu'il est généralement adopté, qu'il est entré dans nos habitudes, et qu'il faut être de son siècle.

De la salle à manger nous passons au salon; c'est au salon que se sert le café, et nous n'avons ici que deux observations bien courtes à faire : que le café soit toujours d'excellente qualité et surtout qu'il soit bien chaud, nous devrions dire brûlant. Après le café, on offre la li-

servi en partie dès le commencement et reste sur la table pendant tout le dîner pour être ensuite complété, tantôt il paraît tout entier comme troisième service. On doit avouer que cette brillante argenterie dont l'éclat se mêle à celui des cristaux et des lumières produit un bel effet, un coup d'œil merveilleux ; que cette apparition successive de trois services complets a quelque chose de grand et de noble et cause d'agréables surprises ; enfin que ces mets variés, si artistement dressés sur leurs plats, si bien décorés, charment déjà les yeux avant de satisfaire le goût. Mais il faut dire aussi que, malgré les réchauds, et quelque précaution que l'on prenne, les mets qui ne sont pas servis les premiers finissent toujours par se refroidir un peu et par perdre quelques-unes de leurs qualités les plus précieuses. De plus, la vapeur qui s'exhale de ces mets ainsi rassemblés, l'odeur qu'ils répandent, se mêlant à l'air qui ne se renouvelle pas dans la salle à manger, finissent, pour peu que le dîner se prolonge, par former une atmosphère un peu lourde, un peu épaisse, qu'on est impatient de quitter afin de respirer plus librement.

Dans le service à la russe, aucun des plats qui composent le premier et le second service, relevés, entrées, rôtis, entremets, ne paraît sur la table, qui est garnie de vases de fleurs, de corbeilles de fruits et du dessert tout entier. A mesure qu'un plat arrive de la cuisine, il est déposé sur la table de service, découpé et offert aux convives. Dans le menu, calculé suivant le nombre des convives, mais sans qu'on ait à se préoccuper de garnir la table, le nombre des plats peut être pair ou impair sans inconvénient. Du reste, pour la manière dont les mets se succèdent les uns aux autres, on suit le même ordre que dans le service à la française. Ce qu'il y a à objecter contre le service à la russe, c'est qu'on peut y servir tout ce que

l'on veut, même des pièces qui ont déjà été servies, par exemple, un saumon qui la veille aura figuré tout entier, ou une poularde qui n'aura pas été entamée. Et puis il est quelquefois désagréable pour les convives de ne pas savoir d'avance ce qui va leur être offert. Nous n'ignorons pas qu'on est généralement dans l'habitude de placer de distance en distance sur la table des cartes sur lesquelles est écrit le menu du dîner ; mais les convives y jettent à peine les yeux. Ils ne peuvent pas se permettre de consulter une de ces cartes comme on médite une carte de restaurant. Or, plus d'une fois un convive a dû se trouver désappointé d'avoir exercé son appétit sur un plat qui a déjà circulé, quand il en voit paraître un autre qui lui plaît davantage et qu'il lui faut laisser passer en soupirant.

Disons maintenant à l'avantage de cette manière de servir qu'elle se fait plus rapidement et surtout que les mets se mangent toujours chauds et au moment précis : c'est là un mérite incontestable. En outre, qu'il y ait douze convives ou qu'il y en ait vingt, le nombre des entrées et des entremets sera le même ; il suffit de renforcer les plats, lorsque le nombre des convives est plus considérable. Nous comprenons donc très-bien qu'on adopte le service à la russe, mais seulement à la condition que ce service sera irréprochable de tous points, et qu'il n'y paraîtra que des pièces de premier choix. En résumé, le service à la russe nous semble être plus favorable à la bonne chère, le service à la française est plus noble, plus élégant, plus splendide ; et, sans nous prononcer pour l'un ou pour l'autre, nous dirons aux maîtres et aux maîtresses de maison : « Voyez et choisissez. »

CHAPITRE V.

MENUS.

Observations préliminaires sur les aliments qui entrent dans la composition du menu d'un dîner. — Menu de six à huit couverts et de dix à douze couverts pour chaque mois de l'année. — Quelques remarques particulières sur les menus. — Menus de dix-huit à vingt-quatre couverts. — Menus tout en maigre.

Avant de donner le tableau des menus de six à huit couverts et de dix à douze couverts, proposés comme exemples pour chacun des mois de l'année, nous croyons utile de faire quelques observations au sujet des principaux aliments qui sont la base et le fondement de ces menus. A tout seigneur tout honneur. Commençons donc par le bœuf que Walter Scott a si plaisamment appelé le *baron de bœuf*, et ensuite nous passerons à des notabilités plus modestes, veau, mouton et porc frais.

« La France et l'Angleterre, dit Carême, sont les deux pays du monde où le bœuf est le meilleur et le plus succulent. Les bœufs les plus estimés à Paris nous viennent du Poitou, du Bourbonnais, de l'Auvergne et de la Normandie. Nous devons considérer le bœuf comme l'âme de la cuisine, car nous employons son extraction gélatineuse (le bouillon) dans les potages, les jus, les consommés, les blonds de veau, les sauces, et elle nous sert généralement pour mouiller les cuissons des entrées et des entremets qui réclament un peu de nutrition. » — « Si le bœuf, dit encore Carême, est considéré parmi nous

Quant à la volaille et au poisson, il nous suffira de faire remarquer que les poulets de grain, les poulardes, les chapons, les dindonneaux, les canards et les pigeons, se succèdent à peu près régulièrement pendant tout le cours de l'année, et que le poisson est surtout abondant et recherché depuis le mois d'octobre jusqu'à la fin du mois de mai. Grâce aux chemins de fer, il arrive aujourd'hui sur nos marchés des poissons qu'il était fort rare d'y voir autrefois, tels, par exemple, que les excellents rougets de la Méditerranée, et c'est encore au moyen de ces voies rapides de communication, que le nord reçoit du midi et du centre de la France des artichauts, des choux-fleurs, des aubergines et d'autres légumes qui peuvent aujourd'hui paraître sur une table modeste, dans une saison où autrefois les tables les plus opulentes pouvaient à peine se les procurer. C'est une heureuse révolution en cuisine.

Menus de six à huit couverts et de dix à douze couverts, pour chaque mois de l'année.

JANVIER.

Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des dîners.

Viande de boucherie : Bœuf, veau, mouton, porc.

Volaille : Chapons, poules, poulardes, dindes, canards, pigeons.

Gibier : Faisans, perdreaux, bécasses, bécassines, canards sauvages, sarcelles, grives, alouettes; chevreuil, lièvres, lapins.

Poisson de mer : Turbot, barbue, soles, raie, merlans, carrelets, morue fraîche ou cabillaud.

Poisson d'eau douce : Saumons, truites, carpes, tanches, perches, anguilles, lamproies.

Coquillages et Crustacés[1] : Huîtres, homards, langoustes, crevettes, écrevisses.

Légumes : Choux, brocolis[2], cardons, épinards, chicorée, oseille, laitue d'hiver, navets, champignons, truffes[3].

Fruits : Pommes, poires, raisins, nèfles, marrons.

Menu de six à huit couverts.

Premier service.

Potage à la Créci.
Bœuf choucroute garnie.
Merlans au gratin.
Grives en caisse.

Deuxième service.

Deux bécasses, ou perdreaux bardés, ou dindonneau au cresson.
Céleri au jus.
Macaroni au gratin.
Crème au chocolat.
Beignets de pommes.

Menu de dix à douze couverts.

Premier service.

Potage gras à la semoule.
Turbot avec sauce à part.
Côtelettes de mouton braisées à la Soubise.
Filet de bœuf piqué sauce tomates.

1. On désigne sous le nom de *crustacés* certains animaux dont la chair est recouverte d'une *croûte* calcaire, tels que les homards, les écrevisses, etc.
2. Espèce de chou-fleur blanc ou violet.
3. Dans aucun des menus nous ne faisons mention de la salade, qui généralement ne paraît pas sur la table et se sert en même temps que le rôti.

Rosbif garni de pommes de terre.
Filet de bœuf à la financière.
Pâté chaud à l'allemande.
Turbot, sauce aux câpres ou aux huîtres.
Bar au bleu, sauce au beurre ou aux anchois.
Saumon au bleu ou sauce génoise.
Truite à la Chambord.
Esturgeon au court bouillon.
Pâté chaud d'anguilles, avec garnitures.
Côtes de porc frais rôties, sauce tomate.
Pièce d'aloyau braisée, aux racines.
Gigot de mouton à l'eau, garni de racines, dit à la nivernaise.

Gigot de mouton braisé, à la purée de navets, aux navets glacés, aux navets vierges, à la purée de pommes de terre, à la chicorée, aux épinards, au jus.

Timbale à la toulousaine.

On pourra ainsi remplacer par un de ces relevés le relevé indiqué pour tel ou tel menu, et c'est par la même raison que, dans chaque menu, nous indiquons plusieurs rôtis entre lesquels il sera toujours facile de choisir.

FÉVRIER.

Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des dîners.

Viande de boucherie : Bœuf, veau, mouton, porc.

Volaille : Chapons, poules, poulardes, dindons, pigeons.

Gibier : Faisans, perdrix, bécasses, bécassines, sarcelles, canards sauvages, grives, alouettes, etc.; chevreuils, lièvres, lapins.

Poisson de mer : Turbot, barbue, soles, raie, merlans, carrelets, morue fraîche.

Poisson d'eau douce : Saumons, truites, carpes, tanches, perches, anguilles, lamproies.

Coquillages et Crustacés : Huîtres, homards, crevettes, écrevisses.

Légumes : Choux, brocolis, choux-fleurs, cardons, céleri, chicorée, épinards, navets, champignons, truffes.

Fruits : Pommes, poires, raisins, nèfles, oranges, marrons.

Menu de six à huit couverts.

Premier service.

Potage au vermicelle.
Sole en matelote normande.
Salmis de deux bécasses.
Côtelettes de veau à la milanaise.

Deuxième service.

Quatre sarcelles, ou poulets gras au cresson, ou canetons de Rouen.
Chicorée à la crème.
OEufs pochés au jus.
Tartelettes à la frangipane.
Beignets soufflés.

Menu de dix à douze couverts.

Premier service.

Potage aux nouilles.
Quartier de chevreuil sauce poivrade.
Filets de mouton piqués à la chicorée.
Suprême de volaille aux truffes.
Côtelettes de lièvre au fumet de gibier.
Filets de soles à la Horly, sauce tomate.

Quatre hors-d'œuvre.

Beurre, radis, cornichons, sardines.

Menu de six à huit couverts.

Premier service.

Potage aux choux nouveaux.
Poularde avec saucisson et choucroute.
Côtelettes d'agneau aux pointes d'asperges.
Sauté de lapereaux aux champignons.

Deuxième service.

Canetons de Rouen, ou éperlans panés, ou sarcelles au citron.
Huîtres frites à l'anglaise.
Asperges en branches.
Cardons au jus.
Pommes au beurre.

Menu de dix à douze couverts.

Premier service.

Potage à la Chantilly (purée de lentilles).
Tête de veau en tortue.
Fricassée de poulets à la chevalière.
Canards aux navets.
Filets de cochon sauce tomate.
Soles au gratin.

Quatre hors-d'œuvre.

Beurre, radis, thon mariné.

Deuxième service.

Filet de bœuf piqué, ou soles frites, ou truite au bleu.
Asperges en branches.
Épinards à l'anglaise.
Timbale au macaroni.
Charlotte de pommes.
Croquembouche de petits choux à la crème.

MAI.

Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des dîners.

Viande de boucherie : Bœuf, veau mouton, agneau, porc.

Gibier : Lapins.

Volaille : Chapons, poules, poulardes, poulets, dindonneaux, canards, pigeons, pintades.

Poisson de mer : Turbot, soles, raies, merlans, carrelets, maquereaux, morue fraîche.

Poisson d'eau douce : Truites, saumon, aloses, carpes, tanches, perches, anguilles, lamproies.

Coquillages et Crustacés : Huîtres, coquilles Saint-Jacques, homards, langoustes, écrevisses, crevettes.

Légumes : Choux, brocolis, oseille, céleri, chicorée, épinards, asperges, champignons, petits pois, navets, carottes.

Fruits : Poires, pommes, fraises.

Menu de six à huit couverts.

Premier service.

Le potage printanier.
Bœuf en hochepot.
Canetons aux navets nouveaux.
Riz de veau aux pointes d'asperges.

Deuxième service.

Quartier d'agneau, ou poulets nouveaux bardés, ou pigeons de volière.
Petits pois à l'anglaise.
Artichauts frits.
Buisson d'écrevisses.
Tourte aux fraises.

Poularde à la jardinière.
Filet d'agneau piqué à la purée d'asperges.

Deuxième service.

Quartier de chevreuil, ou dindonneau bardé, ou poulets gras au cresson.
Fèves de marais.
Artichauts à la lyonnaise.
Homards, ou salade de volaille.
Tartelettes de groseilles et framboises.
Macédoine de fruits.

Dessert. — Quinze assiettes.

1 assiette montée.
2 corbeilles.
6 assiettes de fruits nouveaux.
6 assiettes de petits fours.

JUILLET.

Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des dîners.

Viande de boucherie : Bœuf, veau, mouton, agneau.

Volaille : Chapons, poules, poulets, poulardes, canards, pigeons, dindonneaux.

Gibier : Lapins.

Poisson de mer : Turbot, soles, raie, merlans, carrelets, morue fraîche, maquereaux, rougets.

Poisson d'eau douce : Carpes, tanches, perches, anguilles, lamproies.

Crustacés : Homards, langoustes, écrevisses, crevettes.

Légumes : Céleri, chicorée, épinards, asperges, petits pois, haricots verts, fèves de marais, tomates, pommes de terre hâtives.

Turban de biscuits garni de crème fouettée avec framboises.

Dessert. — Quinze assiettes.

1 assiette montée.
2 corbeilles.
6 assiettes de fruits nouveaux.
6 assiettes de petits fours.

AOUT.

Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des dîners.

Viande de boucherie : Bœuf, veau, mouton.

Volaille : Chapons, poules, poulets, poulardes, pigeons, dindonneaux, pintades.

Gibier[1] **:** Perdreaux, cailles, coqs de bruyère, lièvres, lapins.

Poisson de mer : Turbot, soles, raie, morue fraîche, rougets, harengs.

Poisson d'eau douce : Carpes, tanches, perches, anguilles, lamproies, goujons.

Crustacés : Homards, langoustes, écrevisses, crevettes.

Légumes : Chicorée, asperges, petits pois, haricots verts, fèves de marais, concombres.

Fruits : Pêches, abricots, prunes, cerises, fraises, figues, melons, raisins, mûres.

Menu de six à huit couverts.

Premier service.

Potage à la d'Artois.

1. Il y a en France un assez grand nombre de départements où la chasse est permise dans le courant du mois d'août.

Bœuf en hochepot.
Rougets, sauce ravigote.
Filets de volaille aux concombres.

Deuxième service.

Coq de bruyère, ou poulets à la reine au cresson, ou pigeons bardés.
Haricots verts à la poulette.
Choux-fleurs au naturel.
Tartelettes aux abricots.
Crème au café.

Menu de dix à douze couverts.

Premier service.

Potage faubonne, purée de pois verts.
Bar au bleu, sauce aux anchois.
Pigeons aux petits pois.
Filet de bœuf aux petites racines.
Boudins à la reine.
Riz de veau à la chicorée.

Deuxième service.

Pintade, ou poularde au cresson, ou canetons de ferme.
Concombres farcis.
Fèves de marais à la poulette.
Buisson d'écrevisses.
Tartelettes aux abricots.
Macédoine de fruits.

Dessert. — Quinze assiettes.

3 assiettes marquantes pour le milieu.
6 assiettes de fruits nouveaux.
6 assiettes de sucreries et petits fours.

Deuxième service.

Quartier de chevreuil, ou perdreaux rôtis, ou faisan piqué.
Cardons au jus.
Concombres à la crème.
Buisson d'écrevisses.
Beignets de pommes.
Gelée aux coings.

Dessert. — Quinze assiettes.

1 assiette montée.
2 corbeilles de fruits.
6 assiettes de fruits de la saison.
6 assiettes de petits fours et sucreries.

NOVEMBRE.

Aliments qu'on peut se procurer dans ce mois pour composer les menus des dîners.

Viande de boucherie : Bœuf, veau, mouton, porc frais.

Volaille : Poules, poulets, poulardes, chapons, dindonneaux, canards, pigeons, pintades.

Gibier : Perdreaux, bécasses, sarcelles, pluviers, vanneaux, mauviettes, chevreuil, lièvres, lapins.

Poisson de mer : Turbot, saumon, truites, bar, soles, raie, merlans, rougets, harengs frais.

Poisson d'eau douce : Carpes, tanches, perches, anguilles, lamproies, goujons.

Coquillages et Crustacés : Huîtres, homards, langoustes, écrevisses, crevettes.

Légumes : Artichauts, cardons, épinards, céleri, concombres, champignons, aubergines.

Fruits : Poires, pommes, raisins, nèfles, marrons.

vous ne pouvez pas le plus souvent vous permettre le filet de bœuf, qui est toujours d'un prix très-élevé, vous prendrez le faux filet, surtout la partie des côtes, qui est moins sèche et plus délicate. Enfin, nous vous indiquons encore pour le déjeuner le gras-double à la poulette ou frit avec des oignons, ainsi que les rognons sautés.

Si du bœuf nous passons au veau considéré, comme le bœuf, sous le rapport de l'économie domestique, nous vous conseillerons de prendre pour rôti environ deux kilogrammes de rognon ou de la longe; ce qui restera se mangera froid le lendemain au déjeuner ou sera mis en blanquette. Si vous voulez un ragoût de veau, vous prendrez un kilogramme de poitrine, qu'on apprête de diverses manières, au brun, en fricassée, au blanc, au kari avec du riz pour garniture. Nous vous conseillerons aussi le foie de veau coupé en belles tranches et sauté à la poêle avec oignons émincés ou à la bourgeoise, ainsi que trois ou quatre côtelettes servies dans leur jus, ou avec garniture ou en papillotes. Pour le déjeuner, nous vous avons déjà parlé des pieds de veau; vous avez encore la fraise, les oreilles, enfin la tête, dont vous ne prenez que le quart ou la moitié, et qui se mange ordinairement avec une vinaigrette.

Le mouton nous offre d'abord le gigot, qu'il faut choisir court et bien ramassé. Rôti, tendre et cuit à point, le gigot est un excellent manger; de la desserte on tire le même parti que du rosbif. Prenez quelquefois une poitrine que vous mettrez dans le pot-au-feu, en supprimant une partie du bœuf; quelquefois aussi un kilogramme de côtelettes des filets, dont vous ferez un bon haricot. Vous avez aussi pour le déjeuner les côtelettes à la bouchère, les rognons à la maître d'hôtel, les pieds à la poulette.

Dans l'agneau, le quartier de devant et le quartier de

rien de bien bon ; tout ce qui est hâtif est médiocre, mais aussi tout vient à point à qui sait attendre. Attendez donc un peu, et vous aurez pour un franc cette même botte d'asperges qui en coûtait douze, et pour soixante centimes ce litre de petits pois coté à cinq ou six francs. Il serait inutile de vous donner ici la nomenclature de tous les légumes si bons, si variés, qui peuvent paraître sur votre table; vous trouverez ces renseignements dans la seconde partie de notre livre, ainsi que tout ce qui concerne les œufs, ressource également précieuse à la ville et à la campagne.

Quant aux entremets et à la pâtisserie, les ménagères trouveront un agréable passe-temps à faire quelquefois elles-mêmes des crèmes, des gâteaux et des tartes, surtout à la campagne, où l'on n'a pas à sa disposition la boutique du pâtissier. Nous leur indiquerons d'abord, dans les entremets de friture, les beignets de pommes, de pêches, d'abricots, de riz, croquettes de riz, pain perdu, rissoles aux confitures ou à la crème, crème frite; ensuite, dans les entremets de laitage, crème en petits pots au citron, à la vanille, au café, au chocolat, à la fleur d'oranger, crème pâtissière ou frangipane, gâteaux de riz, de semoule, de pommes de terre, œufs à la neige, œufs au lait, crème à la Chantilly ; dans les entremets de fruits, tartelettes aux fraises, aux framboises, aux groseilles en grappes, tartes aux pommes, aux poires, aux abricots, aux pêches, aux prunes (la mirabelle est la meilleure), pommes meringuées, au riz, au beurre, charlotte de pommes, miroton de pommes. Si nous ne parlons pas des gelées et des plum-puddings, c'est pour ne pas entrer dans des détails qui seraient ici superflus.

Nous terminerons ce chapitre par quelques menus tout différents de ceux qui composent le chapitre précédent. Les menus dont il sera question ici n'ont rapport

CHAPITRE VII.

L'ART DE DÉCOUPER.

Observations préliminaires. — Bœuf : aloyau et filet de bœuf; bœuf bouilli; côte de bœuf; poitrine de bœuf; bœuf à la mode; langue de bœuf. — Veau : carré de veau; longe de veau; noix ou fricandeau de veau; tête de veau. — Mouton et agneau : selle de mouton; gigot de mouton; épaule de mouton; quartier d'agneau. — Jambon. — Cochon de lait. — Volaille : poulet; poularde; dinde; pigeon; canard; oie. — Gibier : faisan; perdrix; bécasse; cuissot de venaison; lièvre; lapin. — Poissons : turbot; barbue; truite; brochet et carpe; sole; saumon.

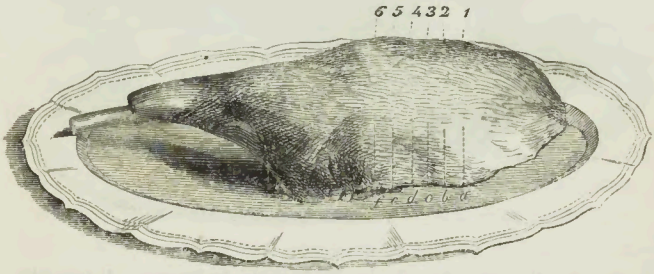
Toutes les personnes qui donnent à dîner n'ont pas à leur disposition un maître d'hôtel ; elles n'ont pas même toujours un domestique qui soit capable de découper d'une manière satisfaisante un filet de bœuf, une pièce de volaille ou de gibier. Il n'est donc pas inutile, pour un maître ou une maîtresse de maison, de prendre quelque connaissance de l'art de découper, et même d'acquérir un certain degré d'habileté dans cet art, qui n'exige qu'un peu de pratique et d'expérience. Rien, dans un dîner, n'est plus désagréable pour les convives et ne leur cause plus d'impatience que de voir découper longuement et maladroitement une belle pièce qui perd toute sa bonne mine et qu'on ne reconnaît plus dans les morceaux ou plutôt dans les lambeaux qu'une main inhabile a déchirés ou arrachés. En apprenant à découper, ce qui n'est pas chose difficile, on se met à même de pouvoir faire en tout temps les honneurs de sa table, et de se rendre encore utile à la table de ses amis dans certaines occasions.

morceaux en travers de la joue, dans la direction de *a* à *b*. Les bajoues, qui sont regardées comme un des morceaux les plus délicats, se trouvent dans la direction indiquée par les lettres *c d*. La chair des yeux, autre morceau estimé, peut être détachée de la tête, et pour cela on fait passer profondément la pointe du couteau autour de l'orbite de l'œil, dans le cercle marqué *e e*.

MOUTON ET AGNEAU.

Selle de mouton. La manière la plus usitée de découper la selle de mouton consiste à enlever de fines tranches le long et de chaque côté de l'os, depuis *a* jusqu'à *b*. Quelquefois on la découpe obliquement, dans la direction de *c* en *d*. Cette manière est plutôt pratiquée dans les dîners de famille que dans les dîners où il y a un peu de cérémonie. La selle d'agneau se découpe exactement de la même manière que la selle de mouton.

Gigot de mouton. La manière de découper le gigot peut contribuer à en rendre la chair plus délicate. La mé-



thode la plus généralement suivie consiste à couper des tranches perpendiculairement, en allant vers l'os et aux endroits indiqués par les lettres *a b c d e f*. On ne déta-

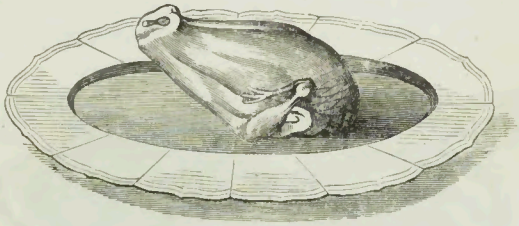
jambon, et on coupe, en suivant les directions indiquées dans la figure par les lettres *a b*, des tranches perpendiculaires et minces, qu'on détache en faisant glisser le couteau par-dessous et horizontalement. Dans les tranches ainsi coupées il y a tout à la fois du gras et du maigre. Le jambon étant une pièce assez grosse pour reparaître plusieurs fois sur la table, on a le soin, quand le service est fini, de rapprocher du jambon, à l'endroit où le couteau s'est arrêté, la première tranche qu'on a mise en réserve, et de recouvrir le tout avec la couenne, qui le maintient frais.

Cochon de lait. Tout le mérite du cochon de lait servi comme rôti consiste dans sa peau croustillante, mérite assez mince, mais qui est cependant apprécié par un assez grand nombre de gourmets. Or, pour que le cochon de lait ne perde rien de ce mérite qui le fait rechercher, il faut se hâter de le découper dès qu'il a paru sur la table en sortant de la broche; car, si on le laisse refroidir, la peau, d'abord ferme et croquante, devient bientôt molle et sans goût. On découpe la peau, et principalement la peau du ventre, par morceaux, qu'on enlève en laissant à chaque morceau un peu de chair adhérente à la peau. Quand on a fini ce travail, on peut attaquer les côtes; quoique moins délicates, elles trouvent encore quelques amateurs.

VOLAILLE.

Poulets, chapons, poulardes, dindes se découpent à peu près de la même manière. Seulement tout le monde ne suit pas la même méthode. On peut, comme le montrent les figures représentant une volaille bouillie et une volaille rôtie, et en suivant la direction des lignes indiquées sur ces figures, enlever toute la chair sur la volaille entière par tranches plus ou moins

Oie et Canard. L'oie ne paraît guère sur nos tables que dans un dîner de famille. Le canard sauvage se sert plus souvent que le canard domestique pour rôti. Pour



découper une oie ou un canard, on commence par enlever des filets ou aiguillettes depuis la partie supérieure de l'estomac jusqu'au croupion, on coupe ensuite des aiguillettes sur les ailes et même sur les cuisses, et ce n'est qu'après avoir ainsi détaché le plus de filets possible qu'on divise les membres, sur lesquels une partie de la chair reste encore attachée.

GIBIER.

Faisan. La poitrine est sans contredit la partie la plus délicate du faisan. Aussi peut-on employer, pour découper cet excellent oiseau, la méthode que nous avons déjà indiquée pour la volaille, c'est-à-dire enlever par tranches toute la chair d'une aile à l'autre en suivant la même direction. Ensuite on détache les cuisses et on divise les autres parties du corps. Toutefois on suit le plus ordinairement la méthode qui consiste à enlever d'abord les quatre membres et à diviser le reste en se conformant aux indications qui ont été déjà données pour le poulet, le chapon et la poularde.

de suc possible. Ce suc tombe dans l'eau du bol ; quand il est figé, vous le recueillez et le mettez en réserve pour vous en servir au besoin.

Beurre de homards. Pour faire ce beurre, choisissez des homards femelles ; faites-les cuire ; prenez le rouge qui se trouve dans la tête et les œufs qui sont sous la queue. Pilez-les dans un mortier ; ajoutez-y autant de bon beurre frais ; pilez encore afin de bien incorporer le beurre, puis passez au tamis de crin. Ce beurre doit être d'une belle couleur rouge.

Sauce au kari. Prenez un peu de velouté ou bien faites un petit blanc avec du bouillon dans lequel vous délayez, pour une sauce, plein une cuillerée à café de poudre kari, que l'on trouve chez les marchands de comestibles.

Sauce maître d'hôtel. Mettez sur le plat une demi livre de beurre frais, un peu de persil haché, poivre, sel, le jus d'un citron. Pétrissez le tout ensemble avec une cuiller de bois. Au moment de servir, vous posez vos viandes sur cette sauce ou vous la mettez dans vos poissons.

Sauce maître d'hôtel liée. C'est tout simplement la sauce au beurre dans laquelle vous ajoutez une cuillerée à bouche de persil haché et un jus de citron. On peut joindre des ciboulettes au persil.

Sauce Soubise. Émincez une vingtaine d'oignons auxquels vous aurez d'abord coupé la tête et la queue. Faites-les blanchir. Mettez ensuite dans une casserole une demi-livre de beurre frais avec vos oignons, sur un feu doux, afin qu'ils ne prennent pas couleur. Ajoutez deux cuillerées de velouté, un bon verre de crème : faute de velouté, une fois vos oignons passés au beurre, ajoutez deux cuillerées à bouche de farine et mouillez avec un demi-litre de bonne crème. Faites réduire la sauce à bon feu pour la conserver blanche, en la tournant toujours

de crainte qu'elle ne s'attache. Ajoutez-y une cuillerée à café de sucre. Quand les oignons sont cuits, passez-les à l'étamine ou au tamis de crin. Que cette sauce soit un peu épaisse.

Sauce à la crème. Mettez dans une casserole un quarteron de beurre frais, deux cuillerées à bouche de farine, un peu de muscade râpée, sel et poivre blanc. Délayez le tout avec de la crème ou du lait. Mettez votre sauce au feu en la tournant toujours pendant quinze ou vingt minutes. Vers la fin de la cuisson, ajoutez une cuillerée à café de persil haché et lavé. Il faut que cette sauce soit un peu épaisse.

La sauce à la crème est très-bonne pour employer la desserte des poissons, tels que turbot, barbue, morue fraîche, dont on garnit un vol-au-vent : on peut aussi servir ces poissons au gratin en les dressant sur un plat et en ajoutant des croûtons de mie de pain frits au beurre. Ou saupoudre le tout d'abord d'un peu de mie de pain, ensuite d'un peu de chapelure bien blonde, et enfin on passe légèrement par-dessus, mais sans toucher, une pelle rougie au feu, et cela suffit pour donner au plat l'apparence d'un mets gratiné.

Sauce magnonaise (pour salade de volaille et entrées froides). Mettez dans un grand bol deux jaunes d'œufs, poivre et sel. Assujettissez bien le bol, de manière qu'il ne puisse pas bouger. Tournez et mêlez toujours du même côté avec une cuiller de bois, en ajoutant d'abord goutte à goutte, ensuite par petit filet continu, de bonne huile d'olive. Ayez à votre portée un citron coupé en deux. Lorsque cette sauce commence à s'épaissir, vous y exprimez un peu de ce jus de citron qui la liquéfie. Vous continuez ainsi en versant votre huile jusqu'à ce que vous ayez la quantité de sauce qui vous est nécessaire, et en ajoutant au besoin du jus de citron. Tenez cette sauce épaisse.

par quel pressentiment je revins sur mes pas, et m'approchai de la cheminée comme si je voulais me chauffer, suivant de l'œil ma côtelette qui se trouvait alors cuite à point et que le garçon faisait passer du gril sur une assiette. Mais à peine y était-elle posée qu'aussitôt j'aperçus la terrible cuiller à ragoût qui, guidée par la main de mon hôte incorrigible, planait, comme l'épée de Damoclès, au-dessus de ma côtelette. « Hé quoi! dis-je à M. X..., en lui arrêtant le bras, est-ce ainsi que vous tenez votre promesse? — Pardon, me répondit-il, j'avais oublié; mais je puis vous assurer que cette sauce est excellente, et si vous vouliez seulement me permettre....—Je ne vous permets rien, monsieur X..., et je vous prie de laisser emporter ma côtelette sans y rien ajouter. »

Aussitôt, je dis au garçon de me suivre et j'allai prendre ma place dans la salle à manger. Le garçon place devant moi cette côtelette que je croyais enfin saine et sauve; mais j'avais compté sans mon hôte; elle était saucée, et bien saucée. J'allais me fâcher contre le garçon, lorsqu'il me dit que M. X.... l'avait arrêté au passage et n'avait pu résister au plaisir d'arroser un peu mon déjeuner de son excellente sauce.

Dieu vous préserve, lecteurs et lectrices, de semblables sauces, et retenez bien ces deux proverbes qui se confirment l'un l'autre et dont l'expérience a démontré depuis longtemps la vérité : *longue sauce, méchante sauce; — bon cuisinier, courte sauce.*

CHAPITRE II.

VERT D'OFFICE.—PATE A FRIRE.—QUENELLES.—PURÉES.

Vert d'épinards et vert d'office. — Pâte à frire. — Farce à papillotes. — Farce cuite. — Godiveau. — Quenelles de viande ou de poisson. — Purées. — Purées de légumes secs. — Purées de légumes frais.

Vert d'épinards. Faites blanchir quatre ou cinq poignées d'épinards avec un peu de persil et quelques ciboulettes; rafraîchissez-les, pressez-les entre vos mains de manière à en exprimer l'eau sans en ôter le suc; ensuite pilez-les et les passez à travers une étamine en frottant dessus avec deux grandes cuillers de bois, l'une à droite, l'autre à gauche. S'ils étaient trop épais, on les mouillerait avec du bouillon.

Vert d'office. On fait le vert d'office en pilant les épinards crus et en les pressant dans un torchon pour en exprimer le jus que l'on met dans une casserole sur le feu jusqu'à ce qu'il se caille. On l'égoutte ensuite sur un tamis de soie.

Pâte à frire. Mettez dans une terrine huit cuillerées de farine, une cuillerée à café d'huile d'olives, un peu de sel, gros comme un œuf de beurre que vous faites fondre dans un peu d'eau tenue tiède et avec laquelle vous délayez votre farine. Vous faites ainsi une pâte qui doit être assez épaisse pour filer quand on la laisse tomber de la cuiller. Ajoutez-y deux blancs d'œuf fouettés comme pour biscuits. Mêlez-les légèrement à votre pâte,

veau. Après en avoir retiré les nerfs et les peaux, vous le hachez très-fin. Prenez ensuite 250 grammes (une demi-livre) de graisse de rognons de bœuf, épluchez-la bien avec les doigts en retirant les peaux filandreuses; hachez-la également très-fin. Ajoutez-la au veau, et assaisonnez de poivre, de sel et d'un peu de muscade râpée. Continuez de hacher le tout ensemble en ajoutant deux œufs entiers, l'un après l'autre. Lorsque les œufs seront bien mêlés, mettez ce godiveau dans un mortier pour le finir, puis, en le pilant, ajoutez-y une petite quantité d'eau goutte à goutte, à peu près la valeur d'une cuillerée à bouche. Il faut que ce godiveau soit pilé vivement, et dans un endroit frais, afin qu'il ne tourne pas. En été, il est plus difficile de le bien réussir, la graisse étant susceptible de tourner; on y met alors un peu de glace au lieu d'eau, et aussi un peu moins de graisse.

On se sert de ce godiveau roulé en boulettes ou façonné en forme de petits bâtons pour garnitures. Vous saupoudrez d'un peu de farine la table sur laquelle vous travaillez, et en y roulant vos morceaux de godiveau vous les saupoudrez légèrement eux-mêmes afin qu'ils ne s'attachent pas aux mains ; puis vous les faites pocher à l'eau ou au bouillon presque bouillant.

Remarque. En ajoutant des échalotes hachées avec du persil et des ciboulettes, on obtient le godiveau aux fines herbes, qui est très-bon pour les petits pâtés et pour les tourtes dites au godiveau.

Quenelles de viande ou de poisson. Prenez 125 grammes (un quart de livre) de veau, épluchez et hachez comme il est dit ci-dessus, passez au tamis de crin. Ayez de la mie de pain que vous faites tremper dans du lait, pressez-la, puis mettez-la dans une casserole avec un morceau de beurre de la grosseur d'une noix. Desséchez bien cette panade sur un feu doux en y ajoutant deux jaunes

les écrase et on les passe au tamis de crin. Mettez-les alors dans une casserole avec deux ou trois cuillerées de velouté, ou, à défaut de velouté, mouillez avec du bouillon et liez avec quatre jaunes d'œuf. Assaisonnez cette purée avec poivre, sel, gros comme une noix de sucre et gros pareillement comme une noix de beurre. De quelque manière que la purée soit liée, il faut que ce morceau de beurre se fonde sans aller au feu, ce qui lui donne une plus grande finesse.

Ainsi que cela a été dit plus haut, il faut, pour les potages, mouiller un peu plus, afin que la purée passe plus facilement au tamis de crin.

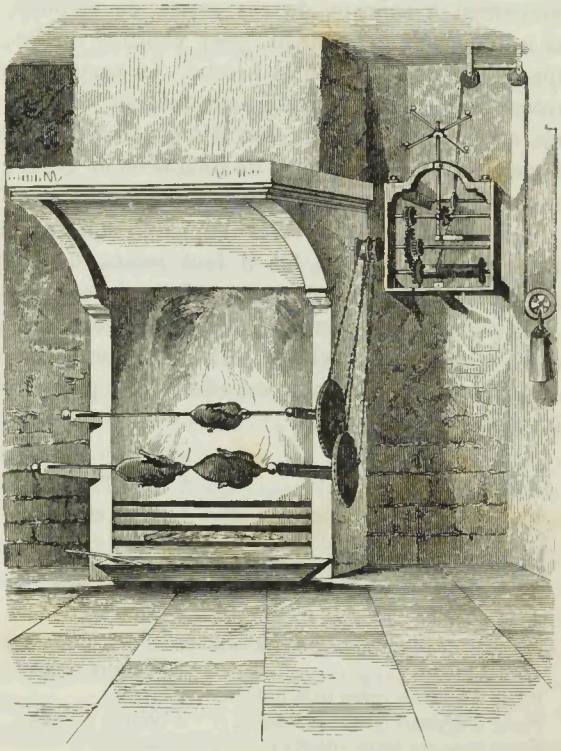
Si l'on veut obtenir la purée plus fine, il faut la repasser à l'étamine; mais généralement c'est un travail dont on peut se dispenser.

procédés qu'on doit suivre pour bien faire rôtir : d'abord la manière d'établir et de conduire le feu; ensuite la qualité des viandes, qu'il faut traiter différemment suivant qu'elles sont blanches ou noires.

Manière de rôtir les viandes noires et les viandes blanches. Les viandes noires, telles que le bœuf et le mouton, demandent à être vivement saisies. Il faut pour ces viandes un feu clair, principalement établi aux deux bouts de la broche. Ne hâtez pas trop cependant la cuisson, mais conduisez votre feu de manière à diminuer graduellement la chaleur. Une grosse pièce, par exemple, un rôti de bœuf ou de mouton pesant trois ou quatre kilogrammes, exigera une heure ou une heure et demie de cuisson. Les signes auxquels on reconnaît que la cuisson est arrivée au point convenable sont : 1° une certaine résistance que la viande oppose au doigt qui la touche; 2° une petite fumée qui s'en échappe; 3° quelques gouttelettes de sang qu'elle commence à laisser tomber. Les viandes noires s'arrosent d'elles-mêmes, c'est-à-dire avec leur propre jus.

Les viandes blanches, telles que le veau, l'agneau, la dinde et les autres volailles, se traitent d'une manière toute différente. Elles exigent dès le commencement de la cuisson un feu doux qui doit être ainsi conduit modérément jusqu'à la fin. Elles veulent aussi être arrosées de temps en temps de beurre, parce qu'elles ne rendent pas autant de jus que les viandes noires et qu'elles se dessécheraient facilement. On reconnaît que les viandes blanches sont arrivées à leur point de parfaite cuisson, lorsqu'elles deviennent tendres sous le doigt qui les interroge et qu'elles laissent échapper une petite fumée. Du reste, il suffit d'avoir acquis un peu d'expérience pour savoir faire rôtir convenablement les viandes blanches; à cet égard, une cuisinière, d'abord inexpérimentée, peut de-

venir, après quelques mois de pratique, aussi habile que le cuisinier qui a déjà vieilli dans l'exercice de sa profession. Mais il n'en est pas de même des viandes noires.



Le vrai talent du rôtisseur se décèle dans la manière de bien cuire ces viandes, qui doivent conserver tout leur jus jusqu'au moment où elles paraissent sur la table, et se séparer sous le tranchant du couteau en morceaux tendres et succulents.

Pièces à rôtir.	Temps de la cuisson.
Oie grasse	1 heure et quart.
Faisan	3 quarts d'heure.
Perdreau	1 demi-heure.
Bécasse	1 demi-heure.
Alouettes bardées	20 minutes.
Chevreuil (gros quartier)	2 heures.
Lièvre	1 heure et demie.
Levraut	1 demi-heure.
Lapereau	1 demi-heure.

FRITURES.

En thèse générale, pour faire une belle friture, il faut la mener sur un feu ardent, et s'en servir aussitôt qu'elle a jeté une fumée vaporeuse. Voici, du reste, quelques procédés au moyen desquels on peut connaître le moment précis où la friture est chaude au degré convenable. On coupe un morceau de mie de pain et on le tient trempé dans la poêle pendant quelques secondes ; si on le retire ferme et coloré, la friture est chaude à point. Ou bien encore on jette avec le bout du doigt quelques gouttes d'eau dans la poêle ; si la friture pétille et rejette l'eau, c'est un signe qu'elle est au degré convenable de chaleur. On garnit alors la poêle des objets qu'on veut y faire frire, en maintenant la même chaleur, si ce sont de petites pièces qui n'ont besoin, pour ainsi dire, que d'être saisies pour être cuites, et en modérant au contraire le feu pour une grosse pièce qui demande à être parfaitement cuite : si, dans ce dernier cas, on ne menait pas plus doucement la friture, on brûlerait la superficie de la pièce, sans atteindre l'intérieur.

Voilà toute la théorie nécessaire pour faire frire convenablement. L'expérience et la pratique viennent ensuite à l'aide de la théorie, et nous aurons plus d'une fois,

dans la suite de cet ouvrage, l'occasion de donner quelques conseils à ce sujet. Nous allons indiquer ici les différentes sortes de fritures qu'on peut employer.

Friture de graisse de bœuf. La friture de graisse de bœuf est, sans contredit, la meilleure, et celle qui conserve le plus longtemps le croustillant aux objets qu'on y fait frire. Pour l'obtenir bonne, on prend de la graisse de pot-au-feu passée au tamis et autant de graisse de rognons de bœuf hachée en gros dés et qu'on fait fondre avec un demi-verre d'eau. On mêle ensemble ces deux graisses, et on obtient ainsi une friture excellente, qui convient également pour poissons et pour entremets sucrés. Faute de graisse de pot-au-feu, on emploie du saindoux.

Remarque. La graisse de rognons de bœuf, employée seule, est trop compacte et d'un goût de gras trop prononcé. La graisse de pot-au-feu seule ramollit la friture. Le saindoux seul ramollit également la friture, et il a de plus l'inconvénient de mousser ou d'écumer et de déborder dans le feu.

Friture au beurre fondu. La friture au beurre fondu, dit beurre clarifié, est estimée à cause de la belle couleur qu'elle donne à la cuisson et du goût délicat qu'elle communique aux objets qu'on y fait frire. Mais il faut que le beurre qu'on y emploie soit fin et nouvellement fait, et surtout parfaitement épuré de tout laitage. Or, il n'est pas toujours facile de se procurer du beurre qui réunisse ces conditions, et on le paye toujours cher dans les villes. De plus, le beurre fondu, lorsqu'il n'est pas pur, a l'inconvénient, comme le saindoux, de mousser au feu et de déborder bientôt de la poêle.

Friture à l'huile. La friture à l'huile est fort bonne pour la volaille et les poissons de petites dimensions, tels que soles, éperlans, petites truites, etc.; mais il faut que l'huile soit nouvelle et de parfaite qualité : le moindre

CHAPITRE IV.

HORS-D'ŒUVRE. — GARNITURES. — ASSAISONNEMENTS.

Principaux hors-d'œuvre. — Beurre. — Cornichons. — Aschards. — Raves et radis. — Concombres en salade. — Betteraves. — Melons. — Artichauts poivrade. — Crevettes. — Anchois. — Sardines. — Canapés. — Saucissons. — Garniture de crêtes et de rognons de coq. — Garniture de foies de volaille. — Garniture de champignons. — Garniture de croûtons frits. — Garniture financière. — Garniture d'oignons glacés, de tomates et d'autres légumes. — Assaisonnements.

HORS-D'ŒUVRE.

Les hors-d'œuvre étaient jadis regardés, pour répéter la définition du dictionnaire de Trévoux, comme « des petits plats ou des assiettes qui accompagnent les grands, et remplissent l'espace qui est entre ceux-ci. » Il n'y a pas bien longtemps encore qu'on distinguait dans le menu d'un dîner les hors-d'œuvre chauds et les hors-d'œuvre froids. Les hors-d'œuvre chauds, toujours sans sauces, tels que petits pâtés, fritures légères, pieds et saucisses truffés, rillettes de Tours, étaient servis à côté des entrées, mais sur des plats plus petits. Maintenant, les hors-d'œuvre de cuisine chauds, qui font partie du premier service, et les entremets légers, tels que *soufflés* et *fondus*, qui appartiennent au second service et qui perdraient sur la table ce qu'ils ont de délicat, sont servis sur des *assiettes volantes*, c'est-à-dire qu'on les fait passer devant les convives aussitôt qu'ils sont apportés de la cuisine dans la salle à manger. Les hors-d'œuvre froids sont servis sur

des coquilles ou des petits plats d'une forme particulière et destinés à cet usage. On les appelle *hors-d'œuvre d'office*.

La définition du dictionnaire de Trévoux, que nous avons citée au commencement de ce chapitre, ne donnerait qu'une fausse idée de ce que nous appelons aujourd'hui proprement des hors-d'œuvre : ils se composent de certains mets, tels que radis, beurre, figues fraîches, anchois, melon, cornichons, etc., que l'on met sur la table avant d'y rien servir. Les hors-d'œuvre ne sont donc que des accessoires appelés, dans un dîner, moins peut-être à aiguiser l'appétit qu'à flatter l'œil par la symétrie qu'ils établissent sur la table.

Après avoir énuméré les hors-d'œuvre qu'on sert habituellement, nous donnerons quelques détails sur la manière de les préparer et d'en varier les dispositions. En voici une liste que nous croyons assez complète :

Beurre.	Melons.
Cornichons.	Artichauts poivrade.
Câpres.	Crevettes.
Aschards.	Anchois.
Olives.	Sardines.
Raves et radis.	Huîtres marinées.
Conserve de choux rouges.	Thon mariné.
Concombres en salade.	Canapés.
Betteraves.	Langue à l'écarlate.
Figues fraîches.	Saucisson de Bologne, de Lyon.

On peut se procurer en tout temps la plupart de ces hors-d'œuvre ; quelques-uns ne paraissent que dans une certaine saison. Il y en a plusieurs qu'il nous aura suffi de nommer, sans qu'il soit nécessaire d'indiquer comment on les dispose dans les petits plats d'une forme particulière qui leur sont destinés : mais il y en a aussi un certain nombre qui méritent une mention toute particulière et quelques détails sur la manière de les préparer.

Beurre. On doit toujours le choisir d'excellente qualité, aussi fin et aussi frais que possible. Le beurre d'Isigny jouit d'une réputation justement méritée. On peut donner au beurre les formes les plus variées, soit simplement à l'aide d'un couteau, soit au moyen d'un instrument destiné à cet usage. On le façonne ainsi en demi-cornets, en coquilles, en rubans tantôt aplatis, tantôt frisés ou cannelés.

Cornichons. Il n'y a d'autre soin à prendre que de les choisir bien verts et bien sains.

Aschards. On désigne sous ce nom un assortiment de petits légumes ou de petits fruits confits dans du vinaigre très-épicé, tels que petites branches de choux-fleurs, pointes d'asperges, haricots verts, petites carottes, petits oignons bien blancs, très-petits épis de maïs, fruits du rosier sauvage et de l'aubépine, boutons à fleurs de câpres et de capucines. Il y a aussi les aschards qui nous viennent des pays étrangers et surtout de l'Inde, et qui se composent de certains fruits propres à cette contrée, préparés également dans du vinaigre avec un mélange de safran et de petits piments rouges.

Raves et radis. On les épluche avec soin, en supprimant les racines et les plus grosses feuilles pour ne laisser que deux ou trois petites feuilles tendres. On les arrange sans eau dans des raviers ou coquilles à hors-d'œuvre.

Concombres en salade. On les coupe par tranches minces et on les fait mariner pendant une heure dans du sel et du vinaigre. Ensuite on les égoutte et on y ajoute du poivre, de l'huile et un peu de vinaigre.

Betteraves. Après avoir choisi des betteraves bien rouges, bien tendres et bien saines, on les nettoie le mieux qu'il est possible, on les coupe en tranches d'égale grosseur et on les arrose d'un peu d'huile d'olive d'excellente qualité.

persil, de jaunes d'œufs, d'oignon blanc, le tout haché finement, et en mettant alternativement persil, jaune d'œuf et oignon. On assaisonne d'huile d'olive très-fine et d'un peu de bon vinaigre.

Il y a encore une manière plus simple et qui est également bien reçue. On tourne en rond les filets d'anchois préparés comme il est dit ci-dessus, et on les range dans la coquille avec de l'huile d'olive, sans autre garniture.

Sardines. Après avoir retiré les sardines de la boîte où elles sont conservées, on les fait égoutter pour rejeter l'huile dont elles sont imprégnées; on les nettoie avec soin, on les essuie sans endommager la chair, et on les arrose avec de l'huile d'olive d'excellente qualité.

Canapés. Les hors-d'œuvre qu'on désigne sous le nom de *canapés* sont des morceaux de mie de pain auxquels on donne la forme d'un losange ou d'un cœur, de manière qu'en se réunissant par les pointes ils remplissent le fond de la coquille. On marque avec un couteau ces morceaux de mie de pain, et on les fait frire; on ôte la partie de dessus marquée par le couteau, on les creuse un peu, et on les remplit de salade d'anchois tout assaisonnée. On recouvre l'un avec du persil, l'autre avec du jaune d'œuf, celui-ci avec de la betterave, celui-là avec du blanc d'œuf, le tout haché très-fin, et on compose ainsi une décoration qui flatte agréablement tout à la fois la vue et le goût.

Saucisson de Bologne ou de Lyon. Le premier soin est de choisir un saucisson qui soit de bonne qualité. Le reste n'est pas difficile. On émince finement le saucisson en tranches qui permettent, comme on dit vulgairement, de voir le jour à travers, et on le garnit de persil frisé.

GARNITURES.

Nous ne donnerons ici que peu de détails sur les garnitures, dont il sera plus longuement parlé dans le chapitre des légumes. Nous nous bornerons à présenter quelques observations générales[1], et nous ne consacrerons un article spécial qu'aux garnitures dont il est fait seulement une légère mention dans le cours de cet ouvrage.

Garniture de crêtes et rognons de coq. Les crêtes dont on fait choix doivent être nouvelles, entièrement rosées, doubles et à longues barbes. Après les avoir nettoyées et parées avec soin, on les trempe dans de l'eau presque bouillante ; on les retire, on les égoutte et on les frotte entre les doigts pour les débarrasser de la peau qui les recouvre. On les met à mesure dans de l'eau fraîche, où on les laisse dégorger pendant plusieurs heures. Lorsqu'elles sont devenues très-blanches, on les égoutte, et, pour les faire cuire, on les arrange dans une casserole avec du beurre fin, un jus de citron et un peu de sel. On les mouille d'un peu de bouillon. Quant aux rognons de coq, après les avoir fait dégorger à l'eau froide, on les jette dans les crêtes en ébullition et on les retire presque aussitôt ; ils se sépareraient en morceaux, si on les laissait bouillir. On ajoute aussi quelquefois aux rognons de coq des ris d'agneau qui se préparent de la même manière.

Garniture de foies de volaille. On ôte la partie amère des foies, qu'on laisse entiers et qu'on fait blanchir quelques instants dans de l'eau presque bouillante. Pour les faire cuire, on les met dans une casserole avec un peu

1. Quelques-unes de ces observations sont empruntées au grand ouvrage de Carême, l'*Art de la cuisine française*.

au sortir de l'eau bouillante, pour les mettre baigner à l'eau froide; on les égoutte encore, et alors on les fait cuire dans du consommé ou du bouillon. Il serait difficile de préciser le temps que demande la cuisson de chacun de ces légumes, et aussi la quantité de mouillement que chacun réclame : l'expérience et la pratique peuvent seules donner de bonnes leçons à ce sujet; mais on comprend que les racines et les légumes qui exigent peu de temps pour être cuits demandent aussi à être peu mouillés. Dans tous les cas, on doit mouiller peu à la fois, et surveiller attentivement la fin de la cuisson, pour que ces petites racines ne contractent pas le goût de brûlé.

ASSAISONNEMENTS.

Nous ajouterons à ces généralités quelques remarques[1] sur les assaisonnements qu'on emploie le plus habituellement en cuisine.

Le sel est sans contredit l'assaisonnement par excellence; il relève le goût fade et insipide des viandes et des légumes; il excite l'appétit et favorise la digestion. Le bon cuisinier emploie le sel avec art; le cuisinier médiocre l'emploie sans discernement, et reste dans la médiocrité, en salant trop ou trop peu.

Le poivre blanc doit être préféré au poivre noir; l'emploi de l'un comme de l'autre se borne à peu de chose dans une bonne cuisine, si ce n'est pour les préparations qui demandent à être fortement épicées.

La muscade et le girofle sont d'un usage encore plus restreint que le poivre. Employés en petites proportions et dans certaines circonstances, ils peuvent contribuer à donner un goût agréable aux assaisonnements; mais il

1. Ces remarques sont encore empruntées en partie à l'*Art de la cuisine française*.

faut bien se garder d'en faire abus et de se faire appliquer ce vers si connu :

Aimez-vous la muscade? on en a mis partout.

Le gingembre, la coriandre et la cannelle étaient fréquemment employés dans l'ancienne cuisine; la cuisine moderne ne s'en sert que très-rarement, ou, pour mieux dire, ne s'en sert pas du tout. Les quatre épices sont également peu usitées aujourd'hui, si ce n'est dans l'assaisonnement des viandes pour galantines ou pâtés froids.

Parmi les plantes aromatiques, le thym, le basilic, la sarriette et les feuilles de laurier sont d'un assez fréquent usage en cuisine; mais il ne faut pas en mettre partout et à tout propos. Nous le disons encore une fois, ce n'est qu'en les employant avec discernement et en petite quantité qu'on peut en tirer un parti avantageux, tant pour le goût que pour la variété dès assaisonnements.

Quant aux fines herbes, telles que persil, cerfeuil, estragon, ail, échalote, oignon, nous n'en parlons ici que pour mémoire. Nous aurons trop souvent l'occasion, dans la suite de cet ouvrage, d'indiquer comment et dans quelles proportions on les emploie.

bonne cause; aussi n'ont-ils pas eu beaucoup de peine à gagner leur procès. « Les potages, dit Antonin Carême, sont et resteront toujours les agents provocateurs d'un bon dîner. »— « Le potage, dit à son tour Grimod de la Reynière, est au dîner ce qu'est le portique ou le péristyle à un édifice; c'est-à-dire que non-seulement il en est la première pièce, mais qu'il doit être combiné de manière à donner une idée juste du festin, à peu près comme l'ouverture d'un opéra-comique doit annoncer le sujet de l'ouvrage. Le potage doit donner un avant-goût de la science et des grands talents du cuisinier. »

Quant à nous, plus modeste dans nos allures et dans nos prétentions d'écrivain, nous nous bornerons à dire qu'un bon potage est une excellente chose, toujours favorablement accueillie par les convives, et que, dans l'ensemble d'un menu bien ordonné, il doit tenir une des premières places et être l'objet d'une attention toute particulière. Un mauvais potage, que, tout mauvais qu'il est, nous sommes souvent obligés d'avaler par bienséance, nous cause, malgré nous, une petite contrariété et nous dispose à trouver moins bon tout ce qui nous sera ensuite servi. Il arrive alors que nous dînons mal, parce que nous avons craint de mal dîner. Mais il est vrai de dire aussi qu'un bon potage est à peu près du goût de tout le monde, et sur ce point nous aurons certainement l'approbation de tous nos lecteurs. Soignez donc, maîtresses de maison et ménagères, soignez le début de votre dîner, pour disposer favorablement l'estomac de vos convives, comme un auteur soigne le début de son livre pour se concilier l'esprit de ses lecteurs. Recommandez à votre cuisinier, à votre cordon-bleu, de surveiller attentivement le pot-au-feu, d'apporter le plus grand soin à la confection du potage, qui trop souvent est une partie négligée, même dans les meilleures cuisines. Nous allons

nous-même leur venir en aide et leur rendre ce travail agréable, en leur enseignant des recettes claires, simples et faciles d'exécution.

Pot-au-feu : manière de le conduire. Le pot-au-feu doit être traité avec autant de discernement que de soin. Mettez dans une marmite un morceau de bœuf, soit de la

tranche ou de la culotte, soit du cuissot, ce qui est préférable, et ajoutez-y une poule, ce qui ne gâtera rien. Remplissez d'eau la marmite, de manière que la viande en soit bien couverte (on met généralement de deux à trois litres d'eau pour un kilogramme et demi à deux kilogrammes de bœuf), ajoutez un peu de sel, et traitez à petit feu avant l'ébullition, afin que la marmite s'échauffe lentement, que la chaleur de l'eau s'élève graduellement et dilate les fibres musculaires du bœuf en dissolvant la matière gélatineuse qui y est interposée. Alors le pot-au-feu

s'écume doucement; l'osmazôme[1], qui est la partie la plus savoureuse de la viande, se dissolvant peu à peu, donne de l'onction au bouillon, et l'albumine[2], partie des muscles qui produit l'écume, se dilate facilement et monte à la surface de la marmite, d'où on l'enlève avec soin. Si, pour se débarrasser plus vite de la besogne, on presse l'ébullition, l'albumine se coagule dans l'intérieur de la viande, et on n'aura pour résultat qu'un bouilli dur à manger et un bouillon sans succulence et sans goût.

Lorsque vous avez fini d'écumer votre pot-au-feu, ajoutez-y des carottes, des poireaux, des oignons dans l'un desquels vous aurez mis trois clous de girofle; laissez le tout cuire lentement pendant cinq ou six heures. Il faut que le pot-au-feu bouille doucement et ne fasse en quelque sorte que *sourire*, expression qui rend assez bien la manière dont il doit être conduit pendant la cuisson. C'est en suivant exactement ce procédé qu'on obtiendra un bouilli tendre et de bon goût et un bouillon savoureux et nutritif.

Potage aux choux. Choisissez un beau chou bien sain (les choux de Milan sont les meilleurs), épluchez-le, coupez les cœurs en quatre morceaux et les grosses feuilles en deux, en retirant la grosse tête. Lorsque votre pot-au-feu est cuit à point, prenez de ce bouillon que vous mettez dans une casserole pour cuire les choux en y ajoutant un bouquet de céleri. Il faut bien se garder de faire cuire les choux dans le pot-au-feu, pas plus que le céleri : les choux, ainsi que le céleri, donneraient un goût fort et âcre au bouillon, qui ne conviendrait plus pour faire des sauces, des blanquettes ou poulettes, ou

1. Substance nutritrive contenue dans la chair musculaire des animaux.

2. Substance semblable au blanc d'œuf.

même des roux, parce qu'on n'a pas toujours du jus à sa disposition. Taillez la soupe en employant la croûte du pain de préférence à la mie, la croûte donnant meilleur goût au bouillon. Trempez le potage avec le bouillon de la casserole, mettez les choux par-dessus, et retirez du pot-au-feu les carottes et les poireaux que vous ajoutez aux choux.

Potage aux choux plus distingué. Coupez des carottes et des navets en leur donnant une forme agréable à l'œil; taillez des blancs de poireaux de trois ou quatre centimètres (un pouce) de long; passez tous ces légumes au beurre ou à la graisse de votre pot-au-feu, mais de préférence au beurre. Ayez des choux bien choisis, que vous coupez en quatre et que vous faites blanchir pour en ôter l'âcreté : après les avoir rafraîchis, vous les égouttez et les passez légèrement pour exprimer cette eau; vous les ajoutez aux autres légumes et vous continuez à les passer. Quand les choux ont bien pris le beurre, ajoutez-y un petit bouquet de céleri, mouillez ensuite avec le bouillon du pot-au-feu. Les légumes étant cuits, dégraissez votre potage trempé et préparez-le de manière que les légumes restent sur le pain. Dans la saison vous ferez bien d'ajouter des petits pois. Si vous avez du jus, servez-vous-en pour corser le potage et lui donner ainsi bonne couleur et bon goût. A défaut de jus, on emploie, pour donner couleur, soit du sucre caramélisé mouillé d'eau, soit de l'oignon brûlé; mais nous devons dire que ces deux substances ne remplacent qu'imparfaitement le jus et ne sont pas du goût de tout le monde.

Potage à la reine. Ce potage, malgré son titre un peu ambitieux, est chose très-facile à faire en ménage. Vous avez des débris de volaille, des restes de poulet ou de dinde (si vous n'en avez pas assez, ajoutez un peu de

lienne, avec cette seule différence qu'au lieu de couper les racines en filets on les coupe en dés.

Remarque. Il ne faut pas mettre de pain dans les juliennes ni dans le potage faubonne.

Potage printanier. Ce potage, ainsi que l'indique son nom, ne peut être avantageusement exécuté qu'au printemps, pendant les mois d'avril, de mai et de juin. C'est le plus gracieux, le plus joli potage de la cuisine française, quand il est bien réussi ; mais il demande un très-grand soin.

Vous taillez des carottes en forme d'olives et des navets en forme de gousses d'ail, ou bien vous en variez les formes avec des emporte-pièces. Vous épluchez autant de petits oignons, pas plus gros que ces autres légumes, autant de pointes d'asperges, autant de choux-fleurs divisés en petits bouquets, autant de haricots verts coupés en losanges, autant de pois verts. Tous ces légumes doivent être blanchis séparément à l'eau de sel, puis rafraîchis.

Procédez alors de la manière suivante : Ayez un bon consommé ou un jus bouillant, dans lequel vous aurez jeté un bouquet de céleri. Mettez-y d'abord cuire les carottes et les navets, puis les petits oignons ; lorsqu'ils seront cuits, ajoutez-y les autres légumes qui ont été déjà cuits aux trois quarts en blanchissant, et faites-leur jeter un bouillon. Faites attention que ces légumes ne soient pas cuits de manière à s'en aller en purée ; les haricots et les pois doivent rester bien verts, et le consommé doit être en même temps très clair et bien corsé. Servez sans pain.

Remarque. A tous ces potages de légumes on peut ajouter un peu de sucre pour ôter l'âcreté qui pourrait rester encore même après qu'ils ont été blanchis avec soin.

Potage à la Kursel. Ce potage n'est autre chose que

le potage printanier, auquel on ajoute des laitues entières, cuites entre deux bandes de lard.

Potage à la Créci. Cet excellent potage d'hiver est très-sain et très-nourrissant. Pour le faire, vous prenez, nous supposons, vingt carottes bien rouges. Lorsqu'elles sont nettoyées, enlevez-en toute la partie qui est rouge, que vous coupez en lames minces comme des copeaux. Ne mettez pas le cœur, qui est jaune et bien souvent dur. Ajoutez six gros oignons, un pied de céleri, quatre poireaux pareillement coupés : passez ces racines au beurre avec gros comme une noix de sucre, sans leur laisser prendre couleur. Mouillez-les avec du bouillon. Lorsqu'elles sont cuites, vous les passez à l'étamine. Tenez cette purée un peu claire ; mettez-la sur l'angle du fourneau pour la bien écumer pendant un quart d'heure. Faites frire au beurre de la mie de pain coupée en dés de même grosseur; au moment de servir, versez la purée sur les croûtons.

En procédant comme il vient d'être dit, on peut faire tous les potages à la purée, sans qu'il soit nécessaire que nous donnions une recette particulière pour chacun d'eux. Nous cherchons toujours à simplifier les choses, et nous serons ainsi toujours mieux compris de nos lecteurs, qui nous sauront gré de ne pas tomber dans des redites inutiles.

Ainsi, comme nous l'avons expliqué ci-dessus, avec la purée de carottes on fait le potage nommé potage à la Créci ;

Avec la purée de navets, on fera le potage nommé *potage à la bretonne ;*

Avec la purée de pois verts nouveaux, le *potage à la d'Artois ;*

Avec la purée de haricots rouges, le *potage à la Condé ;*

lant. Vous obtenez ainsi un potage clair et net, tandis qu'en le mouillant tout à la fois pendant la cuisson du riz, vous n'auriez qu'un potage trouble, terne et peu agréable à la vue.

On fait le potage au lait, en mouillant le riz avec du lait ; au lait d'amandes, en ajoutant six amandes amères pilées avec un peu de lait bouillant et qu'on presse pour en extraire le lait et l'ajouter ensuite au potage.

Potage au riz, purée tomates. Ce potage se fait de la même manière que le riz au gras ; on y ajoute seulement une purée de tomates. Pour cela, vous prenez une douzaine de tomates que vous faites fondre et que vous passez à l'étamine ou au tamis de crin. Vous versez cette purée dans le potage cinq minutes avant de servir.

Potage au riz ou pilau à la turque. Vous préparez et faites cuire le riz comme il est dit ci-dessus, en y ajoutant un peu de safran et trois petits piments en poudre, puis un morceau de beurre frais ou un peu de moelle de bœuf fondue. Servez sur un plat avec du consommé mis à part dans une soupière.

Potage au vermicelle. Faites bouillir dans une casserole, avec le bouillon et avec du jus, si vous en avez, un bouquet de céleri, un oignon piqué de deux clous de girofle ; que le bouillon soit clair et bien dégraissé. Laissez-le bouillir pendant un quart d'heure au moins ; puis, en le tenant bouillant sur le feu, mettez-y le vermicelle, que vous avez soin d'écraser un peu pour qu'il ait moins de longueur dans la cuiller. Un quart d'heure de cuisson suffit.

Potages aux pâtes d'Italie variées. Vous traitez de la même manière que le vermicelle toutes ces pâtes variées et de fantaisie qu'on appelle pâtes d'Italie, ainsi que le macaroni, les nouilles, les lazagnes, etc. Une demi-heure

de cuisson est nécessaire pour ces trois derniers potages, qui demandent comme accompagnement une assiette de fromage râpé, dont quelques personnes mêlent volontiers une ou deux cuillerées à leur potage.

Comme nous l'avons dit pour les potages au riz, on peut varier les potages aux pâtes d'Italie en y ajoutant diverses purées dont ils prennent le nom.

Potages au tapioca[1], à la semoule[2], au sagou[3] et au salep[4]. Ces potages se traitent tous de la même manière, et demandent une demi-heure de cuisson. Quant à la quantité, 125 grammes suffisent pour douze personnes. Vous jetez la fécule dans le bouillon bouillant en tournant toujours pendant cinq minutes. Ayez soin que ces potages ne soient pas trop épais; mieux vaudrait qu'ils fussent un peu clairs.

Potages aux fécules de légumes. Pour les potages aux fécules de légumes, tels que pois, haricots, lentilles, pommes de terre, etc., il faut d'abord délayer ces fécules avec de l'eau ou du bouillon froid, puis les verser dans le bouillon bouillant en tournant : sept ou huit minutes de cuisson suffisent. Tenez toujours ces potages plutôt un peu clairs que trop épais.

Remarque. On peut faire tous ces potages au lait, en suivant exactement les mêmes procédés.

Potage aux herbes. Prenez deux poireaux, deux laitues, de l'oseille, du cerfeuil; hachez grossièrement ces herbes, passez-les au beurre, d'abord les poireaux, ensuite les laitues et l'oseille, et enfin le cerfeuil. Lorsque ces légumes sont bien fondus, mouillez-les avec de l'eau chaude ou de la cuisson de pois, ce qui vaut mieux,

1. Fécule du manioc.
2. Fécule alimentaire en petits grains qui ne diffère du vermicelle que par sa forme.
3. Fécule extraite de la moelle de plusieurs espèces de palmiers.
4. Fécule extraite de la racine bulbeuse d'une espèce d'orchis.

rons, ajoutez-le aux marrons et pilez le tout ensemble. Cela fait, ayez du bouillon bouillant dans lequel vous aurez fait bouillir, si vous en avez, des débris de perdreaux rôtis, pour lui donner plus de finesse. Délayez la purée avec ce bouillon, et passez-la ensuite à l'étamine. Tenez-la chaude, puis, versez-la sur des croûtons de pain coupés en dés et frits. Ajoutez-y un peu de sel et une pincée de sucre. Au moment de servir ce potage, liez avec gros comme un œuf de beurre frais, ce qui le rend plus moelleux.

Croûte au pot. Prenez des croûtes de pain que vous taillez proprement sur une tourtière ou sur un plat d'argent; prenez aussi l'entame d'un pain dont vous ôterez la mie, trempez cette entame un instant dans le gras du pot-au-feu, puis placez-la sur les croûtes, que vous avez pareillement arrosées de cette même partie grasse du pot-au-feu. Assaisonnez de poivre et de sel; faites gratiner au four; égouttez bien la graisse; servez sur le plat, et le consommé à part dans la soupière; ou bien détachez le gratin de la tourtière et glissez-le dans la soupière. Versez le consommé par-dessus, dégraissez bien et servez.

Panade. Prenez la mie d'un pain tendre que vous mettez dans une casserole avec de l'eau pour qu'elle trempe bien, 250 grammes (une demi-livre) de beurre frais, poivre et sel. Faites-la bouillir pendant une heure sur le coin du fourneau ou sur un feu très-doux, de crainte qu'elle ne s'attache. Au moment de servir, vous ajoutez une liaison de quatre jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait et un peu de beurre frais coupé en petits morceaux. Que ce potage ne soit pas trop épais. Il y a des personnes qui passent la panade; elle perd, dans ce travail, une partie de ses bonnes qualités.

Potage au poisson, ou bouille-à-baisse. Pour

faire ce potage tout provençal, il faut mettre à peu près 250 ou 375 grammes (une demi-livre ou trois quarts de livre) de poisson par personne. Prenez des poissons de diverses sortes, tels que grondins, saints-pierres, soles, merlans, barsets ou très-petits bars, mulets, dorades, baudreuils : plus il y a de variétés de poissons, meilleure est la bouille-à-baisse. Cependant vous éviterez d'employer du poisson trop gras ou trop huileux. Mettez dans une casserole autant de verres d'eau que vous avez de convives, un bon verre de vin blanc sec, un verre d'huile d'olive, deux oignons moyens coupés en morceaux, deux blancs de poireaux hachés, quatre gousses d'ail et du persil hachés très-fin, un peu d'écorce d'orange ou de citron, une cuillerée à bouche de safran (plus ou moins, selon votre goût), deux clous de girofle, deux feuilles de laurier, sel et poivre. Sur cette préparation, placez le poisson, qui aura été bien nettoyé et coupé en morceaux. Remuez ce mélange ; mettez la casserole sur un grand feu bien ardent (il ne faut pas que la bouille-à-baisse languisse, le mot vous l'indique[1]), et laissez cuire environ une demi-heure. Servez dans une soupière. Il faut prendre le poisson avec une cuiller pour ne pas le briser.

Quelquefois on trempe des tranches de pain avec le bouillon, et on sert le poisson à part sur un plat. D'autres fois, pour faire un bouillon plus succulent, on fait cuire à l'avance d'autres menus poissons et on se sert de ce bouillon en place d'eau. Enfin, souvent, au lieu de se servir d'une casserole, on fait cuire la bouille-à-baisse dans un poêlon sur un feu de bois bien ardent et débordant le poêlon tout autour. Nous croyons que c'est là le meilleur procédé ; le poêlon vaut mieux que la casserole de cuivre, et

1. Le mot provençal *bouille-à-baisse* peut se traduire ainsi en français : *faites bouillir et retirez aussitôt.*

la flamme du bois est préférable au charbon le mieux allumé : l'ébullition est plus rapide, la bouille-à-baisse est plus tôt cuite et aussi bien faite que possible.

Quelques observations sur les potages. Nous aurions pu allonger encore cette série de potages, qui est déjà assez considérable; mais, comme nous nous attachons à ce qui est vraiment utile aux ménagères, aux maîtresses de maison, nous pouvons sans inconvénient passer sous silence certains potages qui ne diffèrent que par le nom de ceux que nous avons décrits, ou qui s'éloignent tellement des recettes habituelles, de ce qui se fait journellement, qu'il est à peu près inutile d'en parler. Ainsi, par exemple, à quoi bon donner une recette particulière pour le potage aux menues herbes, qui se compose des mêmes légumes et qui se fait absolument de la même manière que le potage aux herbes, avec cette seule différence que dans l'un les herbes sont concassées, et que dans l'autre elles sont coupées en filets? Quelle utilité y aurait-il à décrire la manière de confectionner un potage au riz à la purée de navets, lorsque le procédé est de tous points le même que celui que nous avons donné pour le potage au riz à la purée de carottes? Enfin, ne serait-il pas complétement inutile d'enseigner à faire certains potages de cuisine princière, et que les princes se permettent à peine aujourd'hui, de vous donner la recette du potage à la purée de gibier, pour lequel il faut piler deux beaux faisans, ou douze cailles grasses, ou quatre perdreaux rouges rôtis à point? N'est-ce pas un véritable meurtre et un contre-sens que de réduire en une purée, qui ne vaut peut-être pas une bonne purée de lentilles, ces excellents oiseaux, dont on peut savourer la chair de tant d'autres manières? Serions-nous bienvenu à vous parler du potage de poisson à la Lucullus, dans lequel on doit faire entrer une belle truite

saumonée, une grosse sole, une farce d'anguilles, des anchois, deux maniveaux de champignons, quatre grosses truffes, un gros homard bien frais, des laitances de carpes, la noix de quatre douzaines d'huîtres, les pointes d'une botte de grosses asperges, et enfin une bouteille de vin de Grave? Voilà un dîner tout entier, et un excellent dîner, mis dans une soupière. Il n'y a plus aujourd'hui de Lucullus et d'Apicius qui se permettent de pareils excès culinaires, et ce n'est pas un malheur qu'on doive déplorer. Remarquez bien que ce potage, qui demanderait peut-être deux jours de travail à un cuisinier habile, et qui exige le sacrifice de tant de bonnes choses, ne vaut pas certainement, en dernière analyse, une excellente purée aux croûtons ou un riz à la Créci préparés avec soin. Tenons-nous donc toujours aux choses vraiment bonnes, vraiment utiles, et laissons de côté toutes ces préparations fastueuses, excentriques, qui ne sont plus de notre temps.

pot-au-feu, que nous avons traité ailleurs avec tous les détails que demandait un sujet si important (voy. *Potages*). Nous parlerons seulement, dans cet article, du bœuf bouilli qui est servi comme relevé de potage.

Le bœuf à chair foncée et marbrée de graisse est le meilleur. L'aloyau, les côtes couvertes, la culotte, sont les pièces qui conviennent le mieux. Prenez de préférence l'aloyau, et retirez-en le filet mignon, que vous piquez de lard fin et dont vous faites une entrée ou un rôti. Ensuite vous désossez votre pièce de bœuf, vous la ficelez en la roulant en carré long, et avec les os elle forme le pot-au-feu, que vous soignez, comme il a été déjà dit, de manière à obtenir tout à la fois un bouillon nourrissant et un bouilli tendre et de bon goût. Vous garnissez votre pièce de bœuf soit d'une sauce tomate avec garniture ou sans garniture (voy. *Garnitures*), soit de choux coupés en quartier, blanchis et cuits dans le bouillon gras du pot-au-feu, dont vous retirez les carottes entières; vous coupez ces carottes en deux et vous les parez proprement avec le couteau. Vous entourez alors la pièce de bœuf d'un quartier de choux et d'un morceau de carotte alternativement, et vous pouvez ajouter une grosse saucisse que vous aurez fait cuire avec les choux, et dont vous ferez des tranches pour en mettre une sur chaque morceau de chou.

Bœuf en miroton. Coupez par tranches cinq ou six oignons que vous passez au beurre; lorsqu'ils commencent à devenir blonds, ajoutez-y une cuillerée à café de farine; mouillez avec du bouillon, puis laissez cuire les oignons. Cela fait, vous arrangez par-dessus et par tranches minces votre bœuf bouilli, pour qu'il chauffe doucement et qu'il prenne bien le goût des oignons. Au moment de servir, ajoutez une cuillerée de moutarde et un filet de vinaigre.

Ayez alors une bonne braise, claire, ardente, sans fumerons et sans autre corps étranger qui puisse produire de la fumée. Placez sur cette braise le gril bien nettoyé, et sur le gril les biftecks préparés ainsi qu'il a été dit. Surveillez-les, mais n'y touchez plus jusqu'à ce que le moment de les retourner soit arrivé ; ce moment vous est indiqué par des bulles qui se forment à la partie supérieure de la viande. Une fois retournés, ils ne doivent plus être maniés que pour être dressés sur le plat. C'est du bout du doigt qu'il faut les interroger, et on reconnaît à une certaine résistance que la cuisson est arrivée à point. Dressez-les alors en couronne sur le plat, assaisonnez de poivre et de sel, et mettez dessous une sauce maître d'hôtel, qui est tout simplement un morceau de beurre frais manié avec un peu de persil haché et un jus de citron. Faites frire des pommes de terre taillées en petits bâtons carrés de la longueur du petit doigt, légèrement assaisonnées de sel, garnissez-en les biftecks et servez chaud.

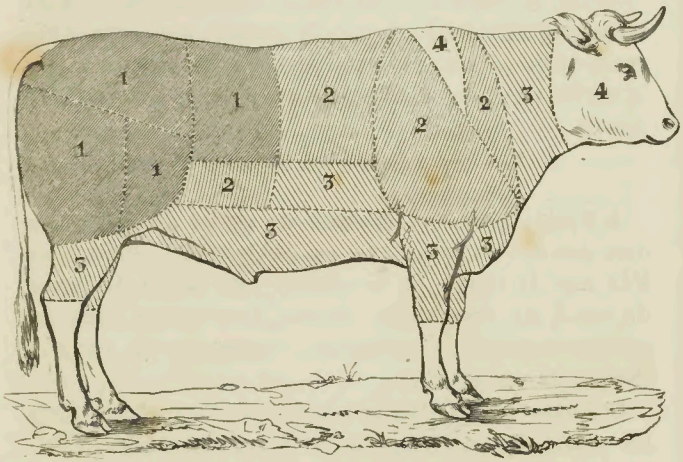
Les biftecks au beurre d'anchois ou à la tomate se préparent de la même manière que ci-dessus, à l'exception de la maître d'hôtel, que vous remplacez par un beurre d'anchois ou par une sauce tomate. On peut également remplacer, si on veut, les pommes de terre, soit par du cresson, que l'on assaisonne d'un peu de sel et de vinaigre, soit par de gros cornichons coupés en lames.

Remarque. Il faut bien se garder d'assaisonner les biftecks pendant leur cuisson : c'est une grave erreur dont nous devons faire connaître les conséquences. Le sel, qui sur le feu devient un dissolvant, fait saigner les viandes et leur enlève ainsi le suc qui est leur qualité la plus précieuse. Vous remarquerez alors que la braise sur laquelle cuisent les viandes se trouve tout arrosée de

verses espèces ou catégories doivent être pesées séparément et former autant d'articles sur le bulletin de vente.

Les ordonnances du préfet de police divisent la viande de bœuf, quant à la fixation du prix de la vente au détail, en quatre catégories, savoir : Première catégorie : *tende de tranche*, *culotte*, *gîte à la noix*, *tranche grasse*, *aloyau*, *entrecôtes*, indiqués sur le dessin par les numéros 1 ;

Deuxième catégorie : *paleron*, *côtes*, *talon de collier*,



bavette d'aloyau, *plats de côtes découverts*, marqués par les numéros 2 ;

Troisième catégorie : *collier*, *pis*, *gîtes*, *plats de côtes couverts*, désignés par les numéros 3 ;

Quatrième catégorie : *surlonges*, *plat de joue*, *queue*, indiqués (excepté la queue) par les numéros 4.

Le filet et le rognon ne sont pas soumis à la taxe et se vendent à prix débattu.

La langue et la cervelle n'entrent point dans les catégories établies.

girofle. Délayez avec de l'eau en suffisante quantité pour couvrir la tête, que vous faites cuire pendant trois heures au moins. Une fois cuite à point, égouttez-la, dressez-la sur le plat, ouvrez-en le crâne pour ôter les os qui couvrent la cervelle, que vous laissez à découvert. Dépouillez la langue, fendez-la dans toute sa longueur, et placez-la sur le mufle; mettez dessus une pincée de persil, et pareillement sur la cervelle. Servez à part, dans un saucier, une vinaigrette composée ainsi qu'il suit : échalotes et persil hachés, poivre et sel, huile et vinaigre.

Tête de veau en tortue. Vous la préparez comme la précédente, et vous la masquez d'un ragoût financière que vous composerez de la manière suivante : faites réduire de l'espagnole (ce qu'il en faut pour la quantité de garniture que vous devez mettre) avec une demi-bouteille de vin de Madère; ajoutez un peu de poivre de Cayenne ou quelques petits piments bien écrasés : il faut que cette sauce soit assez fortement épicée. Composez votre garniture de ris de veau, de crêtes et rognons de coqs, de champignons, de quenelles, d'olives et cornichons tournés, de jaunes d'œufs durs, de langue coupée en dés, de fonds d'artichauts : garnissez aussi d'écrevisses entre lesquelles vous mettez quelques ris de veau piqués.

On peut faire ce plat avec moins de garniture; mais la sauce doit toujours être suffisamment épicée; et il faut qu'on y sente le goût du vin.

Tête de veau à la poulette. Lorsque la tête de veau est cuite comme ci-dessus, vous la coupez en morceaux carrés que vous mettez dans une sauce à la poulette avec un bon jus de citron.

Enfin on peut préparer de vingt manières différentes une tête de veau, cuite comme il vient d'être dit, en y ajoutant telle sauce qu'on voudra.

Pour utiliser la desserte d'une tête de veau, coupez-la

en morceaux que vous faites mariner pendant cinq ou six heures avec huile et vinaigre, poivre et sel et tranches d'oignons. Égouttez-les et mettez-les dans une poêle à frire. Il ne faut pas que la friture soit trop chaude.

Langues de veau. On les prépare de la même manière que les langues de bœuf. (Voy. *Langue de bœuf.*)

Cervelles de veau. On doit d'abord éplucher les cervelles, ôter avec soin les vaisseaux sanguins et les caillots de sang, puis les faire dégorger à l'eau tiède. Ensuite vous les ferez cuire dans l'eau avec sel, poivre, vinaigre, oignons, laurier et persil. Une demi-heure de cuisson suffit. Alors vous les égouttez et les dressez sur un plat avec assaisonnement de poivre et de sel.

Maintenant vous pouvez les servir de différentes manières :

Au beurre noir, en faisant roussir un morceau de beurre dans lequel vous jetez quelques branches de persil ; vous versez le tout sur la cervelle avec un petit filet de vinaigre ;

A la poulette, en mettant les cervelles dans une sauce poulette avec garniture de champignons ;

A la maître d'hôtel, *en matelote*, *à la sauce piquante*, en employant ces diverses sauces, pour lesquelles vous n'avez qu'à consulter la table ;

En marinade, en procédant ainsi : coupez les cervelles en cinq ou six morceaux que vous assaisonnez de poivre, de sel et de vinaigre ; égouttez-les et passez-les dans une pâte à frire ; mettez-les ensuite dans une friture qui ne soit pas trop chaude, et servez avec un bouquet de persil frit par-dessus.

Foie de veau à la broche. Après avoir choisi un foie de veau d'un beau blond, vous le piquez de gros lardons bien assaisonnés. Faites-le mariner pendant six heures avec poivre, sel, thym, laurier, oignons coupés,

de sel, et servez chaud. Ayez soin de bien remuer le foie, pour que la sauce se lie comme il faut; vous ne laisserez pas bouillir et vous servirez aussitôt que la liaison sera faite.

Foie de veau étouffé ou foie de veau à la bourgeoise. Piquez de gros lardons un foie de veau; faites roussir légèrement 250 grammes (une demi-livre) de beurre dans une casserole, et faites-y revenir le foie de tous côtés. Ajoutez sel, poivre, carottes et oignons, bouquet garni, deux verres de vin blanc. Couvrez bien, et laissez cuire à petit feu pendant trois heures. Ayez soin de remuer doucement la casserole de temps en temps, pour que le foie ne s'attache pas au fond. Une demi-heure avant de servir, on peut ajouter quelques carottes en petits bâtonnets et quelques petits oignons qui serviront de garniture.

Pieds de veau. Les pieds de veau se traitent comme la tête de veau. Mais si l'on veut utiliser la cuisson pour de la gelée de viande, on doit les faire cuire tout simplement à l'eau avec un peu de sel, un oignon et une carotte coupés en tranches. Il faut d'abord retirer les gros os, les fendre en deux, et ne mettre d'eau que ce qui est nécessaire pour les couvrir, afin que la cuisson soit plus gélatineuse.

On les sert soit *à la poulette* avec une sauce de ce nom, soit *en marinade* (voy. *Marinade*), soit *au naturel* avec échalotes et persil hachés, poivre et sel, huile et vinaigre.

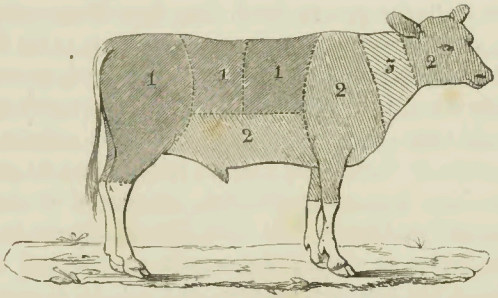
Les pieds de veau peuvent encore être préparés *en friture*. Lorsqu'ils sont cuits, on les coupe en deux, et on les fait mariner pendant deux heures. Ensuite on les trempe dans une pâte à frire, et on les fait frire à grande friture, de manière qu'ils soient bien dorés. On les sert sur une serviette, avec du persil frit par-dessus.

Pâté de veau à la ménagère. Prenez une poitrine de veau ou un carré que vous coupez en morceaux; passez-

les au beurre dans une casserole pour roidir les viandes, que vous assaisonnez de poivre, de sel, de quelques oignons et d'un bouquet garni : ajoutez un verre d'eau.

Ayez un plat creux qui aille au feu; faites une pâte ordinaire à pâté; garnissez-en l'intérieur du plat d'une bande de deux doigts; mettez-y ensuite les morceaux de veau et recouvrez-les d'une nappe de pâte que vous assujettissez sur la bande en la mouillant d'un peu d'eau. Faites cuire ce pâté au four du pâtissier ou du boulanger.

On peut faire de cette manière des pâtés de bœuf ou de mouton. C'est un bon plat de ménage, soit à la ville, soit à la campagne.



Les ordonnances du préfet de police divisent la viande de veau, quant à la fixation du prix de la vente au détail, en trois catégories, savoir : Première catégorie : *cuissot*, *rognons* et *longes*, *carré couvert*, indiqués sur le dessin par les numéros 1 ;

Deuxième catégorie : *épaule*, *poitrine*, *côtelettes découvertes*, désignées par les numéros 2 ;

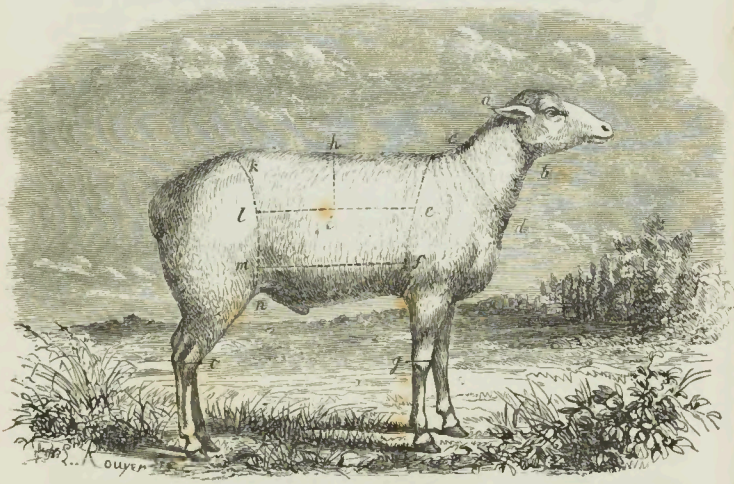
Troisième catégorie : *collet*, marqué par le numéro 3.

La *tête* du veau n'est point taxée. La *langue*, la *cervelle* et les *oreilles* se vendent habituellement à part.

ils acquièrent ainsi toute la délicatesse dont ils sont susceptibles. Les gigots et les selles de mouton de pré-salé se vendent particulièrement chez les marchands de volaille et de comestibles ; ils sont toujours d'un prix un peu plus élevé que les autres.

Le dessin ci-dessous a pour objet d'indiquer sommairement les diverses parties du mouton[1].

L'espace qui est limité sur le côté droit du dessin par



une ligne passant suivant *anmlk*, comprend ce qu'on appelle les *gigots*. Les *carrés* sont compris dans tout ce qui est limité entre *kmf* et la ligne située à l'arrière de *c*. Là se trouvent encore les *côtelettes* et le *filet*. Entre *cdgfe* est placée l'*épaule*. Enfin, la *poitrine* se trouve sous la ligne *mf*, et le *collet* est très-nettement visible entre *ab* et *cd*.

1. Voir, à la fin du chapitre, les catégories telles qu'elles ont été réglementées à Paris par ordonnances du préfet de police.

Côtelettes de mouton. Les côtelettes de mouton peuvent se traiter de quatre manières différentes : 1° grillées au naturel ou à la bouchère, sans sauce; 2° panées et grillées avec ou sans sauce; 3° sautées à la poêle, avec sauce ou litière; 4° braisées, avec litière ou garniture.

Côtelettes de mouton grillées au naturel ou à la bouchère. Vous coupez les côtelettes depuis la deuxième côte près du collet jusqu'à la dernière, de l'épaisseur de quelques centimètres (un pouce à peu près), vous les aplatissez tout simplement sans les parer, et vous les placez sur le gril sans les assaisonner; que la braise soit claire et ardente, et qu'il n'y ait point de fumerons. Lorsque vous voyez quelques bulles se former au-dessus des côtelettes, vous les retournez; elles seront cuites dès que vous sentirez qu'elles résistent sous le doigt. Alors vous les retirez du feu et les assaisonnez. Servez chaud.

Il faut bien se garder d'assaisonner les côtelettes avant de les mettre sur le gril; car le sel est un dissolvant qui pendant la cuisson fait perdre à la viande son jus et la durcit.

Côtelettes de mouton panées. Après avoir aplati les côtelettes que vous avez choisies, vous les parez, c'est-à-dire que vous ratissez l'os du manche à un pouce de la noix; vous enlevez à la noix la peau nerveuse qui l'entoure et vous lui donnez une forme arrondie. Vous assaisonnez les côtelettes de poivre et de sel, vous les passez au beurre tiède et les panez avec de la mie. Faites cuire sur le gril à un feu doux . de cette manière, la mie de pain conservera le jus que les viandes peuvent rendre pendant la cuisson. A ces côtelettes vous ajoutez soit un jus, soit une sauce aux tomates, aux échalotes, etc.

Côtelettes de mouton sautées. Les côtelettes ayant été parées comme il est dit ci-dessus, vous jetez un morceau de beurre dans une casserole plate ou dans une poêle

petite fumée qui s'en échappe et quelques gouttelettes de jus qui commencent à tomber.

De la desserte de ce gigot on fait de fort bons plats pour le déjeuner : émincés à l'anglaise, aux oignons, aux concombres, au beurre d'anchois; hachis aux œufs pochés, aux fines herbes, aux croûtons, etc.

Émincé à l'anglaise. Vous émincez la chair du gigot en lames minces de quatre ou cinq centimètres de largeur; vous parez nettement le tour de ces morceaux émincés et vous les mettez dans une casserole en les saupoudrant légèrement d'une cuillerée à bouche de farine; assaisonnez de poivre et de sel et mouillez avec un peu de bouillon ou d'eau chaude. Faites chauffer légèrement en remuant la casserole par la queue, afin de lier la farine, jusqu'à ce que le contenu soit prêt à bouillir. Mais gardez-vous bien de laisser bouillir, parce que toutes les viandes rôties, de quelque manière qu'on veuille les réchauffer, se durcissent en bouillant; mais ici, outre cet inconvénient, la farine qui sert à lier l'émincé prendrait un goût pâteux, si on lui laissait jeter un seul bouillon.

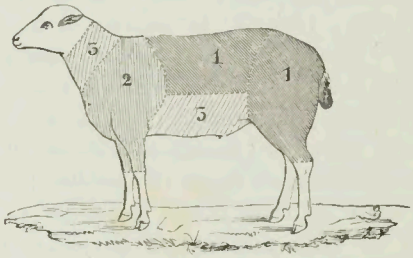
Émincé aux oignons. Passez au beurre une certaine quantité d'oignons, comme si vous vouliez faire une purée au brun. Lorsque les oignons seront blonds, ajoutez-y un peu d'espagnole : mettez alors votre émincé, et servez-le bien chaud.

L'émincé *aux concombres*, *au beurre d'anchois*, se fait, comme il est dit ci-dessus, en mettant l'émincé dans de l'espagnole bouillante et en le servant garni de concombres ou lié d'un beurre d'anchois. On peut aussi lui donner pour garniture soit des cornichons, soit des pommes de terre frites.

Hachis de mouton. Hachez les viandes le mieux possible, après les avoir débarrassées des peaux et des nerfs, et mettez-les dans une casserole avec une cuille-

et se conserve dans une espèce de creux qui, malgré la brochette, s'est formé au milieu du rognon : mais vous n'obtiendrez pas ce résultat, si vous ne procédez pas comme nous venons de le dire. Quand les rognons sont cuits, dressez-les sur un plat bien chaud, et mettez dans chaque rognon une maître d'hôtel froide.

Rognons de mouton au vin de Champagne. Apprêtez-les comme les rognons de bœuf sautés au vin blanc sec. (Voy. *Rognons de bœuf.*)



Les ordonnances du préfet de police divisent la viande de mouton, quant à la fixation du prix de la vente au détail, en trois catégories, savoir : Première catégorie : *gigots*, *carrés*, désignés sur le dessin par les numéros 1; Deuxième catégorie : *épaules*, marquées par le numéro 2; Troisième catégorie : *poitrine*, *collet*, indiqués par les numéros 3; dans cette catégorie sont aussi compris les *débris de côtelettes.*

Les *côtelettes parées* ne sont pas soumises à la taxe.

AGNEAU.

L'agneau n'est réellement bon que du mois de décembre au mois d'août. Les agneaux de deux mois, quand ils sont bien nourris, sont les meilleurs; pour qu'ils soient excellents, il faut qu'ils n'aient été nourris que du

gneau de première qualité, et laissez-la se mortifier plus ou moins de temps, suivant la saison. Couvrez-la d'un papier beurré, et faites-la cuire comme il est dit ci-dessus. Dix minutes avant de la retirer de la broche, vous ôtez le papier beurré pour la glacer de belle couleur. Alors vous la débrochez et, après l'avoir dressée, vous servez dessous un jus auquel vous ajoutez un peu de beurre frais, un jus de citron et une pincée de poivre fin. On peut servir également la selle d'agneau rôtie, garnie de pommes de terre frites, d'épinards, de chicorée au jus, de petits pois à la française, ou bien avec une purée quelconque, et alors la selle d'agneau prendra le nom de sa garniture.

Blanquette d'agneau. Même procédé que pour la blanquette de veau. (Voy. *Blanquette de veau.*)

Croquettes d'agneau. Même procédé que pour les croquettes de volaille. (Voy. *Croquettes de volaille.*)

Côtelettes d'agneau sautées. Taillez-les et parez-les bien; mettez-les dans un plat à sauter avec un peu de beurre; assaisonnez et faites sauter.

Côtelettes d'agneau panées. Une fois assaisonnées et panées avec un jaune d'œuf, faites-les sauter comme ci-dessus.

Côtelettes d'agneau à la milanaise. Préparez-les comme les précédentes, et servez-les avec un macaroni dessous.

Côtelettes d'agneau à la Constance. Ne panez pas les côtelettes; faites-les sauter; égouttez le beurre lorsqu'elles sont cuites; mettez un morceau de glace en place. Une fois les côtelettes bien glacées, vous faites un ragoût de crêtes, de foies et de champignons, que vous mettez dans une béchamel et que vous versez au milieu des côtelettes.

Côtelettes d'agneau à la Toulouse. Elles s'apprêtent

qu'une fricassée faite comme il a été dit ci-dessus, avec sa modeste garniture de petits oignons, est une excellente chose qui suffit pour faire honneur à une maîtresse de maison et gagner les sympathies des convives.

Diverses manières de tirer parti de la volaille provenant de la desserte de la table. Les articles que nous allons passer successivement en revue méritent toute l'attention des ménagères : elles y apprendront le meilleur moyen de tirer parti de la volaille provenant de la desserte de la table, et y trouveront les procédés les plus simples pour confectionner le lendemain des plats nouveaux aussi bons et aussi bien accueillis que ceux de la veille. Procédons avec ordre :

1° **Croquettes de volaille.** Enlevez toutes les chairs qui couvrent les os des débris de volaille; ôtez-en la peau; coupez ces chairs en très-petits dés. Avec un morceau de beurre gros comme la moitié d'un œuf et une cuillerée à bouche de farine, faites un petit blanc que vous mouillerez de bouillon; laissez-le bouillir pendant dix minutes sur le coin du fourneau; assaisonnez et ayez soin qu'il soit d'un bon sel; ajoutez, si vous le voulez, un peu de muscade râpée. Tenez cette sauce épaisse et mettez-y les petits dés de volaille. Liez avec trois ou quatre jaunes d'œuf, afin que cette préparation soit très-serrée, et laissez refroidir le tout. Prenez alors de cette préparation et mettez-la par petits tas égaux sur de la mie de pain bien fine; roulez-les en forme de bouchons ou donnez-leur la forme de poires; qu'ils soient bien garnis extérieurement de mie de pain. Ayez une omelette battue et assaisonnée de poivre et de sel; trempez-y les croquettes, de manière qu'elles soient partout imbibées d'œuf, et remettez-les dans la mie de pain pour les en couvrir entièrement. Au moment de servir, jetez-les dans une friture un peu chaude, et, quand elles ont

pris une belle couleur, retirez-les pour les placer sur un linge blanc. Faites frire une poignée de persil; dressez les croquettes sur le plat recouvert d'une serviette, et couronnez-les de persil. Servez chaud.

Remarque. Au lieu de faire un blanc, ainsi qu'il est dit, il vaut mieux, quand on le peut, se servir d'allemande ou de velouté. On peut aussi ajouter à ces croquettes des ris de veau et des champignons hachés.

2° **Boudins à la reine.** Même procédé, même préparation que ci-dessus. Les boudins à la reine ne sont autre chose que des croquettes de grande dimension, de la grosseur d'un boudin ordinaire, mais aplati. Faites-les frire et mettez dessous une béchamel ou une allemande. Glacez les boudins et servez.

Remarque. Faute de sauce, vous aurez fait un petit blanc un peu plus long qu'il ne serait nécessaire pour les boudins, et dans lequel vous aurez eu soin de faire bouillir les peaux et les os des débris, pour lui donner meilleur goût. Liez-le de deux jaunes d'œuf avec un peu de crème, et servez-le sous les boudins.

3° **Petites bouchées.** Les petites bouchées, dites *bouchées à la reine*, ne sont autre chose que des vol-au-vent en miniature, qui sont à peine grands comme une pièce de cinq francs. On les garnit de la même préparation que celle qui sert à faire les croquettes; mais on la tient plus liquide, afin que le pâté s'en imbibe et que la volaille ne reste point sèche. Du reste, à la ville, il est plus simple et plus économique de faire faire ces petites bouchées par un pâtissier que par une cuisinière qui les manquera onze fois sur douze.

4° **Coquilles de volaille.** Vous faites la même sauce que pour les croquettes; mais, au lieu de couper les chairs de volaille en petits dés, vous les émincez en escalopes de la grandeur d'une pièce d'un franc et de forme ovale.

morceaux de volaille, et liez de deux ou trois jaunes d'œuf que vous délayez avec un peu de crème et quelques petits morceaux de beurre frais. Entourez cette blanquette de croûtons frits au beurre.

8° **Émincé de volaille aux champignons.** Procédez en tout comme il est dit ci-dessus, en ajoutant des champignons coupés en lames.

9° **Émincé de volaille aux truffes.** Procédez encore de la même manière, en ajoutant à la volaille des lames de belles truffes noires au lieu de champignons. Garnissez de croûtons de mie de pain frits au beurre.

10° **Marinade de volaille.** Découpez en morceaux de bons restes de volailles rôties, l'aile et la cuisse, par exemple, en deux parties, l'estomac et la carcasse également en deux parties. Mettez tous ces morceaux dans un saladier avec poivre, sel, huile, vinaigre, thym, laurier, persil et quelques tranches d'oignon. Laissez-les dans cette marinade pendant quatre ou cinq heures. Préparez une pâte à frire très-légère. Egouttez les morceaux de volaille, trempez-les dans cette pâte, et faites-les frire. Quand ils seront d'une belle couleur, vous les égoutterez soigneusement et les servirez sur une serviette, couronnés de persil frit.

11° **Capilotade de volaille.** Parez les meilleurs morceaux de vos restes de volaille; ôtez-en la peau; mettez-les dans une casserole, en attendant la sauce que vous préparerez de la manière suivante : faites un petit roux, mouillez-le de jus, ou de bouillon, si vous n'avez pas de jus, et ajoutez un demi-verre de vin blanc sec. Mettez alors dans ce roux les carcasses, les os et les peaux de la volaille, avec du thym, une demi-feuille de laurier, du persil et des oignons coupés en tranches. Faites-les bouillir une demi-heure. Passez cette sauce au tamis de crin sans la fouler, et versez-la sur la volaille. Laissez

chauffer sans faire bouillir; dégraissez et servez avec un jus de citron et une garniture de croûtons frits.

Remarque. Au lieu de faire une sauce pour cette capilotade, il vaut mieux se servir d'espagnole à laquelle on ajoute aussi, outre les débris de volaille, un demi-verre de vin blanc. Avant de la passer, il faut la réduire assez pour qu'elle puisse bien masquer tous les morceaux dressés sur le plat.

12° **Salade de volaille à la ravigote.** Coupez proprement de bons restes de volaille; séparez l'aile de l'aileron, et, si les cuisses sont un peu fortes, coupez-les en deux, et ôtez-en les peaux. Assaisonnez tous ces morceaux comme une salade ordinaire, et dressez-les sur le plat comme une fricassée de poulet. Garnissez le tour du plat avec des cœurs de laitues et des œufs durs coupés en quartiers. Faites une ravigote (voy. *Ravigote*), et versez-la sur la salade de volaille, que vous décorez avec des capucines en fleurs, des filets d'anchois et des cornichons.

13° **Salade de volaille à la magnonaise.** Préparez exactement les morceaux de volaille comme il est dit pour la salade à la ravigote. Dressez-les ensuite et versez dessus une magnonaise (voy. *Magnonaise*). Garnissez de même le tour du plat de cœurs de laitues et d'œufs coupés que vous appliquerez sur la magnonaise, et décorez convenablement cette salade avec des anchois coupés en filets, des fleurs de capucines, des câpres et des tranches minces de cornichons.

14° **Fricassée de poulet au riz.** Il vous reste, je suppose, une fricassée de la veille, ou bien c'est une fricassée manquée, dont on a laissé tourner la sauce, en l'oubliant près du feu, après l'avoir liée. Voici le moyen d'en tirer parti. Vous faites crever 250 grammes (une demi-livre) de riz dans du bouillon, de manière qu'il

téressant, au poulet à la Marengo, œuvre délicate et difficile, qui demande une main expérimentée, et qui suffirait à elle seule, quand elle est bien exécutée, pour faire la réputation d'un artiste. Écoutez donc, cuisiniers et cuisinières, et instruisez-vous.

Poulet à la Marengo. Prenez deux poulets gras et bien en chair; vous les dépècerez avec soin et en suivant les indications que nous avons données pour le poulet en fricassée. Mettez de l'huile d'olives dans une casserole; placez-y d'abord les cuisses seules pendant quatre ou cinq minutes, ensuite les autres membres; assaisonnez de poivre et de sel. Faites frire ainsi les poulets jusqu'à ce que chaque membre ait pris une couleur dorée. Quand ils seront sur le point d'être cuits, ayez deux gousses d'ail, deux échalotes, un peu de persil haché finement, que vous mettrez avec la volaille. Égouttez l'huile aussitôt pour ne pas laisser brûler cet assaisonnement. Ajoutez une demi-cuillerée de purée ou de sauce tomate, deux cuillerées d'espagnole, un petit verre de madère sec, un petit morceau de glace pour corser un peu plus cette sauce, et une petite pincée de sucre pour corriger l'âcreté s'il y en avait; mais il ne faut pas qu'on puisse sentir le goût du sucre. Faites mijoter le tout ensemble avec des champignons tournés et bien blancs, des truffes bien noires coupées en lames et un peu du jus de la cuisson des truffes. Liez avec un morceau de beurre frais gros comme le pouce, ne mettez plus au feu, et ajoutez un jus de citron. Dressez les poulets en pyramide sur le plat, saucez et mettez tout autour des croûtons taillés en lames et des œufs frits à l'huile.

Mangez chaud sur des assiettes chaudes, et gardez un bon souvenir au professeur.

Chaufroix de volaille. Faites une fricassée de poulet; une fois cuite, retirez les membres. Ajoutez à la

sauce deux bonnes cuillerées de gelée de viande; faites réduire d'autant; liez avec un peu de beurre et quatre jaunes d'œuf; passez à l'étamine; ajoutez un jus de citron, des champignons ou autres garnitures. Trempez chaque membre de volaille dans cette sauce à moitié froide; dressez et masquez avec le restant de la sauce. Décorez avec des croûtons de gelée, des truffes et des blancs d'œuf durcis. On peut varier de bien des manières et toujours avec goût la décoration de ce plat.

Galantine de volaille. (Voy. *Galantine de dinde*).

Poulet au kari. Préparez le poulet comme pour une fricassée et comme il est dit ci-dessus; mais, en place d'une liaison de jaunes d'œuf, vous délayez une cuillerée à café de poudre kari avec un peu d'eau que vous mettez dans la fricassée. Vous lavez 125 grammes (un quarteron) de riz et vous le mettez dans une petite casserole avec de l'eau, de manière qu'il en soit bien couvert; vous le faites partir d'un bon bouillon, et vous le laissez ensuite sur le fourneau pendant une heure. Quand il est suffisamment crevé, le grain restant entier, vous renversez la casserole sur un plat, en la frappant légèrement, et le riz tombe tout entier en un pain très-blanc. Vous le servez ainsi à côté du kari, et, pour le manger, on l'écrase dans la sauce, qui doit être longue et claire.

Poulet sauté. Le poulet étant découpé comme pour la fricassée, vous le mettez dans une casserole dont le fond a été beurré, et vous l'assaisonnez de poivre, de sel et d'un peu de muscade; mettez sur le feu, et faites frire ainsi jusqu'à ce que chaque membre ait pris une couleur dorée. La cuisson étant sur le point de s'achever, vous ajoutez une gousse d'ail, deux échalotes et du persil haché finement. Laissez les cuisses un peu plus longtemps que les autres membres. Les fines herbes passées, mettez une cuillerée à bouche de farine, ou mieux de l'espagnole, et

afin que les chairs prennent bien le parfum de la truffe. Mettez à la broche devant un bon feu et laissez cuire environ deux heures. Quelque temps avant de débrocher, retirez le papier qui enveloppe la dinde, pour que les bardes de lard prennent un peu de couleur. Ajoutez du jus à celui que la dinde a pu rendre, et servez-le à part dans une saucière.

Dinde en daube[1]. Bridez la dinde comme pour entrée. Marquez-la dans une daubière ou casserole dont le couvercle ferme bien juste ; mettez dans le fond des morceaux de lard et quelques oignons dont un piqué de deux clous de girofle ; ajoutez des carottes, deux pieds de veau, un bouquet garni et les abatis de la dinde, gésier, pattes, cou, tête, etc. Mouillez avec quatre cuillerées à pot de bouillon et un petit verre d'eau-de-vie. Couvrez bien hermétiquement la daubière, et faites cuire à tout petit feu pendant quatre ou cinq heures. Dégraissez alors la cuisson, passez-la au tamis, faites-la réduire avec une cuillerée d'espagnole et versez-la sous la dinde au moment de la servir. Vous pouvez aussi y mettre une garniture quelconque, suivant votre goût et la saison.

Galantine de dinde. Coupez les pattes et le cou de la dinde, rentrez les cuisses en dedans, laissez les ailes que vous désossez jusqu'à l'aileron. Placez alors la dinde sur une serviette, tournez-la sur le ventre ; fendez-la par le dos et commencez à la désosser sans faire aucun trou à la peau ; il faut vous servir à cet effet d'un petit couteau qu'on appelle *couteau d'office*. Tirez les nerfs des cuisses le mieux que vous pourrez ; enlevez une partie des chairs de l'estomac et des gros morceaux des cuisses. Piquez de lard fin le maigre de la

1. On peut prendre, pour faire les daubes, des dindes ou des dindons qui seraient trop vieux pour être mis à la broche.

volaille ainsi désossée et assaisonnez de sel, de poivre et d'épices.

Faites une farce avec un kilogramme (deux livres) de maigre de veau et autant de gras de lard hachés bien fin et même pilés au mortier, si vous le pouvez. Assaisonnez un peu largement de poivre, de sel et d'épices. Étendez sur la dinde une couche de cette farce, à peu près l'épaisseur d'un doigt. Sur cette première couche faites-en une seconde avec des lardons assaisonnés comme la farce et de la grosseur du petit doigt; mettez alternativement un lardon et un filet de dinde, et, si vous n'avez pas assez de chair de dinde, suppléez à ce qui vous manque par des filets de veau[1]. Vous continuez ainsi en mettant encore une couche de farce, jusqu'à ce que la dinde soit parfaitement garnie et qu'elle ait sa première forme allongée. Vous la cousez sur le dos, en ayant soin de déranger le moins possible les lardons. Pressez alors un jus de citron sur le ventre de la volaille, masquez-la d'une barde de lard et enveloppez-la dans un linge que vous coudrez à larges points, de manière qu'elle conserve sa forme à la cuisson. Faites cuire pendant trois heures et de la manière qui a été indiquée pour la dinde en daube. Ajoutez à la cuisson quatre pieds de veau et les couennes du lard dont le gras vous a servi à faire la farce; veillez à ce qu'elle soit d'un bon sel. Vous laissez refroidir cette galantine dans sa cuisson pendant une demi-heure; vous l'en retirez alors et la pressez avec un poids assez lourd, de manière à faire sortir le jus. On ne doit ôter le linge qui l'enveloppe que lorsqu'elle est

1. Nous conseillons les filets de veau, pour parler bourgeoisement et économiquement. Mais il vaut beaucoup mieux, si on le peut, employer des filets de langue à l'écarlate, ou mieux du jambon, ou mieux encore des truffes bien noires, auxquelles on ajoute les pelures hachées et pilées avec la farce.

dont vous consulterez les divers articles, et quant au vieux dindon, traitez-le comme la poule ou le chapon. De la desserte de la dinde rôtie ou cuite autrement, vous tirerez le même parti et vous ferez les mêmes plats que ceux que nous avons indiqués en parlant du poulet.

PIGEONS.

Le pigeon qu'on emploie le plus ordinairement dans les préparations culinaires est le pigeon de volière; il s'engraisse plus facilement que le pigeon biset, et la chair en est plus blanche et plus tendre. On ne saigne pas les pigeons, on les étouffe.

Pigeons rôtis. Après avoir plumé, vidé et flambé les pigeons, vous les troussez et les mettez à la broche couverts d'une barde de lard, avec une feuille de vigne sous le lard. Ne regardez pas toutefois la feuille de vigne comme chose indispensable. Une demi-heure de cuisson suffit. Le pigeon ramier, quand il est jeune, peut également être mis à la broche.

Pigeons à la crapaudine ou à la Saint-Laurent. Troussez les pigeons, les pattes rentrées en dedans, et, après les avoir flambés, fendez-les par le dos depuis le cou jusqu'au croupion; aplatissez-les sans trop briser les os, et assaisonnez-les de poivre et de sel. Mettez-les alors dans une casserole avec un morceau de beurre, une feuille de laurier et quelques oignons coupés en tranches. Lorsqu'ils sont cuits à moitié, vous les retirez et vous délayez deux jaunes d'œuf avec le beurre qui a servi à cuire les pigeons. Vous les trempez dans ce mélange, de telle sorte qu'ils en soient bien imbibés, et vous les panez avec de la mie dans laquelle vous aurez mis deux ou trois échalotes et du persil hachés finement, avec du poivre et du sel. Une fois qu'ils sont bien panés,

vous les faites griller à feu doux, et vous servez dessous une sauce claire à l'échalote ou au citron.

Remarque. On doit faire cuire à moitié toutes les viandes dites à la crapaudine qui ont une certaine épaisseur ou un certain volume. Autrement, si on les panait toutes crues, soit qu'on ait affaire à des pigeons ou à des poulets, la panure serait brûlée avant que la volaille fût cuite. On doit également avoir l'attention de servir sous toutes les viandes panées une sauce très-claire, un simple jus avec du citron, parce que ce qui tombe de l'objet pané qu'on découpe sur le plat épaissit toujours assez le jus ou la sauce.

Pigeons en compote. Manière de brider les pigeons. Avant de dire comment on met les pigeons en compote, il est important que nous indiquions clairement la manière de brider les pigeons et les autres volailles qu'on veut préparer ainsi. Cassez le bréchet de l'estomac en glissant le couteau sous la peau du cou; coupez les ailerons et le cou; rentrez le croupion en dedans; rentrez aussi les cuisses en faisant ressortir les pattes à côté, après avoir toutefois abattu le bout des ongles. Ayez une aiguille à brider avec de la ficelle, que vous passez dans le croupion en la faisant ressortir par la jointure de la cuisse qui se trouve à droite. Passez-la dans le bout de l'aile par devant, en revenant sur le dos. Reprenez l'autre bout de l'aile en dessous, de manière que l'aiguille ressorte par devant; reprenez la jointure de la cuisse à gauche, et faites ressortir l'aiguille au croupion, où vous retrouvez l'autre bout de ficelle. Tirez sur ces deux bouts en même temps, jusqu'à ce que vous voyiez le pigeon s'arrondir, et nouez la ficelle. Quand le pigeon est cuit et que vous voulez le débrider, vous coupez la ficelle au nœud, vous tirez dessus, et tout vient à la fois.

même manière que les pigeons à la crapaudine. Après les avoir aplatis, vous les laissez cuire dans le beurre avec l'oignon. Cela fait, prenez une grande feuille de papier, que vous taillez comme pour des côtelettes. Du reste, vous pouvez diviser chaque pigeon en deux parties, afin que la papillote soit moins grande; huilez bien le papier extérieurement; mettez de chaque côté une petite barde de lard, puis sur cette barde de la farce à papillotes (voy. *Farce à papillotes*), puis enfin le pigeon ou demi-pigeon. Recouvrez et plissez le papier tout autour avec soin. Mettez les papillotes sur le gril, d'abord du côté plissé, et retournez-les quand elles ont pris couleur.

Nous dirons une fois pour toutes qu'aux pigeons poêlés, comme aux volailles poêlées, on ajoute toutes sortes de sauces ou de garnitures que le goût ou la nécessité peut faire adopter. Il doit être aussi bien entendu qu'une volaille poêlée est une volaille bridée qu'on sert pour entrée, et qu'il faut, comme nous l'avons déjà dit, frotter de jus de citron et envelopper de bardes de lard, si c'est une volaille blanche, et puis faire cuire dans une casserole avec des carottes et des oignons, un bouquet garni et deux cuillerées de consommé ou de bouillon.

Nous avons souvent entendu demander, et on pourrait nous demander encore, au sujet des volailles, quelle différence il y a entre poêler et dauber. *Poêler*, c'est faire cuire une volaille enveloppée de bardes de lard, avec peu de mouillement, mais un bon fond. *Dauber*, c'est faire cuire à grand mouillement de grosses volailles qu'il faut attendrir et qu'on entoure de légumes comme garniture.

CANARDS ET CANETONS.

Les canetons les plus estimés sont ceux qui sont connus sous le nom de canetons *de Rouen*. Les canards et les

canetons dits *de ferme* sont aussi très-bons, lorsqu'ils sont jeunes et qu'ils ont été bien nourris.

Caneton rôti. Après avoir choisi un jeune canard ou caneton bien gras, vous le flambez, le videz et le troussez en lui renversant les pattes le long des cuisses. Vous le lardez et le mettez à la broche devant un feu modéré, en l'arrosant avec un peu de bouillon auquel se mêlera son jus. Trois quarts d'heure suffisent pour le cuire; il ne faut pas qu'il soit trop cuit, sa chair doit être rosée.

Le canard domestique que vous mettez à la broche aura un goût bien supérieur, si vous le garnissez intérieurement d'une petite farce faite avec son foie, un peu de beurre, un oignon bien haché, un peu de sauge finement hachée, du poivre et du sel.

Canard poêlé. Poêlez le canard et mettez-le avec toutes les sauces ou litières indiquées ci-dessus. Vous obtiendrez ainsi des plats désignés par des noms différents, mais pour lesquels il est bien inutile de faire des articles particuliers, puisque le procédé est le même. Nous aurons donc :

Canard à la purée de lentilles. (Voy. *Purée de lentilles*).

Canard aux navets. (Voy. *Navets glacés*).

Canard aux olives. (Voy. *Ragoût d'olives*).

Canard à la purée de navets. (Voy. *Purée de navets*).

Canard aux concombres. (Voy. *Concombres au jus*).

Canard aux petits pois. (Voy. *Petits pois au lard*).

Canard à la purée de pois verts. (Voy. *Purée de pois verts*).

Nous pourrions ajouter d'autres articles à cette liste; mais il suffira, pour les trouver, de consulter le chapitre des sauces et des garnitures.

Remarque. Au lieu de poêler le canard et de le faire

Oie en daube. La manière de procéder est la même que pour la dinde en daube. (Voy. *Dinde en daube.*)

Manière de préparer et de conserver les cuisses d'oie. On a l'usage, dans certains pays, de préparer, pour les provisions d'hiver, des cuisses d'oie rôties, qui se conservent longtemps sans altération dans leur propre graisse, et qui offrent à l'occasion une ressource utile et agréable. Voici comment on s'y prend.

Après avoir bien nettoyé et flambé les oies destinées à cet usage, on les fait rôtir à la broche, mais de manière à ne les cuire qu'aux deux tiers, et on recueille avec soin toute la graisse qu'elles ont rendue. On les laisse refroidir, et on détache alors proprement les ailes et les cuisses. On peut, si l'on veut, réserver les ailes pour les apprêter et les manger fraîches, ou bien les préparer comme les cuisses. Dans ce dernier cas, il ne restera que la carcasse dont on tirera immédiatement parti. On rangera donc dans une terrine ou un pot de grès les cuisses et les ailes les unes sur les autres sans trop les presser, et en y jetant par intervalles du sel pilé et quelques feuilles de laurier. On les laisse ainsi pendant douze ou quinze heures, afin qu'elles se sèchent convenablement. Puis on mélange la graisse que les oies ont rendues avec de la bonne graisse blanche, on la fait fondre et on la verse sur les cuisses et les ailes, de manière qu'elles en soient couvertes au moins de deux ou trois centimètres (un pouce). On laisse cette graisse se figer, et on recouvre avec soin la terrine ou le pot d'un parchemin bien ficelé.

Quand on veut employer ces cuisses d'oie, on les retire de leur graisse, en ayant le soin de recouvrir toujours ce qu'on laisse, et on les fait cuire de diverses manières pour les servir avec toutes sortes de sauces, de garnitures ou de purées.

CHAPITRE XI.

GIBIER A PLUMES.

Faisans : Faisan rôti. — *Perdreaux* et *perdrix :* Perdreaux rôtis; sautés; en magnonaise; grillés et panés; en papillotes. — Galantine de perdrix. — Perdrix aux choux; chartreuse de perdreaux. — Perdreaux poêlés. — Perdreaux à la Périgord. — Salmis de perdreaux ou mancelle. — Chaufroix de perdreaux. — *Bécasses* et *bécassines :* Bécasses ou bécassines rôties. — Salmis de bécasses. — *Pluvier* et *vanneau :* Pluviers en entrée. — *Canards sauvages* et *sarcelles :* Canards sauvages rôtis; en entrée. — *Cailles :* Cailles rôties; en entrée. — Grives, merles, alouettes ou mauviettes, ortolans, bec-figues, rouges-gorges.

FAISANS.

La chair du faisan n'est vraiment appréciée par les amateurs qu'au moment où elle commence à se faisander; cette chair se parfume alors de l'arome désiré; mais il faut bien saisir ce moment : souvent un jour de plus est un jour de trop, et alors les émanations ne sont plus que désagréables à l'odorat comme au goût. Voici ce que dit à ce sujet Brillat-Savarin : « Le faisan, quand il est mangé dans les trois jours qui suivent sa mort, n'a rien qui le distingue : il n'est ni si délicat qu'une poularde, ni si parfumé qu'une caille. Pris à point, c'est une chair tendre, sublime et de haut goût; car elle tient à la fois de la volaille et de la venaison. Ce point si désirable est celui où le faisan commence à se décomposer; alors son arome se développe et se joint à une huile qui, pour s'exhaler, avait besoin d'un peu de fermentation,

comme l'huile du café que l'on n'obtient que par la torréfaction. Quand le faisan est arrivé là, on le plume, et non plus tôt, et on le pique avec soin en choisissant le lard le plus frais et le plus ferme. Il n'est point indifférent de ne pas plumer le faisan trop tôt; des expériences très-bien faites ont appris que ceux qui sont conservés dans la plume sont bien plus parfumés que ceux qui sont restés trop longtemps nus. »

Le faisan, arrivé à ce point de décomposition qui fait sourire un gourmet, n'est peut-être pas du goût de tout le monde, et nous croyons aussi qu'un faisan sera encore très-digne de paraître sur une table, sans attendre qu'il ait le ventre entièrement bleu ou vert. Mais il n'est pas moins vrai que cet oiseau, pour être bon, a besoin d'être mortifié. On le gardera donc cinq ou six jours et même huit jours, suivant la saison et en consultant la température.

Faisan rôti. Après avoir vidé et plumé le faisan, en ôtant la tête et le cou tout entier, garni de ses plumes, ainsi que la queue tout entière, on le pique de lard fin, comme nous l'avons déjà dit, et on le met à la broche, couvert d'une feuille de papier beurré. Lorsque la cuisson touche à sa fin, on retire le papier pour donner belle couleur à la chair, et on dresse le faisan sur le plat où il doit être servi. Souvent on le décore en lui rendant sa tête, son cou et sa queue étalée, qu'on assujettit au moyen de petits bâtons, et on lui met au bec un morceau de carotte ou de navet façonné en forme de petite fleur, de bouton de rose. Souvent aussi on le sert sans tous ces ornements, comme une simple volaille. Nous ne dirons pas autre chose du faisan, parce que les différentes manières d'apprêter cet excellent oiseau sont les mêmes que celles que nous allons décrire pour le perdreau, et qu'on pourra consulter.

une partie du cou; enveloppez cette partie d'un papier huilé ou beurré, que vous ôterez au moment où vous dresserez sur le plat. On pique ou on barde indistinctement les perdreaux qu'on met à la broche. On doit avoir le soin de ne pas les laisser trop cuire; ils perdraient leur saveur.

Perdreaux sautés. Même recette que pour les poulets sautés. (Voy. *Poulets sautés.*)

Perdreaux en magnonaise. Même recette que pour la magnonaise de volaille.

Perdreaux grillés et panés. Même recette que pour les pigeons à la crapaudine. (Voy. *Pigeons à la crapaudine.*)

Perdreaux en papillotes. Même recette que pour les côtelettes de veau en papillotes. (Voy. *Côtelettes de veau.*)

Galantine de perdrix. Même recette que pour la galantine de volaille.

Perdrix aux choux. Après avoir plumé, vidé et flambé légèrement les perdrix, vous passez quatre petits lardons sur l'estomac de chacune d'elles. Troussez-les comme on fait pour une volaille poêlée, c'est-à-dire les pattes rentrées dans le corps; bridez-les et coupez-leur la tête. Mettez dans une casserole un peu de bonne graisse ou de beurre, et passez-y les perdrix, pour leur faire prendre couleur, avec un morceau de poitrine de lard et deux oignons dont un piqué de deux clous de girofle. Mouillez avec du jus ou du bouillon. Ajoutez un petit cervelas que vous avez d'abord lavé et piqué, deux carottes et une feuille de laurier. Si les perdrix sont vieilles, il faut les laisser cuire deux heures avant de mettre les choux; si elles sont jeunes, vous mettrez ensemble perdreaux, petit salé, cervelas et choux.

Pour les choux, il faut d'abord les faire blanchir, ensuite les égoutter, les ressuyer sur un linge, les assai-

sonner de poivre et de sel, les réunir et les ficeler, et les mettre ainsi disposés avec les perdrix. La cuisson achevée, déficelez les choux, formez-en un socle sur le fond du plat, posez les perdrix par-dessus ; coupez le cervelas en tranches, le petit salé en gros dés et garnissez-en le plat. Faites réduire la cuisson, après l'avoir toutefois dégraissée, ajoutez-y une cuillerée d'espagnole et saucez les choux; glacez les perdrix et servez. Si vous n'avez pas d'espagnole, le jus de la cuisson étant réduit, délayez-y un peu de fécule pour donner quelque consistance à la sauce, que vous colorez avec un peu de glace ou de jus de singe.

Chartreuse de perdreaux. La chartreuse de perdreaux n'est guère autre chose que des perdrix aux choux montées, c'est-à-dire arrangées d'une certaine façon, avec plus ou moins d'art : c'est une affaire de temps, de patience et de goût. Nous donnerons à ce sujet des détails suffisants pour mettre un cuisinier ou une cuisinière à même d'exécuter convenablement ce plat, qui demande beaucoup de soins et une attention toute particulière.

Prenez une casserole sans manche, ou mieux un moule appelé timbale. Garnissez-le au fond et tout autour d'un papier bien beurré des deux côtés. Taillez dans des carottes, et le plus près de la partie rouge, une trentaine de petits bâtons, et autant dans des navets; faites cuire ces carottes dans du jus ou du bouillon, et les navets dans de l'eau et du sel, avec un peu de farine pour les tenir blancs. Lorsque les uns et les autres sont cuits en restant un peu fermes, ayez un vide-pommes de la grandeur d'une pièce de dix centimes, et coupez ces bâtons *en liards* de l'épaisseur de ladite pièce. Foncez le moule avec de la grosse saucisse coupée en tranches et avec les racines taillées comme il vient d'être dit ; mettez d'abord un rang de carottes couchées les unes sur les autres, de

Servez-vous des morceaux de navets pour figurer une décoration quelconque au fond du moule, avec un rang de saucisse coupée en tranches et un autre rang de morceaux de navets façonnés en étoiles ou en telle autre figure qu'on obtient au moyen d'emporte-pièces. Masquez tout ce fond avec des épinards. Maintenant divisez en deux dans le sens de la longueur les deux carottes et les deux navets, ce qui vous procure huit colonnes rouges ou blanches; posez-les carrément contre les parois du moule, à égale distance l'une de l'autre; mettez, pour les maintenir, quatre ou cinq centimètres (environ deux pouces) d'épinards au fond et autour du moule, que vous remplirez de choux en prenant vos précautions pour ne rien déranger.

Nous devons faire remarquer que, pendant qu'on tient chaud au bain-marie, il se forme un petit mouillement qui pourrait, si l'on retournait immédiatement le moule, déranger toute la décoration. Pour obvier à cet inconvénient, vous renversez sur le plat la préparation avec le moule, et vous la laissez ainsi quelques minutes. Pendant ce temps les légumes placés dans un sens différent de celui où ils se trouvaient tout à l'heure au bain-marie s'égouttent, se ressuient, et alors vous ôtez tout droit le moule. Saucez le plat tout autour et servez. Il faut bien observer toutes ces précautions, si l'on veut réussir. Sans doute ces décorations variées font un joli effet dans un dîner; mais ce plat sera tout aussi bon si on le prépare simplement comme les perdrix aux choux, et tout aussi bien accueilli des convives.

Perdreaux poêlés. Choisissez deux perdreaux de même grosseur, des perdreaux rouges de préférence, et dont l'estomac ne soit pas écorché. Supprimez les ailerons, la tête et le cou, mais non la peau du cou, qui doit servir à retenir un morceau de beurre frais que vous mettrez

dans l'estomac. Vous les bridez comme les poulets poêlés, c'est-à-dire en faisant rentrer les pattes, et en donnant une forme ronde et rebondie à l'estomac, que vous couvrez d'abord de deux tranches de citron et qu'ensuite vous enveloppez entièrement d'une barde de lard. Vous mettrez les perdrix ainsi habillées dans une casserole avec quelques lames de carottes, des oignons en tranches, une feuille de laurier, un oignon piqué de deux clous de girofle, un bouquet de thym et de persil, un verre de vin blanc et le double de jus ou de bouillon. Égouttez-les au moment de servir, débridez-les; dégraissez la cuisson et faites-la réduire avec un peu d'espagnole que vous versez sous les perdreaux. On peut aussi les garnir soit d'écrevisses et de truffes, ou plus simplement de champignons, soit d'une purée de pois verts ou de lentilles.

Si vous n'avez pas d'espagnole, passez au tamis la cuisson des perdreaux; faites un petit roux léger que vous mouillerez avec cette même cuisson. Dégraissez la sauce et servez autant que possible avec une garniture quelconque, ne fût-ce qu'une garniture de petits oignons glacés.

Perdreaux à la Périgord. Choisissez deux ou trois beaux perdreaux, rouges ou gris, mais rouges de préférence. Après les avoir habillés et flambés en ayant soin de ne pas les effleurer, piquez les filets avec des morceaux de truffe taillés en forme de clous de girofle. Mettez les perdreaux à la broche, couverts de bardes de lard et enveloppés de papier; donnez trois quarts d'heure de cuisson devant un feu modéré. Quand ils sont cuits à point, débrochés et déballés, placez-les au centre du plat, garnissez les intervalles avec des crêtes de coq, des champignons, des truffes entières, et saucez le tout d'une sauce à la Périgord. Couronnez le plat par une écrevisse, une grosse truffe et une crête de coq. C'est une entrée fort élégante, comme on peut le voir par le modèle donné

sera réduite au point convenable, passez-la au tamis de crin sans la presser, et de manière à en bien couvrir les membres des perdreaux, que vous tiendrez chauds sans les faire bouillir. Dressez en rocher, saucez et garnissez de petits croûtons de mie de pain frits à l'huile. On peut ajouter encore un jus de citron.

A défaut d'espagnole, prenez quelques petits morceaux de beurre maniés de farine et jetez-les dans la sauce pour l'épaissir. Cette sauce, qu'on passe au tamis sans la presser, est beaucoup plus claire et plus agréable à l'œil que si on la passait à travers une étamine, qui lui donne toujours ce qu'on appelle en termes de cuisine un air trouble et louche. On peut encore faire un petit roux, moitié vin, moitié bouillon, dans lequel on met les débris.

Nous n'avons pas besoin d'ajouter qu'un salmis de perdreaux se fera tout aussi bien avec des perdreaux provenant de la desserte de la table.

Chaufroix de perdreaux. Le salmis étant fait comme il est indiqué ci-dessus, ajoutez-y deux cuillerées de gelée de viande; faites réduire d'autant; assaisonnez un peu plus que pour le salmis chaud. Avant de faire réduire la sauce, vous en avez retiré les membres des perdreaux. Quand elle est à moitié froide, vous y trempez ces membres l'un après l'autre. Dressez et masquez le chaufroix du restant de la sauce en le décorant avec une garniture de gelée et de truffes. Ces chaufroix sont excellents pour les soupers, lorsqu'on donne une soirée ou un bal.

BÉCASSES ET BÉCASSINES.

La bécasse, oiseau de passage, nous arrive au commencement de novembre; c'est en hiver qu'elle a acquis toute sa graisse et qu'elle est recherchée pour la bonté de sa chair. Les bécassines passent au mois de mars et

live, du poivre et du sel. Une fois qu'elles sont retournées, j'ajoute dans le plat à sauter un peu d'échalote hachée, les intestins, un peu de gros lard, deux truffes hachées finement et une cuillerée à café de farine, faute d'espagnole. Je mouille avec un peu de jus et je fais réduire le tout en bouillie épaisse, que je n'eus pas trop le temps de laisser refroidir. Je m'occupe alors de tailler des papiers, comme pour des côtelettes en papillotes, et je procède de la manière suivante : sur chaque côté des papiers je pose une très-mince barde de lard, sur cette barde une belle tranche de truffe, sur cette truffe un peu de farce, et sur cette farce la demi-bécassine, que j'enveloppe en rapportant dessus l'autre côté pareillement disposé ; ensuite, plissant bien le papier pour que le jus ne s'échappe pas pendant la cuisson, je le mets sur le gril, d'abord du côté plissé ; puis, lorsqu'il a pris une petite couleur de ce côté, je le retourne de l'autre pendant deux minutes, et je fais servir chaud. Ce mets fut trouvé si succulent par tous mes convives, qu'ils le déclarèrent bien supérieur à la pièce principale, pour laquelle il fut d'un puissant secours.

PLUVIERS ET VANNEAUX.

On distingue plusieurs sortes de pluviers ; mais le pluvier doré est celui qu'on recherche le plus pour la table ; sa chair est d'un goût exquis. Le vanneau est un oiseau à peu près de la grosseur d'un pigeon, et très-estimé aussi, bien qu'il soit moins délicat que le pluvier.

Pluviers ou vanneaux rôtis. La meilleure manière d'apprécier la qualité de ces oiseaux est de les faire cuire à la broche comme les bécasses, sans les vider. Plumez donc et bardez pluviers ou vanneaux, et faites-les rôtir avec des tartines dessous, comme il est dit pour les bécasses.

Pluviers en entrée. Les pluviers en entrée s'accommo-

sous le nom commun de *petits-pieds*, se servent habituellement pour rôtis. On ne doit pas les vider; on les barde et on les met en broche, toujours sur des hâtelets assez petits pour ne pas les déchirer. Prenons pour exemple les alouettes ou mauviettes. On peut les embrocher sur une grande aiguille à tricoter, et on les barde largement, de manière que la brochette ou l'aiguille passe dans la barde en même temps que dans l'oiseau : il n'est pas nécessaire alors de maintenir les bardes avec de la ficelle, comme pour les oiseaux plus forts. On fixe cette brochette ou ce hâtelet sur la broche au moyen de ficelles, et on met des rôties dessous, comme il a été dit pour les bécasses.

On peut également faire cuire les alouettes sur le gril, et elles sont tout aussi bonnes qu'à la broche. Voici de quelle manière vous procéderez : ayez une barde de lard que vous couperez en petits carrés; sur un petit hâtelet embrochez alternativement une alouette et un morceau de lard, jusqu'à ce que la brochette soit remplie; assaisonnez de poivre et de sel. Préparez une feuille ou caisse de papier huilé, placez-y ces brochettes, l'estomac des alouettes étant posé dessus d'abord, et mettez-les sur le gril; après quelques minutes retournez-les, saupoudrez alors les estomacs d'un peu de chapelure fine; laissez s'achever la cuisson, et servez les alouettes sur la caisse de papier avec les hâtelets, s'ils sont en argent.

Ce que nous disons des alouettes s'applique également aux autres oiseaux de ce genre.

Voici encore une excellente manière de manger ce petit gibier, lorsqu'on ne veut pas le faire rôtir, surtout les grives : flambez ces oiseaux à un feu bien clair pour ne pas les noircir; essuyez-les dans une serviette, et mettez-les dans une terrine, saupoudrés de sel fin. Laissez-les pendant douze heures prendre ce sel. Préparez

ôtez le papier beurré afin que votre pièce de venaison puisse prendre belle couleur ; glacez-la, et dressez-la avec une sauce poivrade dessous.

Civet de chevreuil. La poitrine et les épaules sont les morceaux qui conviennent le mieux pour confectionner ce plat. Procédez en tout de la même façon que pour le civet de lièvre, dont nous parlerons un peu plus loin.

Côtelettes de chevreuil. Parez ces côtelettes comme des côtelettes de mouton. Assaisonnez-les de poivre et de sel; faites-les mariner pendant douze heures au moins et de la même manière que les filets; égouttez-les sur une serviette pour bien étancher la marinade. Mettez-les dans un plat à sauter, avec du beurre frais ou de l'huile d'olive, et faites-les cuire à bon feu. Retournez-les aussitôt que vous jugez qu'elles sont cuites d'un côté, et, dès qu'elles résistent au toucher, retirez-les. Alors vous égouttez l'huile ou le beurre du sautoir, et vous détachez le fond avec une sauce poivrade que vous versez sous les côtelettes. Vous avez préparé des morceaux de mie de pain frits à l'huile ou au beurre et taillés à peu près de la forme des côtelettes; vous placez un de ces morceaux entre chaque côtelette.

Si, comme cela peut arriver, vous n'avez pas de sauce poivrade, lorsque les côtelettes sont cuites, vous les ôtez du plat à sauter, et vous passez un peu d'échalote finement hachée avec un petit morceau d'ail; puis vous ajoutez une demi-cuillerée à bouche de farine que vous délayez avec un peu de vin blanc sec et une cuillerée à bouche de marinade; assaisonnez de poivre et de sel, ne laissez pas bouillir cette sauce, et, dès qu'elle sera bien liée, versez-la sous les côtelettes.

Côtelettes de chevreuil braisées. Après les avoir taillées et parées comme des côtelettes de mouton, on les

rouge, en y ajoutant un bon bouquet garni, une gousse d'ail, du poivre, point ou peu de sel, un oignon piqué de deux clous de girofle, et, si l'on veut, un peu de muscade râpée. Il est essentiel que le ragoût soit baigné, c'est-à-dire que la viande soit bien couverte par la sauce. Lorsqu'il sera à moitié cuit, ajoutez le poumon et le foie, mais ayez grand soin de retirer le fiel. Faites aller le tout à grand feu jusqu'à ce que le mouillement soit réduit aux trois quarts, de telle sorte que les petits os s'attachent au fond de la casserole.

Ayez alors deux douzaines de petits oignons de même grosseur, que vous faites glacer de la manière suivante : Mettez-les dans une casserole avec un peu de sucre, un peu de beurre et un demi-verre de vin blanc, laissez-les cuire et tomber à glace et prendre une belle couleur blonde. Ayez aussi des champignons et, si vous le pouvez, des fonds d'artichauts, que vous tenez chauds à part dans un peu d'espagnole. Préparez des croûtons de mie de pain longs à peu près de cinq à six centimètres (deux pouces) et de la forme d'un demi-losange dont les angles seraient arrondis ; faites-les frire à l'huile.

Ces garnitures étant ainsi disposées, liez le civet avec le sang que vous avez mis en réserve. Dressez-le en pyramide sur le plat, en le couronnant avec les petits oignons glacés. Passez la sauce du civet dans la casserole où étaient ces oignons, afin d'en détacher toute la glace, et versez-la sur le civet. Ajoutez les champignons, les fonds d'artichauts, le petit salé, et garnissez le tout avec les croûtons de pain frits. Servez chaud.

Lièvre à la broche. Lorsque vous avez dépouillé et vidé le lièvre, vous ôtez une seconde peau ou pellicule qui recouvre les filets et les cuisses, et à cet effet vous le faites revenir sur un fourneau dont le feu soit ardent : ensuite, pour raffermir les chairs et les piquer

plus facilement, quand vous le retirez de dessus le fourneau, vous lui frottez les cuisses et le dos avec le foie, ce qui lui donne un beau vernis.

Piquez de lard fin les cuisses et les filets (c'est ce qu'on appelle le râble); enveloppez le dos et les épaules d'une ou de plusieurs bardes de lard, et mettez le lièvre à la broche : une heure de cuisson doit suffire; arrosez-le très-souvent pendant la cuisson. Pour faire la sauce, pilez le foie cru, que vous faites ensuite revenir avec un petit morceau de beurre frais, quelques échalotes très-finement hachées, un peu de thym, une feuille de laurier, du persil en branche; mettez une demi-cuillerée à bouche de farine, que vous faites revenir avec cet assaisonnement; ajoutez un verre de vin blanc et une cuillerée de bouillon. Tournez cette sauce jusqu'à ce qu'elle bouille et soit réduite à moitié; assaisonnez-la fortement de poivre et de sel, passez-la au tamis de crin, remettez-la dans une casserole sur le feu, et, lorsqu'elle commence à bouillir, liez-la avec le sang que vous aurez mis en réserve. La sauce se sert à part dans une saucière.

Lorsqu'on ne veut employer que la moitié d'un lièvre pour rôti, c'est toujours le râble, la partie de derrière que l'on prend. On pique cette partie, on la fait mariner pendant vingt-quatre heures avec du vinaigre mélangé d'un peu d'eau, poivre, sel, oignons coupés en tranches, thym, laurier, persil, girofle, et on la fait cuire comme il a été dit ci-dessus pour le lièvre à la broche. Quant à la partie de devant, on l'emploie à faire un civet.

Levraut sauté à la minute. Dépouillez, videz et coupez par morceaux un jeune levraut; mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, sel, poivre, épices. Faites-le cuire à un feu vif, et remuez tous les morceaux autant l'un que l'autre, afin qu'ils cuisent également. Lorsqu'ils sont fermes et qu'ils résistent sous la pression

que vous avez levé de cette manière les quatre filets, vous les étendez sur une table et vous les partagez chacun en trois morceaux; vous les coupez en biais, de telle sorte qu'ils aient un gros bout et un bout plus fin et plus allongé. Vous les aplatissez bien légèrement et vous les parez en leur donnant la forme de côtelettes, ce qui est facile, puisqu'ils sont coupés en biais.

Prenez alors le petit os qui se trouve dans l'aileron des poulets, taillez-le en pointe par un bout, et faites-le entrer dans la côtelette. Faute d'os de poulet, servez-vous des petits os qui sont sur les côtes du lièvre et qui imitent assez bien les véritables os des côtelettes de mouton ou d'agneau.

Les côtelettes de lièvre étant ainsi préparées, assaisonnez-les de poivre et de sel; passez légèrement sur chacune d'elles un pinceau de plumes trempé dans un jaune d'œuf battu; panez-les de mie très-fine. Ayez du beurre fondu bien chaud, trempez-y les côtelettes, panez-les une seconde fois, passez légèrement dessus la lame du couteau pour les lisser. Mettez du beurre fondu dans un plat à sauter; placez-y les côtelettes de lièvre et faites-les sauter comme des côtelettes ordinaires.

La sauce qui convient à ces côtelettes ainsi préparées se fait de la manière suivante : Foncez une casserole avec des tranches d'oignon et des lames de carotte. Prenez les débris sur lesquels vous avez levé les filets, divisez avec le couperet les morceaux qui seraient trop gros, et mettez-les dans la casserole. Mouillez d'un verre de vin blanc et ajoutez une gousse d'ail, deux clous de girofle et un bouquet garni. Faites suer le tout. Quand il ne reste plus de mouillement, vous y versez une cuillerée à pot de bouillon pour obtenir l'essence qui s'est formée, et que vous passez à travers un tamis après une demi-heure de

une grande casserole. Mettez-y (pour six personnes par exemple), 250 grammes (une demi-livre) de beurre frais, deux cuillerées à bouche de farine délayée dans du lait; faites une sauce qui ne soit pas trop épaisse, parce qu'il faut compter sur les pommes de terre pour l'épaissir; laissez bouillir cette sauce pendant dix minutes; mettez-y d'abord les pommes de terre, puis les oignons, puis la morue, et que le tout soit bien couvert de sauce; laissez encore mijoter pendant dix minutes; après quoi servez.

Deux ou trois gousses d'ail finement hachées et mêlées à la sauce lui donnent très-bon goût. Nous savons bien que l'ail, même en petite quantité, ne convient pas à tout le monde; et cependant nous avons vu souvent des personnes qui n'aimaient pas les ragoûts dans lesquels on avait mis de l'ail, trouver délicieuse cette morue ainsi préparée.

RAIE.

On distingue, du moins sur les marchés de Paris, deux sortes de raies, la raie lisse et la raie bouclée. Celle-ci est généralement plus petite que la première, mais elle lui est préférée pour la bonté de sa chair, plus tendre et plus délicate.

Raie au beurre noir. Après avoir fait choix d'une raie bouclée, séparez les deux ailes du corps, ébarbez-les avec des ciseaux, et coupez le corps en plusieurs morceaux. Lavez alors le poisson dans plusieurs eaux, et mettez-le dans une casserole ou un chaudron avec de l'eau, du sel, un verre de vinaigre et un bon bouquet de persil. Aussitôt qu'il aura jeté deux ou trois bouillons, retirez-le du feu et laissez-le ainsi un quart d'heure. Retirez ensuite tous les morceaux, égouttez-les l'un après l'autre pour enlever avec la lame du couteau une peau

est à point, vous pouvez y mettre le poisson. Lorsque les pièces que vous avez à faire frire offrent un volume assez considérable, il faut conduire plus doucement la friture, afin que l'intérieur de ces pièces puisse se cuire et que l'extérieur ne se carbonise pas; il faut aussi employer la friture de préférence à la graisse. Quant aux pièces de petite dimension, telles que goujons, éperlans, filets de sole, etc., il faut conduire la friture plus rapidement et préférer la friture à l'huile. Celle-ci convient dans toutes les opérations qui peuvent s'achever promptement ou qui n'exigent pas une trop grande chaleur, parce que l'ébullition prolongée finit par développer dans l'huile un goût désagréable qui se communique au poisson, inconvénient qui n'existe pas avec l'emploi de la friture à la graisse.

Sole frite au naturel. Nettoyez et videz la sole, ôtez avec soin les écailles; faites-lui une incision sur le dos en glissant la lame du couteau de chaque côté sur l'arête; de cette manière le poisson sera immédiatement saisi par l'action de la friture chaude, et il restera moins longtemps sur le feu. Trempez la sole dans du lait, couvrez-la légèrement de farine, mettez-la dans la friture et servez chaud avec un citron coupé en deux. Cette méthode de tremper la sole dans du lait a pour objet d'empêcher le poisson de contracter une couleur de charbon dans le cas où il serait surpris dans la friture.

Une fois que la sole est frite, vous pouvez la tourner sur le ventre, dégager un peu les chairs avec le couteau sur les côtés où vous avez déjà fait une incision, enlever toute l'arête et mettre en place une bonne maître-d'hôtel froide. Retournez-la sur un plat chauffé et servez.

Sole frite à l'anglaise. Otez la peau de chaque côté de la sole, en commençant par la queue; faites de ce côté une incision transversale assez large, détachez la

peau avec le pouce et l'index, puis tenant le poisson par la queue vous tirez sur la peau, qui se détache facilement jusqu'à la tête; supprimez la tête, ébarbez, c'est-à-dire coupez les nageoires avec des ciseaux. La sole étant ainsi parée, trempez-la dans deux œufs battus et assaisonnés d'un peu de sel; passez-la dans de la mie de pain très-fine, et mettez-la en friture. Dressez-la sur une serviette avec un bouquet de persil frit à la tête et un citron à la queue.

Sole au gratin. La sole étant nettoyée, enlevez la peau du dos, et fendez un peu le dos. Ayez un plat à sauter qui puisse contenir facilement le poisson; mettez-y 125 grammes (un quarteron) de beurre frais, la valeur d'une cuillerée à café d'échalotes, de deux cuillerées à café de persil, de deux cuillerées à bouche de champignons, le tout haché finement, du poivre, du sel, un peu de muscade râpée, deux verres de vin blanc sec. Placez-y la sole sur le ventre premièrement, ajoutez deux cuillerées à bouche d'espagnole, et, à défaut d'espagnole, quelques petits morceaux de beurre maniés de farine. Couvrez et faites cuire. Retournez ensuite la sole, saupoudrez-la de chapelure bien blonde; faites réduire la sauce de telle manière qu'elle ne soit ni trop épaisse ni trop claire. Quand le poisson est bien cuit, glissez-le sur le plat et servez. Si l'on a à sa disposition un plat d'argent, on y apprête entièrement la sole, et on n'a pas besoin de se servir du plat à sauter.

Sole aux fines herbes. Comme ci-dessus, en ne mettant ni chapelure ni champignons.

Sole en matelote normande. La sole ayant été bien nettoyée, mettez-la dans une poissonnière ou dans un plat à sauter avec 250 grammes (une demi-livre) de beurre frais coupé en morceaux, quelques branches de persil, un oignon haché, un peu de thym, un demi-litre

Egouttez-les sur un linge, passez-les dans la farine et mettez-les en friture de couleur claire. Servez dessous une sauce aux tomates ou un jus réduit.

Vol-au-vent de filets de sole. Après avoir ôté la peau des soles et détaché les filets, mettez dans une casserole 250 grammes (une demi-livre) de beurre et quelques oignons en tranches; faites cuire un peu ces oignons, et ajoutez-y alors les filets assaisonnés de sel et arrosés d'un jus de citron. Laissez-les cuire ainsi à petit feu, ils seront très-blancs. Taillez-les en carrés longs, mettez-les dans une béchamel ou dans une sauce allemande et garnissez-en le vol-au-vent. Il est permis d'ajouter des champignons, des fonds d'artichauts, des quenelles de poisson, des queues de chevrettes ou d'écrevisses, toutes garnitures de luxe dont on peut aussi très-bien se passer.

Magnonaise de filets de sole. Les filets cuits comme ci-dessus, laissez-les refroidir, et dressez-les en couronne comme nous l'avons indiqué pour la magnonaise de turbot.

Salade de filets de sole. (Voy. *Turbot en salade.*)

LIMANDE, PLIE, CARRELET.

La limande, la plie et le carrelet peuvent recevoir les mêmes préparations que la sole; cependant ils ne se prêtent pas, comme elle, aux diverses métamorphoses que l'art culinaire lui fait subir. Aussi ces poissons se servent habituellement entiers, soit frits, soit au gratin, soit simplement cuits à l'eau de sel.

SAUMON.

Le saumon est tout à la fois un poisson de mer et un poisson d'eau douce. C'est à l'approche du printemps que

chaque année il remonte les fleuves et les rivières où il s'engraisse; sa chair devient alors plus délicate et plus savoureuse. Vers la fin de l'automne il rentre dans la mer. On reconnaît la fraîcheur de ce poisson à la teinte rougeâtre de son ouïe et au brillant de l'œil; il doit être, de plus, ferme au toucher. Dans le choix qu'on aura à faire, on prendra toujours de préférence le saumon qui sera court et rond.

Grosse pièce de saumon. Pour nettoyer le saumon, retirez d'abord les ouïes, et videz-le avec soin par les ouïes; ne faites point d'incision sur le ventre. Ratissez-le légèrement de la queue à la tête pour ôter les écailles; coupez les nageoires et le bout de la queue, et attachez la tête afin qu'elle ne se déforme pas pendant la cuisson. Après l'avoir lavé à plusieurs eaux, vous l'égouttez, vous l'essuyez et vous le mettez alors dans la poissonnière pour le laisser mijoter sur le feu pendant deux heures. Cette manière de le faire cuire est la plus simple et aussi la meilleure; le poisson conserve mieux son goût, et sa belle couleur naturelle flatte plus agréablement la vue que la cuirasse violacée que lui donne le vin dans lequel beaucoup de personnes le font cuire avec des aromates qui altèrent la délicatesse de sa chair. Cette belle pièce se sert, entourée de persil, sur un plat couvert d'une serviette ou, à défaut de plat assez grand, sur une planche garnie pareillement d'une serviette. Servez à part une sauce à votre choix, sauce aux câpres, sauce hollandaise, sauce au beurre d'anchois, sauce génevoise, sauce à la Victoria.

Quand on ne sert que la moitié d'un saumon, ce doit toujours être de préférence le côté de la tête.

Saumon sauce aux câpres. Prenez une darne ou tranche de saumon que vous huilez. Faites-la cuire sur le gril, en la saupoudrant de sel fin. Servez-la avec une

MERLAN.

Le merlan est un des poissons de mer les plus communs, ce qui ne l'empêche pas d'être fort estimé et de paraître avec honneur sur les bonnes tables. Il se prête, comme la sole, à toutes les métamorphoses qu'on veut lui faire subir, et l'art culinaire sait le présenter sous les formes les plus variées. La qualité du merlan dépend de son extrême fraîcheur; on juge qu'il est frais s'il a l'écaille argentée, l'œil vif et la chair ferme.

Merlans frits. Vous ratissez légèrement les merlans avec le couteau, vous leur coupez le bout de la queue et les nageoires; vous les videz; vous remettez le foie dans l'intérieur du corps; enfin vous les ciselez en quatre ou cinq endroits de chaque côté. Essuyez-les, trempez-les dans la farine, et faites-les frire de manière qu'ils soient fermes et de belle couleur. Égouttez-les et dressez-les sur une serviette avec persil frit à la tête et citron à la queue.

Merlans grillés. Préparez-les comme ci-dessus; assaisonnez-les de poivre, de sel et d'huile. Faites-les griller sur un feu ardent, en les arrosant encore d'huile de temps en temps pendant qu'ils cuisent. Masquez-les d'une sauce au beurre et garnissez-les de quelques bouquets de câpres.

Merlans aux fines herbes. Préparez les merlans comme ci-dessus. Mettez dans un plat à sauter du beurre et quelques fines herbes, telles que persil, échalotes, ciboules : placez les merlans par-dessus, assaisonnez-les de poivre et de sel, mouillez-les de vin blanc, de telle sorte qu'avec le beurre fondu le mouillement ne couvre qu'à moitié le poisson : il ne faut pas que la sauce soit trop longue. Lorsque vous jugez qu'ils sont à moitié cuits, retournez-les; ajoutez à la cuisson quelques petits morceaux

de beurre maniés dans la farine, et, au moment de servir, ajoutez un jus de citron.

Merlans au gratin. (Voy. *Soles au gratin.*)

Filets de merlans à la horly. (Voy. *Filets de soles.*)

Filets de merlans à l'allemande. (Voy. *Filets de maquereaux.*)

Quenelles de merlans. Procédez comme pour les quenelles de volaille, en ajoutant un filet d'anchois.

MAQUEREAU.

Le printemps est l'époque où le maquereau est le meilleur; alors ce poisson a acquis sa grosseur ordinaire, il est rempli d'une laitance délicate, et sa chair est d'un excellent goût. Il n'a point d'écailles; on reconnaît qu'il est frais à sa couleur brillante et à la vivacité de son œil.

Maquereau à la maître d'hôtel. Prenez un maquereau laité et bien frais, videz-le en ôtant les ouïes, retirez avec la pointe du couteau un petit intestin du milieu du corps; après l'avoir lavé, égoutté et essuyé, faites-lui une incision assez profonde sur le dos, puis mettez-le dans un plat avec un peu d'huile d'olives et un assaisonnement de poivre et de sel. Faites chauffer un gril que vous frottez d'huile, placez-y le maquereau sur un feu clair; retournez-le dès qu'il a pris une belle couleur, et, lorsqu'il est de nouveau bien coloré, placez-le sur l'ouverture du dos pendant quelques minutes. Dressez-le sur le plat, entr'ouvrez la chair du dos et garnissez-la d'une maître d'hôtel froide, qui n'est autre chose, comme vous le savez, qu'un morceau de beurre manié avec un peu de persil, du poivre, du sel et un jus de citron.

Vous pouvez, en place de maître d'hôtel froide, faire une petite sauce au beurre avec du persil haché finement et un jus de citron, ce qui s'appelle une maître d'hôtel liée.

nière à leur donner la forme de croûtons de matelote, assaisonnez-les de sel et de jus de citron, passez-les à l'œuf, comme il est dit pour les filets de sole à l'allemande; faites-les frire de la même manière, et dressez-les en couronne sur le plat. Versez au milieu une maître d'hôtel liée.

Filets de maquereau sautés. Au lieu de les passer et de les faire frire, vous les mettez dans un plat à sauter avec du beurre, vous les faites cuire en ayant soin de les retourner, et vous les dressez en couronne avec la même sauce que ci-dessus ou avec une sauce italienne.

VIVE.

La vive est un poisson de mer à peu près de la grandeur du maquereau, mais beaucoup moins large. Elle est armée sur le dos de piquants dont il faut avoir soin de se bien garantir quand on la manie, parce que la blessure en est dangereuse. La chair de ce poisson est blanche, feuilletée et de bon goût.

Vives grillées à la sauce aux câpres. Avant tout, coupez les aiguillons du dos et ceux des nageoires; écaillez le poisson, videz-le par les ouïes, que vous aurez enlevées; lavez-le et essuyez-le sur un linge. Ensuite vous le ciselez, vous le mettez dans un plat avec huile d'olives, jus de citron, sel, tranches d'oignons, persil en branches, et le laissez mariner un peu dans cet assaisonnement. Égouttez-le alors, placez-le sur le gril, faites-le cuire environ une demi-heure et ayez soin qu'il soit d'une belle couleur; dressez sur le plat et servez avec une sauce au beurre aux câpres.

Vives frites. Après avoir nettoyé les vives comme ci-dessus, vous les ciselez et les garnissez de mie de pain mêlée avec fines herbes et champignons hachés, poivre

le feu clair. Quand ils sont grillés, cuits à point, mettez-les dans un plat, fendez-les sur le dos, et par cette ouverture glissez un peu de maître d'hôtel froide.

Harengs grillés, sauce à la moutarde. Les harengs étant grillés comme il est dit ci-dessus, faites une sauce blanche à laquelle vous ajoutez, sans la remettre au feu, une cuillerée à bouche de moutarde ainsi qu'un peu de persil haché, et versez-la sous le poisson.

Harengs pecs. On les fait dessaler pendant dix ou douze heures, on les essuie, on les huile et on les fait cuire sur le gril comme les précédents. On les sert sur une purée de pois ou de lentilles.

Harengs saurs. On leur coupe la tête, on les ouvre en deux, on les laisse bien s'imbiber d'huile d'olives dans une assiette, et puis on les met sur le gril deux ou trois minutes seulement.

AIGREFIN ET BAR.

Aigrefin. Ce poisson de mer a une chair blanche, ferme et feuilletée comme celle du cabillaud, avec lequel il a, du reste, beaucoup de ressemblance pour la forme et la grandeur. Les diverses recettes que nous avons données pour le cabillaud conviennent également à l'aigrefin.

Bar. Ce poisson ressemble un peu à l'aigrefin, mais il a l'écaille beaucoup plus large. La chair en est ferme et d'un excellent goût. Il faut le faire cuire à l'eau de sel comme le turbot et le servir garni de persil frais. Sauce au beurre dans une saucière.

Les barsets ou petits bars se cuisent également à l'eau de sel, parce que cette manière de les faire cuire n'altère en rien le goût de leur chair. On peut aussi les griller comme les merlans.

BROCHET.

Le brochet est le plus gros de nos poissons d'eau douce. Les brochets qui ont vécu dans les eaux vaseuses des étangs sont bien moins estimés que ceux qui habitent les eaux courantes des rivières et des fleuves. Les premiers sont bruns, tandis que les autres ont le dos verdâtre et le ventre argenté.

Brochet au bleu. Faites choix d'un beau brochet, laissez-le se mortifier pendant deux ou trois jours, plus ou moins, suivant la saison et la température, et faites-le cuire à l'étuvée ou au court-bouillon, c'est-à-dire dans du vin rouge avec oignons coupés en tranches, laurier, thym, clous de girofle, sel et poivre. Quand il est cuit, retirez-le du feu, laissez-le refroidir dans son assaisonnement, et dressez-le sur une serviette. Sauce au beurre aux câpres dans une saucière. Le brochet ainsi cuit et froid se mange à l'huile et au vinaigre.

Ce poisson peut encore s'apprêter de bien des manières : à la maître d'hôtel, comme le maquereau, en matelote, en friture, en quenelles. On peut aussi employer les restes d'une grosse pièce de brochet pour les servir comme émincé à la béchamel, comme garniture de vol-au-vent, ou en gratin, ou coupés en filets comme les filets de soles.

CARPE.

Les carpes de rivière sont plus estimées que celles des étangs, et la chair des carpes laitées est supérieure à celle des carpes œuvées. C'est pendant l'automne et l'hiver que la carpe doit être recherchée pour ses bonnes qualités nutritives. Il faut la choisir grasse et bien faite, c'est-à-dire large et peu allongée. Les carpes de rivière sont

plus ou moins, suivant la grosseur des tronçons. Une fois qu'elle est cuite, retirez les oignons; liez la sauce avec deux ou trois jaunes d'œuf et un jus de citron. Dressez les tronçons d'anguille sur le plat; garnissez-les de petits oignons et versez la sauce par-dessus.

L'anguille est encore très-bonne en matelote ou dans un pâté chaud. Les très-petites anguilles peuvent se servir frites comme tout autre petit poisson, ou grillées et accompagnées d'une sauce piquante.

LAMPROIE ET LOTTE.

La lamproie et la lotte ressemblent beaucoup à l'anguille pour la forme. La lamproie se dépouille comme l'anguille, mais il n'en est pas de même de la lotte, dont la peau est beaucoup plus fine; il faut la limoner ou l'échauder.

La plupart des manières d'apprêter l'anguille peuvent également convenir à la lamproie et à la lotte, qu'on sert le plus habituellement grillées ou aux fines herbes. Les foies de lotte sont très-estimés, et on en fait des vol-au-vent dignes de paraître sur les meilleures tables.

PERCHES, TANCHES, BARBEAUX OU BARBILLONS.

Perches. Les perches prises dans les rivières ont la chair blanche, ferme et de très-bon goût, tandis que celles qui sont pêchées dans les étangs sentent toujours la vase. Celles-ci ont le corps et les nageoires de couleur brune; les premières ont le dos d'un vert doré, et les nageoires rouges. Les perches de Seine sont très-estimées.

Perches à la hollandaise. Choisissez deux perches de moyenne grosseur; retirez-leur les ouïes, et videz-les en évitant de vous piquer avec les nageoires, dont la blessure n'est pas sans gravité. Mettez-les dans la poisson-

que les fonds prennent une belle couleur dorée. Lorsqu'ils sont cuits, dressez-les en couronne sur le côté, de sorte que le fond se trouve en dehors. Égouttez le beurre de la casserole dans laquelle ils ont cuit; mettez deux ou trois cuillerées d'espagnole pour en détacher le jus, ajoutez une petite pincée de sucre, et versez au milieu des artichauts. Faute d'espagnole, détachez la cuisson avec une petite cuillerée de farine et un peu de bouillon, et ne laissez pas bouillir.

Artichauts frits. Il faut, autant que possible, choisir des artichauts jeunes et tendres, ce qui ne les empêche pas d'être gros. Coupez-les chacun en dix ou douze morceaux, plus ou moins, suivant leur grosseur; ôtez-en le foin et les grosses feuilles; après les avoir bien lavés et égouttés, mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, huile d'olives, un filet de vinaigre pour les sauter dans cet assaisonnement. Préparez une pâte à frire avec deux poignées de farine, un œuf entier et deux jaunes d'œuf, un peu d'eau et un peu d'huile. Quant le tout est bien mêlé, trempez les artichauts dans cette pâte après les avoir égouttés, et jetez-les dans une friture bien chaude, en ayant soin de ne mettre à la fois que ce que la poêle peut contenir sans que les morceaux soient trop serrés et en remuant continuellement ceux-ci avec l'écumoire. Lorsque les artichauts sont frits d'une belle couleur, égouttez-les et dressez-les sur un plat couvert d'une serviette, avec garniture de persil frit par-dessus.

CHOUX-FLEURS.

On désigne sous le nom de choux-fleurs les choux dont les rameaux et les fleurs prennent un accroissement particulier et forment une masse plus ou moins charnue, blanche et tendre.

Choux-fleurs à la sauce au beurre. Choisissez deux ou trois têtes de choux-fleurs fermes et blanches; coupez ras ce qui reste de la tige, et divisez chaque tête en plusieurs morceaux que vous visiterez avec soin pour enlever les vers de terre et les chenilles qui pourraient s'y trouver. Jetez tous ces morceaux dans l'eau fraîche à mesure qu'ils sont épluchés, et lavez-les. Ensuite mettez-les dans de l'eau bouillante avec du sel, et faites-les cuire. Retirez-les lorsqu'ils fléchissent sous la pression du doigt, dressez-les sur le plat en leur donnant la forme d'un gros chou-fleur, et saucez-les d'une sauce au beurre ou d'une sauce brune; ou bien servez la sauce à part dans une saucière.

Choux-fleurs à la crème. Les choux-fleurs cuits comme il est dit ci-dessus, mettez-les dans une sauce à la crème (voy. *Sauce à la crème*) et laissez-les mijoter un peu de temps. Dressez-les en rocher et versez la sauce par-dessus. Saupoudrez-les d'un peu de chapelure fine, et garnissez de croûtons frits le contour du plat. On peut utiliser de cette manière des choux-fleurs provenant de la desserte de la table, mais qui auraient été servis avec sauce à part.

Choux-fleurs frits. Prenez de ces mêmes choux-fleurs à la crème; trempez-les par petits bouquets dans une pâte à frire; mettez-les à mesure dans une friture chaude comme pour des beignets, et servez-les en ayant soin qu'ils soient d'une belle couleur.

Choux-fleurs gratinés au fromage. Les choux-fleurs étant cuits, dressez-les sur un plat, masquez-les d'une sauce au beurre dans laquelle vous aurez mis du fromage râpé; saupoudrez-les de mie de pain, de fromage râpé par-dessus, et arrosez-les avec du beurre fondu. Mettez-les alors au four ou bien sous le four de campagne; faites-leur prendre une belle couleur jaune doré; égouttez

en y ajoutant un peu d'espagnole, et versez-la sur le chou.

Brocolis. Épluchez les feuilles qui se trouvent attachées à la tige des choux; lavez ceux-ci à plusieurs eaux, et faites-les cuire comme des asperges dans l'eau bouillante, avec du sel et un peu de beurre. Égouttez-les vivement pour ne pas les casser, dressez-les sur une serviette, et servez à part une sauce au beurre.

Choux de Bruxelles. Faites-les cuire un quart d'heure à l'eau bouillante avec un peu de sel; égouttez-les, faites-les revenir au beurre dans une casserole, avec poivre, sel et un peu de bouillon. Dressez-les et couvrez-les de leur cuisson réduite, ou d'une sauce blonde, ou d'une sauce blanche.

ÉPINARDS.

Les épinards sont un des légumes les plus sains et les plus légers; on les appelle vulgairement *le balai de l'estomac*. La meilleure manière de les apprêter est au gras ou au jus, ce qui n'empêche pas qu'ils ne soient aussi très-bons à la crème. Quand on les achète, il faut les choisir bien frais, bien verts et à petites côtes.

Épinards à l'anglaise. Épluchez et lavez avec soin les épinards; faites-les cuire à l'eau bouillante avec une petite poignée de sel. Lorsqu'ils sont tendres sous les doigts, égouttez-les, mettez-les dans l'eau fraîche; puis pressez-les entre les mains afin de bien exprimer toute l'eau. Hachez-les très-finement et mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre, du poivre, du sel et un peu de muscade râpée. Lorsqu'ils sont bien passés au beurre, singez-les, c'est-à-dire ajoutez une demi-cuillerée à bouche de farine pour les lier. Passez-les encore un moment sur le feu, dressez-les en rocher sur le plat, et mettez au milieu un bon morceau de beurre frais.

Épinards au gras ou au jus. Vous les préparez exactement comme ci-dessus, en y ajoutant, après les avoir singés, du jus ou du bouillon. Vous les liez, en les ôtant du feu, avec un morceau de beurre frais, et vous les garnissez de croûtons de mie de pain frits et taillés en triangles.

Épinards à la crème. Préparez-les comme ci-dessus; mais au lieu de poivre et de sel, mettez du sucre, et, après les avoir singés, mouillez-les avec de la crème ou du lait. Liez-les aussi d'un morceau de beurre frais avant de les servir, et garnissez-les de morceaux de biscuits coupés en triangles.

OSEILLE ET CHICORÉE.

L'oseille et la chicorée sont souvent employées comme garniture; mais on les sert aussi pour entremets, la chicorée surtout.

Oseille. Épluchez et lavez l'oseille, faites-la cuire à l'eau bouillante, égouttez-la sur un tamis, hachez-la, et procédez comme il est dit pour les épinards. Si c'est au gras que vous voulez l'apprêter, vous pouvez y employer de bonne graisse de volaille, du jus de gigot ou même le dégraissis des autres sauces; mais au gras comme au maigre, il faut toujours l'assaisonner de poivre et de sel.

Chicorée. On l'apprête de la même manière que les épinards et l'oseille, soit au gras, soit au maigre; et, dans tous les cas, il faut l'assaisonner de poivre, de sel et d'un peu de muscade râpée.

CARDONS ET CÉLERIS.

Les cardons nous fournissent un très-bon entremets; mais ils demandent beaucoup de soins dans les prépara-

en mets succulents par un habile cuisinier, elles sont toujours un aliment qui est du goût de tout le monde. Les principales espèces de pommes de terre qu'on emploie sont la hollande jaune, la hollande rouge ; la vitelotte, dont la chair est violette et ferme ; la grosse ronde. Lorsque les pommes de terre doivent être émincées cuites, il faut préférer la vitelotte ou la hollande rouge ; la pomme de terre jaune convient mieux pour garnitures, croquettes et gâteaux.

Pommes de terre au naturel. Pelez les pommes de terre, faites-les cuire dans une marmite avec assez d'eau pour qu'elles en soient couvertes et du sel ; couvrez-les en les plaçant sur le feu, et ayez soin, aussitôt qu'elles sont cuites, d'égoutter l'eau immédiatement. Sans cette précaution, elles se réduiraient en bouillie. Laissez-les au coin du feu, couvertes d'un linge blanc, et à peu près pendant dix minutes. De cette manière, elles se ressuient et sont très-farineuses.

Pommes de terre à la maître d'hôtel. Les pommes de terre étant cuites à l'eau comme ci-dessus, coupez-les en tranches, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre divisé par petites parties, une cuillerée à bouche de bouillon ou d'eau, sel, poivre, persil haché. Lorsque le beurre est fondu, que le tout est chaud, servez, en ajoutant un jus de citron. Autant que possible, faites en sorte que les pommes de terre soient cuites et chaudes au moment où vous les apprêtez ; elles sont plus tendres et bien meilleures que lorsqu'on les apprête après les avoir laissé refroidir.

Pommes de terre à la crème. Pommes de terre à la sauce blanche. Une fois cuites et coupées en tranches, comme ci-dessus, mettez-les toutes chaudes dans une de ces deux sauces.

Pommes de terre frites. Pelez les pommes de terre

crues, coupez-les en tranches fines ou en morceaux longs et carrés [1]; mettez-les dans une friture bien chaude; retirez-les lorsque vous les sentirez très-croustillantes et qu'elles seront de belle couleur. Saupoudrez-les de sel fin, et servez-les sur une serviette.

Remarque. Il serait peut-être préférable de faire blanchir d'abord les pommes de terre et de les frire ensuite dans le beurre. Elles seraient ainsi toujours rissolées à l'extérieur et tendres au dedans, et c'est là une double qualité qu'on recherche dans les pommes de terre frites.

Croquettes et quenelles de pommes de terre. Les pommes de terre étant cuites à l'eau, bien farineuses, mettez-les dans un mortier avec moitié de beurre frais, cinq ou six jaunes d'œuf, un peu de crème, persil haché, poivre et sel [2]. Cette pâte étant bien mêlée, divisez-la en petits tas ou morceaux (à peu près ce que peut contenir une cuiller à bouche), passez-les à l'œuf, comme il est dit pour les croquettes de volaille, et faites-les frire d'une belle couleur blonde. Si, au lieu de faire des croquettes, vous voulez faire des quenelles, farinez-les seulement, et faites-les pocher dans du bouillon en le tenant sur le coin du fourneau.

Purée de pommes de terre. Lorsque les pommes de terre sont cuites à l'eau, bien farineuses, passez-les à travers un passe purée; mettez-les ensuite dans une casserole avec du beurre frais, du poivre et du sel, et remuez-les, comme vous feriez une bouillie, en ajoutant du lait jusqu'à ce que cette purée soit d'une épaisseur convenable. Servez-la garnie de croûtons frits.

1. C'est ainsi qu'on les coupe habituellement quand elles doivent être employées comme garniture de biftecks ou de côtelettes.

2. On y ajoute quelquefois un peu de muscade rapée; mais, nous l'avons déjà dit, la muscade n'est pas du goût de tout le monde, et c'est un ingrédient dont il ne faut user que rarement.

comme des haricots verts; mettez-les dans une casserole avec un peu de beurre, une pincée de farine, un peu de sarriette hachée, du poivre, du sel et du bouillon; placez-les sur le feu. Lorsqu'elles bouillent, liez-les de deux ou trois jaunes d'œuf délayés dans de bonne crème.

NAVETS.

On doit choisir, autant que possible, des navets fraîchement cueillis, et veiller à ce qu'ils ne soient pas filandreux.

Navets vierges. Taillez les navets en forme de gousses d'ail ou de poires, faites-les blanchir pour leur ôter leur âcreté. Passez-les au beurre; singez-les avec une cuillerée de farine et mouillez-les de bouillon. Une fois cuits, liez-les avec une liaison de jaunes d'œuf délayés dans de la crème, en y ajoutant quelques petits morceaux de beurre fin qui doivent se fondre à mesure; ajoutez alors une pincée de sucre. Au lieu de singer les navets, servez-vous de velouté, si vous en avez, et finissez comme il est dit.

On les apprête de la même manière à la moutarde, en ajoutant seulement une cuillerée de moutarde au moment de servir.

Navets glacés. Taillez les navets en gousses d'ail et faites-les blanchir. Mettez dans une casserole une cuillerée à bouche de sucre en poudre, gros comme la moitié d'un œuf de beurre fin, et un peu d'eau pour fondre le sucre. Tournez-le sur le feu jusqu'à ce qu'il ait pris une belle couleur blonde. Mettez alors les navets, que vous y passez jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée. Ensuite vous y ajoutez une cuillerée d'espagnole et une cuillerée de jus ou de bouillon; si vous n'avez pas d'espagnole, il faut les singer et les mouiller de bon jus. Une fois cuits, dressez-les. Les navets préparés de cette manière peu-

vent aussi être employés comme garniture pour mouton braisé, canards, pigeons, etc.

Purée de navets. Coupez par tranches de bons navets, faites-les blanchir; mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre et du bouillon en suffisante quantité pour les couvrir. Lorsqu'ils sont cuits, passez-les au tamis de crin. Mettez cette purée dans une casserole et tenez-la bien chaude en y ajoutant d'abord un peu de sucre et puis une bonne cuillerée de velouté; faute de velouté, liez avec des jaunes d'œufs et quelques petits morceaux de beurre frais. Cette purée se sert aussi comme garniture sous des côtelettes de mouton ou avec toute autre entrée.

CAROTTES.

Il y a des carottes de différentes espèces, la rouge, la jaune, la blanche; mais ce n'est pas la couleur qui indique la bonne qualité. Il faut choisir les carottes bien saines, fraîches et point filandreuses. On fait un cas tout particulier des petites carottes nouvelles, qui ont un goût excellent pendant les mois de mai et de juin.

Carottes à la crème. Ratissez et lavez les carottes, faites-les blanchir; coupez-les en escalopes, en ronds, en bâtonnets, ou donnez-leur toute autre forme à votre fantaisie. Passez-les sur le feu avec un morceau de beurre, du sel et du poivre; mouillez-les avec du lait et un peu de bonne crème. Lorsqu'elles sont cuites, liez-les avec des jaunes d'œuf en y ajoutant un peu de persil haché, quelques petits morceaux de beurre frais et une pincée de sucre.

Carottes au gras. Préparez-les comme ci-dessus, en les mouillant avec du bouillon au lieu de lait.

OIGNONS.

Les oignons, soit glacés, soit farcis, soit en purée, sont

employés comme garniture pour une pièce de bœuf, un gigot braisé, des côtelettes, etc.

Oignons glacés. Épluchez deux douzaines de moyens oignons que vous choisirez, autant que possible, d'égale grosseur; enlevez légèrement la tête et la queue. Beurrez le fond d'une casserole; placez-y les oignons du côté de la tête; ajoutez une cuillerée de sucre en poudre, un verre de vin blanc ou du bouillon. Faites-les cuire de manière qu'ils tombent à glace; retournez-les, afin qu'ils se glacent également de tous les côtés. Dressez-les sur le plat. Mettez dans leur cuisson une cuillerée d'espagnole ou, faute d'espagnole, une demi-cuillerée de farine délayée avec un peu de bouillon. Ne laissez pas bouillir, et versez cette sauce sous les oignons.

Oignons farcis. Préparez-les et faites-les cuire de la même manière que les précédents : seulement choisissez-les un peu plus gros, ôtez le milieu avec un vide-pommes et garnissez-le de godiveau ou de farce cuite. (Voy. *Godiveau* et *Farce cuite*).

SALSIFIS ET SCORSONÈRE.

Ces deux racines, qui ont le même goût et les mêmes qualités, et qui s'apprêtent de la même manière, sont généralement confondues sous le nom commun de salsifis. La scorsonère a la peau noire, et c'est la racine qu'on emploie habituellement, parce qu'elle est plus tendre; le salsifis à la peau blanche ou jaunâtre. Cependant, pour nous conformer à l'usage et aux habitudes de cuisine, nous désignerons les deux racines sous le nom de salsifis.

Salsifis sauce au beurre. Ratissez les racines et jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche mêlée d'un peu de vinaigre. Délayez une bonne poignée de farine avec du sel

et faites-les cuire dans une casserole avec un morceau de beurre et un peu de bouillon. Lorsqu'ils fléchissent sous le doigt, ils sont cuits; égouttez-les et saucez-les d'une sauce espagnole. On peut ne pas les paner, mais alors il faut les glacer en les dressant.

Concombres en salade. Pelez les concombres et enlevez l'intérieur. Émincez-les en rond dans leur entier et le plus mince possible; assaisonnez-les de sel fin, et laissez-les deux heures dans cet assaisonnement, afin qu'ils rendent leur eau. Égouttez-les, essuyez-les sur un linge, assaisonnez-les de poivre, d'huile, de vinaigre et d'un peu de poivre rouge dit poivre de Cayenne. Servez-les avec le bœuf, en guise de cornichons.

AUBERGINES.

L'aubergine est un fruit des pays méridionaux. Dans la Provence et dans le Languedoc, on fait grand cas de cette espèce de légume, qu'on y apprête de tant de façons et si bien. A Paris, il est assez difficile de se procurer des aubergines bien mûres et de bonne qualité. Il faut toujours choisir celles qui sont d'une couleur violette très-foncée.

Aubergines farcies. Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur; enlevez une partie de la chair, hachez-la et ajoutez-y autant de champignons hachés ou, à défaut de champignons, autant de mie de pain trempée dans du lait ou du bouillon. Prenez gros comme un œuf de beurre, autant de gras de lard haché finement, de l'huile d'olives, un peu de persil, deux gousses d'ail et six échalotes hachées, que vous passez avec la chair d'aubergine et les champignons. Lorsque le tout est bien revenu sur le feu, ajoutez un quart de farce cuite ou de godiveau, mêlez bien le tout et remplissez-en l'intérieur des aubergines; unissez le

dessus de cette farce, panez avec de la mie, mettez au four ou sur le gril avec le four de campagne par-dessus, et donnez tout au plus une demi-heure de cuisson.

Aubergines frites. Coupez les aubergines en quatre dans leur longueur; saupoudrez-les de sel et laissez-les ainsi pendant une heure. Mettez dans une casserole trois cuillerées à bouche d'huile d'olives, et faites-y frire les aubergines après les avoir égouttées et essuyées sur un linge. Ayez un peu d'ail et de persil hachés que vous mélangerez avec l'huile.

Les aubergines ainsi frites peuvent être apprêtées à la poulette ou à la tomate.

Aubergines grillées. Coupez les aubergines en deux, et, après en avoir ciselé la chair, assaisonnez-les de poivre, de sel, d'huile, d'un peu d'ail haché; faites-les griller sur des cendres chaudes ou sur un feu très-doux, en ayant soin de les retourner.

TOMATES.

La tomate ou pomme d'amour, si commune dans les pays méridionaux, mais encore trop rare à Paris, est fréquemment employée en cuisine. On en fait non-seulement des garnitures et des entremets, mais aussi des sauces qui par leur saveur appétissante relèvent le goût des mets qu'elles accompagnent.

Tomates farcies. Prenez des tomates bien mûres, bien rouges et aussi rondes que possible; coupez-les au tiers du côté de la queue, et videz-les. Passez cette pulpe pour en ôter les pepins, faites-la réduire afin de faire une purée un peu épaisse. Mettez dans une casserole une cuillerée d'huile, gros comme la moitié d'un œuf de gras de lard râpé ou haché très-fin, du persil, des échalotes, de l'ail pareillement hachés; passez le tout ensemble sur le

on en rencontre beaucoup de vénéneux. Cependant il y a certaines espèces qui sont excellentes, entre autres les mousserons et les oronges, qu'on peut reconnaître aux signes suivants : le *mousseron* affecte la forme d'un œuf coupé en deux par le gros bout; il est blanc ou grisâtre en dessus et rose en dessous; il a une odeur fine et il est ferme au toucher. On le trouve dans les prairies où paissent les bestiaux, dans les landes, parmi les genêts, le long des côtes. L'*oronge* a aussi la forme d'une moitié d'œuf, mais d'un œuf coupé en deux par le petit bout; il est d'une teinte jaune quand on le pèle, et il devient très-jaune à la cuisson. Il a une odeur exquise et une chair très-ferme. On le trouve dans les mêmes endroits que le mousseron, et plus particulièrement dans les genêts. Quant aux champignons de couche, il faut choisir de préférence ceux qui ont la tige courte et grosse, la tête ramassée, blanche en dessus, rougeâtre en dessous, la chair ferme et bien nourrie.

Croûte aux champignons. Commencez par tourner les champignons, c'est-à-dire par les peler avec soin[1]. Une fois qu'ils sont parés, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre frais, un jus de citron, un bouquet de persil, des ciboules, un peu de sel. Sautez-les sur un feu ardent. Le beurre étant fondu, singez-les avec un peu de farine, ajoutez une cuillerée de bouillon, et laissez-les cuire cinq minutes. Faites une liaison de trois ou quatre jaunes d'œuf avec un peu de crème et quelques petits morceaux de beurre fin; liez les champi-

1. Pour tourner un champignon, on le place renversé entre le pouce et l'index, et, au moyen d'un petit couteau d'office, on commence par le peler légèrement en le faisant tourner avec le doigt majeur, de sorte qu'on arrive à le peler entièrement sans que le couteau laisse aucune trace. Quand les champignons sont vieux, la besogne n'est pas aussi facile, et on les pèle comme on peut, pourvu qu'on les pèle.

gnons, et veillez à ce que cette sauce soit lisse et d'un beau jaune, comme une allemande : ayez une croûte de pain ou un petit pain d'un demi-kilogramme que vous coupez en deux; ôtez-en la mie, beurrez le dedans et le dehors et faites griller sur des cendres rouges. Dressez cette croûte, remplissez l'intérieur avec les champignons, retournez-la sur le plat, la partie bombée en dessus, et versez le reste des champignons.

On peut aussi, au lieu d'une seule ou de deux croûtes, couper des croûtons en forme de cœur, qu'on beurre et qu'on fait griller de la même manière; on les dresse ensuite en couronne, en versant les champignons au milieu.

On peut également faire cette croûte aux champignons, en mettant les champignons, après les avoir passés au beurre, dans une allemande ou dans une sauce à fricassée de poulet liée, ou enfin dans un blanc quelconque toujours lié, et en ayant soin d'ajouter à la liaison quelques petits morceaux de beurre frais.

Champignons aux fines herbes. Prenez de gros champignons, épluchez-les, enlevez la tige; faites-les mariner une heure dans de l'huile avec du sel, du poivre et un peu d'ail haché. Mettez-les sur le gril du côté de la tige, retournez-les ensuite et garnissez l'intérieur d'une petite maître d'hôtel. Lorsqu'ils sont cuits, retirez-les avec précaution pour ne pas répandre le jus, et dressez-les en les arrosant de leur marinade et d'un jus de citron.

Morilles. Les *morilles*[1], champignons comestibles, s'apprêtent de la même manière que les champignons de couche.

1. « La morille comestible croît en abondance dans tous les bois des environs de Paris; on la trouve ordinairement au pied des ormes et des frênes. Le printemps est la saison des morilles. » Plumerey.

Truffes à la cendre. Lorsque les truffes sont bien nettoyées, assaisonnez-les légèrement de poivre, de sel et d'une petite pincée de thym et de laurier finement hachés. Enveloppez-les d'une barde de lard, puis de quatre papiers que vous placez l'un sur l'autre, toujours à l'opposé de la jonction du dernier, afin que la truffe conserve son assaisonnement. Trempez légèrement chacune de ces papillotes dans l'eau fraîche, et mettez-les sous des cendres rouges, comme vous feriez pour des pommes de terre ou des marrons; laissez-les cuire une heure. Otez les premiers papiers, et servez avec la dernière enveloppe, qui doit être propre et non atteinte par le feu.

MACÉDOINE DE LÉGUMES PRINTANIERS.

Rien de plus agréable à la vue et de plus excellent à manger que ces entremets de légumes printaniers. Choisissez toujours des légumes de première qualité, carottes, navets, pointes d'asperges vertes, petits pois, petits haricots blancs qui commencent à grossir; vous pouvez joindre à ces légumes quelques petites fèves de marais, des fonds d'artichauts et des concombres. Tournez les carottes et les navets en leur donnant des formes variées et gracieuses; coupez les haricots verts en losanges, et les asperges vertes en petits bâtonnets. Faites blanchir tous ces légumes, égouttez-les sur une serviette. Mettez dans un plat à sauter ou dans une casserole un bon morceau de beurre frais; lorsqu'il sera fondu, jetez-y les légumes en y ajoutant un peu de sucre en poudre; remuez doucement sur le feu, finissez la macédoine avec quelques cuillerées de béchamel, et dressez-la en pyramide sur le plat.

La macédoine de légumes printaniers est aussi excellente en salade.

On peut encore cuire à point des œufs à la coque de deux autres manières : les plonger dans l'eau bouillante, retirer aussitôt la casserole du feu, la couvrir et y laisser les œufs pendant cinq minutes; ou bien mettre les œufs à l'eau froide, couvrir la casserole, la placer sur le fourneau, et, aussitôt que l'eau entre en ébullition, retirer les œufs.

Œufs sur le plat ou au miroir. Prenez un plat qui aille au feu; foncez-le de bon beurre frais et cassez dessus les œufs sans les crever; saupoudrez-les d'une pincée de poivre et d'une pincée de sel. Faites cuire à petit feu; pendant la cuisson, soulevez un peu les blancs avec la pointe du couteau, afin qu'ils puissent se cuire sans être trop baveux; passez au-dessus une pelle rougie pour pocher les jaunes, et servez.

Œufs mollets. Plongez les œufs dans l'eau bouillante, où vous les laisserez cinq minutes; retirez-les et mettez-les dans l'eau fraîche, afin de pouvoir enlever facilement les coquilles. Une fois dépouillés, placez-les dans l'eau tiède pour les tenir chauds. Servez dessous soit un jus, une sauce blanche, une sauce tomate, une sauce ravigote, etc., soit une purée, à votre choix.

Les œufs ainsi préparés s'emploient également pour garniture d'émincés ou de hachis de viande.

Œufs pochés. Mettez sur un fourneau une casserole à moitié remplie d'eau, avec un peu de sel et deux cuillerées à bouche de vinaigre. Lorsque l'eau entrera en ébullition, placez la casserole sur l'angle du fourneau, de manière que l'eau ne cesse pas de bouillir modérément. Cassez les œufs l'un après l'autre, le plus près possible de l'eau, et prenez garde en ouvrant la coquille d'endommager le jaune; glissez doucement l'œuf dans l'eau bouillante; mettez-en ainsi trois ou quatre à la fois; retirez-les avec une cuiller percée, tâtez-les du doigt

pour vous assurer qu'ils ont un peu de consistance, et placez-les dans de l'eau tiède. Continuez ainsi jusqu'à ce que tous les œufs dont vous avez besoin soient cuits de la même manière ; parez-les, en enlevant tout autour les parties grenues du blanc d'œuf qui y seraient restées attachées, et servez-les comme il est dit pour les œufs mollets. Mettez sur chaque œuf une pincée de gros poivre.

Œufs pochés à la chicorée. Les œufs étant préparés comme ci-dessus, dressez-les en couronne sur un lit de chicorée apprêtée au jus ou à la crème.

On peut remplacer la chicorée par une purée d'oseille, de cardons ou de champignons, par des pointes d'asperges, enfin par toutes sortes de purées, soit au gras, soit au maigre.

Œufs au beurre noir. Cassez les œufs sur un plat de terre et assaisonnez-les de poivre et de sel. Mettez la poêle sur le fourneau et faites-y fondre un morceau de beurre, de manière qu'il prenne une couleur d'un beau brun. Versez-y alors les œufs en évitant de crever les jaunes, et faites-les cuire à feu doux, afin qu'ils puissent bien se détacher de la poêle. Glissez-les sur le plat, passez la pelle rouge dessus, et arrosez-les d'un filet de vinaigre que vous aurez fait chauffer dans la poêle.

Œufs brouillés. Cassez six œufs dans une casserole ; ajoutez 125 grammes (un quarteron) de beurre frais que vous coupez en petits morceaux, du sel, du poivre, un peu de muscade râpée[1], et un demi-verre de lait. Fouettez-les bien comme pour faire une omelette ; mettez-les sur le feu en les remuant toujours et vivement avec une cuiller de bois. Lorsqu'ils commencent à se prendre, retirez la casserole du feu, sans cesser de re-

1. Nous ferons observer encore une fois que la muscade n'est pas un ingrédient absolument nécessaire.

roulez le blanc sur le jaune. Retournez-le aussitôt qu'il aura pris couleur et ne laissez pas trop cuire. Faites la même opération pour chacun de vos œufs, égouttez-les à mesure, tenez-les chaudement, puis dressez-les en couronne sur le plat et servez. Vous pouvez les masquer d'une sauce poivrade, ou d'une sauce tomate, ou d'une italienne brune.

On emploie les œufs frits pour garniture, et principalement pour garniture de poulets sautés.

Œufs à l'aurore. Faites durcir une douzaine d'œufs; séparez les blancs des jaunes; émincez les blancs et la moitié des jaunes. Vous aurez préparé une béchamel que vous aurez mouillée avec de la crème ou du lait, et que vous tiendrez un peu épaisse; mettez dans cette sauce les blancs et les jaunes émincés, et passez sur le tout à travers un tamis le reste des jaunes d'œuf, que vous arrosez avec du beurre chaud clarifié : ajoutez une pincée de sel, et mettez la casserole au four ou sous le four de campagne avec feu par-dessus. Il faut que les jaunes se sèchent sans prendre couleur.

Œufs farcis. Faites durcir une douzaine d'œufs; coupez-les en enlevant un tiers sur leur longueur; faites sortir les jaunes sans endommager les blancs. Mettez ces jaunes dans un mortier en y ajoutant trois jaunes d'œufs crus, des anchois hachés, de l'estragon et des ciboules également hachés, un peu de mie de pain et un peu de poivre. Pilez le tout dans le mortier; garnissez de cette farce les blancs d'œufs et refermez-les. Foncez une casserole avec le reste de la farce, placez-y les œufs, arrosez-les de beurre clarifié, et faites-les cuire environ une heure, soit au four, soit sous le four de campagne avec feu dessus.

Œufs au gratin. Prenez un plat qui aille au feu; faites-y fondre un morceau de beurre et mêlez-y de la mie de pain, quelques jaunes d'œuf, un peu de persil

et de ciboules hachés finement, du sel et du poivre. Faites gratiner à feu doux; cassez sur ce gratin un certain nombre d'œufs que vous assaisonnez d'un peu de sel et de poivre; laissez mijoter; passez légèrement par-dessus une pelle rougie, et servez chaud, en ayant soin que les jaunes d'œufs soient bien mollets.

Œufs au lait. Cassez cinq ou six œufs et délayez jaunes et blancs avec un litre de lait légèrement sucré; ajoutez un peu de fleur d'oranger. Passez au tamis dans un plat creux, et faites prendre au bain-marie, feu dessus, feu dessous, pendant un quart d'heure, ou bien au four.

On peut apprêter également ces œufs au café ou au chocolat.

Œufs à la neige. Faites bouillir un demi-litre de lait; pendant ce temps cassez huit œufs, séparez les blancs des jaunes, fouettez les blancs comme pour meringues; lorsqu'ils sont à ce point, ajoutez-y deux bonnes cuillerées de sucre en poudre, et mêlez légèrement. Vous avez aromatisé le lait avec de la fleur d'oranger, ou avec de la vanille, ou avec un zeste de citron. Mettez par cuillerées dans ce lait bouillant les blancs ainsi battus; faites-les pocher, retournez-les pour qu'ils se pochent des deux côtés, ôtez-les et laissez-les s'égoutter sur un tamis. Pendant ce temps délayez les jaunes d'œufs dans le lait qui vous reste; ajoutez du sucre, s'il en est besoin; délayez bien, placez cette crème sur le feu en la tournant toujours avec une cuiller de bois; retirez-la du feu dès qu'elle s'est épaissie, en ayant soin de ne pas la laisser bouillir; passez-la au tamis et versez-la sur les œufs, que vous aurez dressés en pyramide.

Cet entremets peut également se servir chaud, à l'orange, au citron, au café, à la vanille, au marasquin.

Omelettes. Une bonne omelette n'est pas chose aussi

Omelette à la jardinière. Hachez très-fin le blanc de deux ou trois ciboules, une petite poignée de cerfeuil et d'estragon, un peu de cive ou civette et de cresson alénois; mêlez le tout à l'omelette que vous aurez préparée, et que vous finirez comme l'omelette aux fines herbes.

Omelette au lard ou au jambon. Coupez par petits dés le lard ou le jambon; faites-le cuire avec un peu de beurre dans la poêle; lorsqu'il est frit, versez-y les œufs bien battus, mais sans sel. On peut y employer du jambon cuit provenant de la desserte de la table.

Les omelettes à l'*oseille*, aux *épinards*, à la *tomate*, à la purée de *volaille* ou de *gibier*, se font de la même manière; seulement, avant de les rouler, on met dans l'intérieur de l'omelette une cuillerée de la purée ou du légume dont elle prend le nom.

Omelette aux rognons. Hachez en petits dés un rognon de veau rôti et un morceau de sa graisse de même grosseur que le rognon. Mettez un morceau de beurre dans la poêle avec la graisse et le rognon. Lorsque le beurre est fondu, que les morceaux de rognon sont chauds, versez dessus les œufs bien battus, et procédez comme il a été déjà dit.

Omelette aux truffes. Procédez comme nous l'avons déjà indiqué pour les omelettes précédentes. Seulement, avant de rouler l'omelette, mettez dans l'intérieur un petit ragoût de truffes coupées en petits dés et liées avec une espagnole réduite. Repliez-la de manière que les truffes soient bien enveloppées. Dressez-la sur le plat en ajoutant pour garniture quelques tranches de truffes dans une espagnole un peu claire.

Omelette aux champignons. On la fait de la même manière que l'omelette aux truffes.

Omelette au thon. Lavez bien deux laitances de

carpes que vous faites blanchir en les mettant cinq minutes dans l'eau bouillante avec un peu de sel : prenez gros comme un œuf de thon frais ou fraîchement mariné; hachez-le avec les laitances; ajoutez-y une petite échalote finement hachée. Mettez le tout dans la poêle avec un bon morceau de beurre. Lorsque le beurre est fondu, versez dans la poêle dix ou douze œufs bien battus, et procédez comme il a été déjà dit. Dressez l'omelette sur un plat chauffé, et servez-la avec une maître d'hôtel à laquelle vous aurez ajouté un jus de citron.

Omelette au sucre. Cassez les œufs et battez-les; ajoutez-y du sucre en poudre (à peu près dans la proportion d'une cuillerée à bouche pour trois œufs) et quelques petits morceaux de beurre fin; battez encore les œufs de manière à les faire mousser légèrement, et procédez comme il a été déjà dit. Seulement ici il faut un feu doux, à cause du sucre, qui ferait brûler l'omelette si le feu était vif. Lorsque vous avez renversé l'omelette sur le plat, vous la saupoudrez de sucre, puis, avec un petit hâtelet en fer dont vous avez fait rougir la pointe, vous marquez dessus des losanges.

Omelette aux confitures. Faites-la comme l'omelette au sucre. Au moment où vous inclinez la poêle du côté opposé au manche, vous mettez dans l'intérieur de l'omelette une ou deux cuillerées de confitures[1], vous roulez l'omelette, vous la renversez sur le plat et vous la glacez comme l'omelette au sucre.

Omelette au rhum. Procédez d'abord comme pour l'omelette au sucre, en ajoutant deux petits verres de rhum aux œufs en les fouettant. Aussitôt que l'omelette

1. Les confitures qu'on emploie le plus ordinairement pour cet usage sont la gelée de groseilles, les marmelades d'abricots, de prunes, de mirabelles. Toutes ces confitures doivent être réduites, c'est-à-dire tenues un peu compactes.

CHAPITRE XVI.

PATISSERIE.

Pâte à dresser. — Feuilletage. — Pâté de lièvre. — Pâtés de perdreaux truffés; de bécasses; de jambon. — Petits pâtés au jus. — Pâtés de pigeons; pâtés anglais. — Frangipane ou crème pâtissière. — Gâteaux à la Manon ou Dartois. — Tartelettes aux fruits nouveaux. — Tourtes aux fruits nouveaux. — Pain perdu. — Crêpes. — Génoises. — Petits pains de Turin. — Pains de Manheim. — Mirlitons. — Pâte à choux. — Beignets soufflés. — Poupelins. — Choux à la crème. — Ramequins. — Pains à la duchesse. — Croque-en-bouche. — Nœuds d'amour. — Madeleines. — Brioche. — Baba. — Gâteau de riz. — Croquettes de de riz. — Beignets de riz. — Gâteau de semoule. — Macaroni.

Pâte à dresser. Mettez sur une table un kilogramme (deux livres) de farine; faites au milieu un creux qu'on appelle *fontaine;* mettez-y 500 grammes (une livre) de beurre, quatre œufs entiers, un peu de sel, un verre d'eau. Mêlez peu à peu la farine avec le beurre et les œufs; rassemblez la pâte, et foulez-la avec la paume des mains, deux fois en été et trois fois en hiver : c'est ce qu'on appelle *fraiser*. S'il n'y a pas assez de mouillement, ajoutez-en un peu, de manière que la pâte soit très-ferme, quoique cependant mollette, et qu'elle forme un corps également compacte et liant. En été, on doit fraiser vivement la pâte, car la chaleur de cette saison échauffe tellement les mains, qu'on *brûle* la pâte au point de ne pouvoir s'en servir; elle n'a plus de liaison, et elle se casse quand on veut la dresser. Rassemblez la pâte en boule en la moulant dans la main gauche, tandis que de la main droite

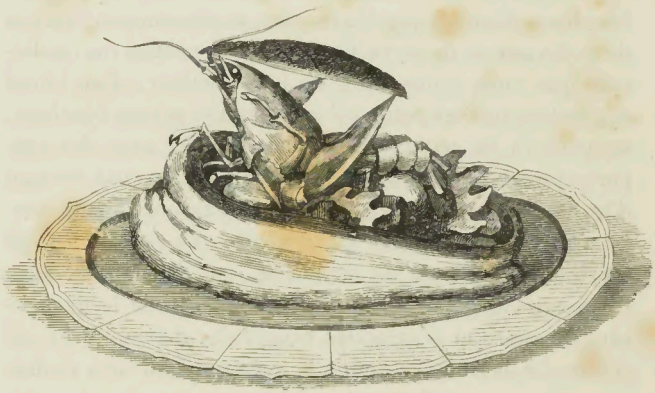
plafond une feuille de papier beurré; placez le moule par-dessus; prenez une nappe de pâte d'une ligne d'épaisseur et de la largeur du moule; mettez cette pâte dans le moule, en ayant soin de bien l'incruster dans les cannelures, et après avoir d'abord beurré légèrement l'intérieur. Garnissez-le alors de bardes de lard, et remplissez-le des viandes ou du gibier et des farces que vous avez préparés. Recouvrez ensuite, en décorant le dessus du couvercle et en laissant au milieu une petite ouverture ou cheminée, pour favoriser l'évaporation et empêcher la pâte de se crever. Faites cuire, et démoulez à froid, pour ne pas vous exposer à briser la pâte.

Enfin, avec la pâte à dresser, vous foncez une tourte, à laquelle vous ajoutez une bordure en feuilletage. Vous garnissez ces sortes de tourtes de fruits de la saison, cuits et préparés d'avance; et vous faites ainsi des tourtes de prunes, de pommes, de poires, d'abricots, etc.

Feuilletage. Mettez sur la table un demi-kilogramme (une livre) de farine; disposez-la en couronne, et au milieu, dans le creux appelé fontaine, mettez deux jaunes d'œufs, un peu de sel et un verre d'eau. Remuez ce mélange du bout des doigts; mêlez-y peu à peu la farine, et, à mesure que la pâte se forme, rassemblez-la et travaillez-la de manière à la rendre ferme, douce au toucher et parfaitement lisse. Maniez un demi-kilogramme de beurre pour en faire sortir le lait et lui donner du corps; épongez-le dans un linge fariné, et faites en sorte que votre pâte et votre beurre aient la même consistance et la même fermeté. En été, on doit manier le beurre à la cave, et la veille, pour n'avoir plus à le travailler quand on s'en sert le lendemain.

Tout cela fait, abaissez la pâte avec le rouleau, et mettez le beurre par-dessus; rebroussez la pâte sur le beurre, de manière qu'il se trouve bien enveloppé; lais-

sez reposer un moment. Au moyen du rouleau, allongez le feuilletage jusqu'à ce qu'il n'ait plus qu'un demi-pouce d'épaisseur; repliez-le en trois, c'est-à-dire pliez jusqu'aux deux tiers le morceau long, et l'autre tiers par-dessus les deux autres; alors vous le tournez sur la partie large, et vous l'allongez comme au premier tour; laissez reposer deux minutes; donnez encore trois tours et demi à ce feuilletage, ce qui fait quatre tours et demi. En été, vous ne donnerez que trois tours.



La pâte ainsi préparée, si vous voulez faire un vol-au-vent, placez la nappe de pâte, que vous aurez abaissée à deux centimètres, sur une tourtière ou plaque de tôle; posez dessus une assiette ou un couvercle de casserole, de la grandeur que vous voulez donner au vol-au-vent; coupez nettement autour, avec un couteau, ce qui déborde; enlevez ces rognures, dorez légèrement le dessus, en ayant soin que la dorure ne coule pas sur les bords de la pâte, ce qui l'empêcherait de lever. Cernez, c'est-à-dire marquez avec la pointe du couteau, à trois centimètres du rebord, l'intérieur de votre rond de pâte pour former

de poivre, de persil et d'échalotes hachés finement, et de deux ou trois pincées de thym et de laurier pareillement hachés très-fin. Continuez à désosser le reste de la chair du lièvre; ajoutez-y, outre le foie et le sang, autant de veau dont vous aurez ôté les peaux et les nerfs; hachez bien ces chairs. Prenez ensuite autant de gras de lard (autant que possible, il faut qu'il ait quelques jours de sel) que vous couperez en petits dés; ajoutez ce lard aux viandes déjà hachées, et hachez encore le tout ensemble, jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé et assez fin. Assaisonnez de poivre et de sel, d'un peu de muscade râpée, de thym et de laurier en poudre; ajoutez deux ou trois œufs entiers. Mettez alors dans un mortier chairs et œufs, et pilez de manière à obtenir une farce très-fine. Mêlez-y quelques petits lardons coupés en dés, de la grosseur d'un tuyau de plume, afin de marbrer la farce.

Garnissez l'intérieur du pâté ou de la terrine de bardes de lard très-minces; mettez-y autour et au fond une couche de farce; roulez, en l'enveloppant comme une galantine, le lièvre désossé, dans lequel vous aurez mis aussi un peu de cette même farce, et placez-le au milieu du pâté; recouvrez-le de farce. Saupoudrez le dessus de deux ou trois échalotes très-finement hachées; recouvrez le tout d'une barde de lard, puis du couvercle de pâte, dans lequel vous aurez pratiqué une petite cheminée pour faciliter l'évaporation. Mettez au four, et laissez cuire deux ou trois heures, suivant la force de la pièce. Lorsque vous retirez le pâté du four, vous le remplissez, par la cheminée et à l'aide d'un petit entonnoir, d'une essence de gibier que vous aurez préparée en cassant les os du lièvre et en les faisant bouillir dans du jus ou du bouillon.

Pâté de perdreaux. Coupez la peau dans toute sa longueur sur le dos des perdreaux, ce qui vous permettra de

les désosser facilement ; piquez le maigre de l'estomac, et assaisonnez-le comme il est dit pour le pâté de lièvre. Faites une farce composée d'un demi-kilogramme de maigre de veau dont vous aurez ôté avec soin les peaux et les nerfs, et d'autant de gras de lard (nous indiquons ces proportions pour un pâté de deux perdreaux). Hachez d'abord le veau, ajoutez-y le lard, hachez encore et assaisonnez le tout. Mettez cette farce dans un mortier et pilez-la en y mêlant des œufs entiers et un demi-verre d'eau pour la rendre plus délicate. Remplissez-en l'intérieur des perdreaux, auxquels vous donnerez la forme de petites galantines; garnissez soit un pâté, soit une terrine, de bardes de lard et de farce, et placez au milieu les perdreaux, avec quelques lardons de la grosseur du petit doigt, disposés dans le sens de la longueur du gibier, afin que les tranches, qui devront toujours être coupées en travers, offrent une marbrure agréable à l'œil et ne s'émiettent pas comme un hachis de mouton.

Pâté de perdreaux truffés. Prenez des truffes préparées et cuites comme nous l'avons indiqué à l'article *Truffes*. Vous les pelez et vous hachez finement les pelures, que vous pilez ensuite pour en faire une espèce de pâte et les mêler avec la farce. Pilez encore le tout ensemble. Ajoutez à cette farce quelques truffes entières, et garnissez-en l'intérieur des perdreaux; puis mettez çà et là des truffes entières dans le pâté avec des lardons couchés dans le sens de la longueur du gibier et entremêlés de truffes bien noires. Finissez le pâté comme il est dit ci-dessus pour le pâté de lièvre, en ayant soin de ne pas mettre d'échalotes; elles seraient ici très-mal placées et ne peuvent être tolérées que pour les pâtés de lièvre. Avec les carcasses des perdreaux, que vous ferez bouillir dans du jus, vous préparerez une essence au

vous puissiez y adapter le couvercle fait d'un peu de feuilletage que vous aurez abaissé à l'épaisseur d'une pièce de cinq francs. Remplissez les moules aux trois quarts avec un godiveau dans lequel vous aurez ajouté un peu d'échalote et de persil finement hachés. Soudez au moyen d'un peu d'eau le couvercle à la pâte qui doit déborder le moule. Mettez au four; la cuisson achevée, les moules se trouveront pleins, la farce s'étant gonflée en cuisant. Retirez cette farce toute chaude sans endommager la pâte; hachez-la en petits dés, puis mettez-la dans une petite sauce brune ou une espagnole avec un jus de citron; remplissez-en les petits pâtés que vous recouvrez et servez bien chauds.

On peut remplacer le godiveau par une farce à quenelles, soit au gras, soit au maigre. Faute de godiveau et de farce à quenelles, remplissez les moules de farine, et faites cuire; retirez ce remplissage, et garnissez les petits pâtés de telle viande ou de tel gibier que vous aurez à votre disposition, de ris de veau, de champignons, de fonds d'artichauts, etc., le tout haché en petits dés et mis dans une sauce brune. Les blancs et la béchamel ne conviennent que pour les vol-au-vent dits *petites bouchées*.

Pâté de pigeons; pâtés anglais. Ayez une terrine qui aille au feu; garnissez-en le fond de tranches de maigre de bœuf que vous assaisonnez fortement de poivre et de sel et que vous saupoudrez d'un peu de farine. Prenez deux ou trois pigeons, selon la grandeur de la terrine, dressez-les comme pour compote et assaisonnez-les intérieurement et extérieurement comme les tranches de bœuf; ajoutez-y un verre d'eau ou de bouillon et deux ou trois oignons. Vous avez de la pâte à dresser : garnissez-en intérieurement le tour de la terrine d'une bande de deux doigts sur laquelle vous soudez le couvercle fait de

la même pâte. Mettez au four et laissez cuire environ une heure.

Ces pâtés se font indistinctement avec toute espèce de viandes et de la même manière. Quelquefois on n'y emploie que des tranches de bœuf, quelquefois du veau, ou du mouton, ou du cochon coupé en morceaux comme pour les ragoûts, quelquefois aussi du gibier, et alors le pâté prend le nom de la viande qu'il renferme. Enfin les abatis d'oies, cou, gésier, pattes, ailerons, foie, sont également employés pour garniture de ces pâtés : on fait cuire pendant une heure sur le fourneau les abatis dans une casserole avec du bouillon ou de l'eau, du poivre, du sel, un bouquet garni, une couple d'oignons; on lie ce ragoût avec un peu de beurre manié et on le verse dans la terrine dont, le fond aura été garni comme nous l'avons indiqué dans les recettes précédentes. Tous ces pâtés se servent indistinctement chauds ou froids.

Frangipane ou crème pâtissière. Mettez dans une casserole quatre jaunes d'œufs et deux œufs entiers; incorporez-y autant de farine qu'il en faut pour faire une bouillie épaisse, que vous délayez ensuite avec un litre de lait. Placez ce mélange sur le feu et tournez-le toujours jusqu'à ce qu'il bouille; ajoutez-y 125 grammes (un quarteron) de beurre clarifié ou de la moelle de bœuf fondue; faites cuire un quart d'heure cette bouillie en la remuant continuellement, de crainte qu'elle ne se gratine : il faut qu'elle soit tenue très-épaisse. Quand elle est cuite, versez-la dans un vase et laissez-la refroidir. Écrasez quelques amandes (sur six mettez une amande amère), écrasez aussi quelques macarons et du sucre en suffisante quantité; réduisez-les en poudre fine, et mélangez le tout ensemble. Servez-vous de cette crème pâtissière ou frangipane pour faire soit des tourtes, soit des tartelettes de toutes sortes et des petits gâteaux de fantaisie. A cet effet,

étendez-la sur un plafond beurré; coupez-la de forme ronde ou ovale, ou en croissant; passez-la à l'œuf battu, panez-la avec de la mie très-fine et faites-la frire.

Gâteaux à la Manon ou Dartois. Prenez des rognures de feuilletage; faites une abaisse en carré long; étalez dessus de la frangipane, de la marmelade d'abricots ou toute autre confiture. Faites une autre abaisse bien mince et couvrez-en les confitures; dorez cette pâte et marquez avec un couteau la forme que vous voulez donner à vos gâteaux; c'est ordinairement celle d'un petit carré long, large de deux doigts et long de huit ou dix centimètres (trois ou quatre pouces). Mettez au four. Quand les petits gâteaux seront cuits aux trois quarts, saupoudrez-les de sucre et glacez-les, c'est-à-dire faites que le sucre en se fondant forme une glace blonde, ou bien fouettez un blanc d'œuf aux trois quarts, étendez-le avec un pinceau sur les gâteaux, saupoudrez-les de sucre concassé et mettez-les à un feu plus doux, de manière qu'ils ne prennent qu'une couleur blonde. Aussitôt qu'ils seront sortis du four, coupez-les de la forme que vous aurez marquée avant de les faire cuire. Servez-les chauds ou froids. Cependant, quand ils sont garnis de frangipane, il vaut mieux qu'ils soient mangés chauds, surtout si la frangipane contient de la moelle de bœuf.

Tartelettes. En fonçant de différentes confitures (marmelade de pommes ou d'abricots, crème pâtissière) des petits moules à tartelettes de la grandeur d'une pièce de cinq francs et de deux lignes de profondeur, et en les décorant de petits grillages de pâte, vous obtenez une grande variété de charmants entremets dont la forme et le goût plaisent également.

Tartelettes aux fruits nouveaux. Prenez 250 grammes (une demi-livre) de farine, 60 grammes (un demi-quarteron) de beurre, autant d'amandes douces avec

Crêpes. Prenez un demi-litre de farine que vous délayez avec six œufs, deux cuillerées d'eau-de-vie, autant de fleur d'oranger, du lait et un peu de sel, de telle manière que ce mélange ou cette pâte ait la consistance d'une bouillie claire. Laissez-la reposer deux ou trois heures. Faites fondre dans la poêle gros comme une noix de beurre frais ou de saindoux; lorsqu'il est fondu, versez-y une cuillerée à ragoût de votre pâte; étendez-la de façon que le fond de la poêle en soit couvert, mais d'une couche très-mince; faites cuire sur un feu clair en maintenant le feu tout autour de la poêle et non au milieu. Retournez la crêpe d'un côté sur l'autre; lorsqu'elle est cuite, retirez-la, saupoudrez de sucre et servez chaud.

Génoises. Mettez dans une terrine 200 grammes (six onces) de sucre, six œufs entiers, 125 grammes (un quarteron) de farine, autant d'amandes douces pilées, autant de beurre frais fondu, un peu de sel. Battez bien le tout ensemble. Beurrez un plafond; mettez votre préparation dessus; étendez-la de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs; faites cuire à four chaud et de belle couleur. La cuisson achevée, coupez les génoises en forme de croissants, de losanges, de ronds; décorez-les de glace royale, faites-les sécher à l'étuve et servez.

Remarque. La glace royale n'est autre chose que du sucre en poudre délayé avec du blanc d'œuf; on remplit de ce mélange un cornet de papier dont on a un peu coupé le bout, et on s'en sert pour décorer toutes sortes de petites pièces.

Petits pains de Turin. Mettez dans un vase six cuillerées de farine et trois de sucre en poudre, un œuf, la râpure d'un citron et 30 grammes (une once) de beurre fin. Maniez le tout ensemble avec une cuiller de bois, de façon à obtenir une pâte douce et ferme, en ajou-

tant un peu d'œuf si cela était nécessaire. Mettez cette pâte sur la table et maniez-la jusqu'à ce que vous puissiez la rouler facilement avec la main et en former des petits pains de la longueur du doigt. Placez-les sur une feuille d'office et dorez-les deux ou trois fois avant de les mettre au four, qui doit être chaud comme pour biscuits.

Pains de Manheim. Mettez sur une table six cuillerées de farine, trois de sucre, 15 grammes (une demi-once) d'anis vert, un peu de sel; maniez le tout avec deux œufs entiers; faites-en une pâte ferme, et, si elle n'était pas suffisamment épaisse, ajoutez un peu de farine et de sucre. De cette pâte formez des petits pains sur le dessus desquels vous ferez une petite coupure avec la pointe du couteau; mettez-les ensuite dans un four un peu chaud.

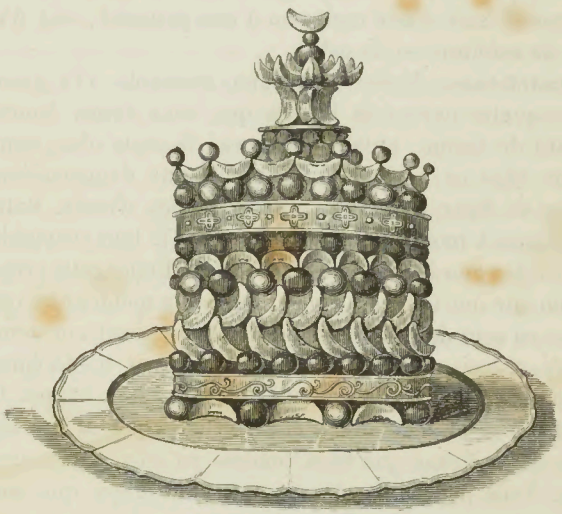
Mirlitons. Mettez dans une terrine deux œufs, 125 grammes (un quarteron) de sucre en poudre que vous délayez ensemble; mêlez-y trois blancs d'œufs fouettés, une pincée de farine, un peu de sel et de fleur d'oranger. Prenez un morceau de feuilletage à cinq tours et demi; abaissez-le de l'épaisseur d'une pièce de 1 franc; coupez-le avec un coupe-pâte en morceaux de la grandeur des moules à tartelettes; placez-les dans les moules, versez dessus votre mélange et faites cuire à four très-doux. Aussitôt qu'ils sont cuits, dressez et servez.

Pâte à choux. Mettez dans une casserole un demi-litre d'eau, 125 grammes (un quarteron) de beurre, un peu de zeste de citron ou d'écorce finement hachée, 60 grammes (deux onces) de sucre, un peu de sel. Lorsque l'eau commence à bouillir, saupoudrez-la de farine d'une main, pendant que de l'autre vous tournez avec une cuiller jusqu'à ce que la pâte soit très-épaisse et bien cuite; vous reconnaissez qu'elle est cuite lorsqu'elle ne se colle plus à la main. Retirez-la du feu et

Procédez ensuite de la même manière que pour les choux à la crème. Couchez les ramequins sur un plafond mouillé, dorez-les, placez sur chacun d'eux un petit morceau de fromage de Gruyère et faites cuire à feu doux.

Pains à la duchesse. C'est encore la pâte à choux préparée avec du lait assaisonné de sucre et de zeste de citron. Dressez cette pâte en forme de petits pains, dorez-les et faites-les cuire au four après le feuilletage.

Croque-en-bouche. On emploie, pour les croque-en-bouche, la pâte à choux, telle qu'elle a été indiquée ci-



dessus, et on en fait des pâtisseries légères et croquantes, petits choux couverts de sucre cristallisé, pains à la duchesse, croquignolles, macarons. Ces pâtisseries, qu'on entremêle ordinairement de fruits confits, tels que tranches d'oranges, cerises, gros grains de raisin, se montent

sur toutes sortes de dessins, de manière à présenter toujours une forme élégante, comme on en voit un modèle dans le dessin ci-dessus.

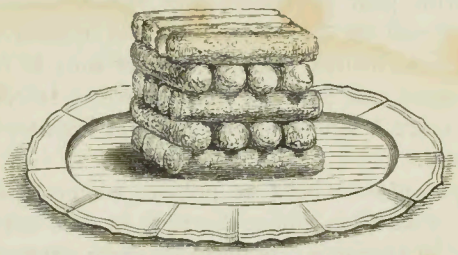
Nœuds d'amour. Etalez sur la table avec un rouleau une nappe de pâte de feuilletage ou demi-feuilletage de l'épaisseur de deux lignes; coupez-la en filets de la largeur du doigt et de la longueur de quinze centimètres (cinq ou six pouces). Faites avec chacun de ces filets ce que vous feriez avec un ruban, un nœud à deux boucles; au moyen d'un vide-pommes, pratiquez un petit trou sur l'attache du nœud. Faites cuire à four gai, saupoudrez de sucre fin, glacez au four, et garnissez le trou de l'attache du nœud soit d'une cerise ou d'une pistache, soit d'un peu de confiture ou de gelée.

Madeleines. Mettez dans une casserole 125 grammes (quatre onces) de beurre que vous faites fondre, autant de farine, autant de sucre, le zeste d'un demi-citron râpé ou haché très-finement, une demi-cuillerée d'eau de fleur d'oranger, quatre jaunes d'œufs. Battez les blancs à moitié neige et mêlez bien le tout ensemble; mettez dans un four à chaleur modérée. Etalez cette préparation sur une tourtière ou sur de petits moules que vous aurez eu soin de beurrer. Faites cuire pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure dans le four modérément chauffé. Si vous avez employé une tourtière, coupez les madeleines au moment où elles sortent du four, en leur donnant la forme que vous voudrez au moyen du coupe-pâte. Vous pouvez les décorer avec une glace que vous mettez dans un cornet de papier en y ajoutant des confitures.

Remarque. Cette glace n'est autre chose que du sucre très-fin passé au tambour et délayé dans du blanc d'œuf assez épais pour former une pâte liquide qu'on fait sécher à la bouche du four. On met ensuite les confitures.

confit coupé en dés, une cuillerée à café de safran en poudre. Beurrez un moule deux fois plus grand que la pâte qu'il doit contenir, mettez-y la pâte et laissez-la dans un endroit chaud jusqu'à ce que vous la voyiez bien levée; faites cuire pendant vingt-cinq ou trente minutes.

Gâteau de riz. Épluchez et lavez 125 grammes (un quarteron) de riz; faites-le crever sur le feu dans un peu de lait; assaisonnez-le d'un zeste de citron finement haché, de 60 grammes (deux onces) de beurre frais et d'un peu de sucre. Mouillez-le avec du lait bouillant à mesure qu'il s'épaissit. Il ne faut pas mêler le riz pendant la cuisson; il doit se cuire sans être écrasé. Quand il sera crevé et d'une épaisseur convenable, ajoutez-y quatre jaunes d'œufs et un œuf entier. Battez deux blancs, sans les tenir trop fermes, mêlez-les avec le riz. Beurrez un moule, saupoudrez-le de mie de pain très-fine, remplissez-le de votre riz préparé comme il a été dit, et faites cuire pendant une heure, soit sur les cendres chaudes avec un couvercle et un peu de feu pardessus, soit sous le four de campagne. On sert avec ce gâteau une crème à l'anglaise vulgairement appelée *coulis*, et qui n'est autre chose que celle que l'on fait pour les œufs à la neige. (Voy. *OEufs à la neige*, p. 353.)



Croquettes de riz. La préparation est la même que pour le gâteau de riz; seulement vous liez le riz avec

quatre ou cinq jaunes d'œufs sans y mettre les blancs. Divisez ce riz en petits tas, chacun de la grosseur d'un œuf de pigeon ; faites-en autant de petits rouleaux en forme de bouchons ; panez-les, trempez-les dans deux œufs battus, panez-les une seconde fois, faites-les frire d'une belle couleur jaune et dressez-les sur le plat saupoudrés de sucre fin et disposés comme il est indiqué dans le dessin ci-dessus.

Beignets de riz. Coupez en tranches rondes le restant d'un gâteau de riz ; trempez ces tranches dans la pâte à frire, faites-les frire et glacez-les en les saupoudrant de sucre fin. Passez la pelle rouge ou la salamandre pardessus pour les dorer.

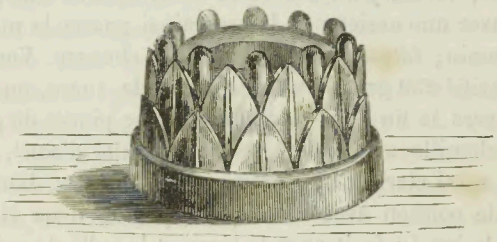
Gâteau de semoule. Faites bouillir une certaine quantité de lait; versez-y de la semoule de manière à former une bouillie épaisse ; laissez cuire cinq minutes. Ajoutez du sucre, un peu d'essence de vanille ou un zeste de citron finement haché et six jaunes d'œufs (c'est la proportion pour un litre de lait). Fouettez deux blancs à la neige que vous mêlerez au gâteau. Faites cuire soit au four, soit au bain-marie. Vous aurez eu soin de beurrer le moule et de le saupoudrer de mie de pain très-fine.

Macaroni. Prenez 250 grammes (une demi-livre) de macaroni que vous ferez cuire dans du bouillon bouillant ou simplement à l'eau; mais le bouillon est préférable. Il faut à peu près huit fois plus d'eau que de macaroni. La cuisson exigera quinze ou vingt minutes, suivant que la pâte sera plus ou moins fraîche. Du reste, on reconnaît facilement que le macaroni est cuit lorsqu'il est tendre sous le doigt. Faites-le égoutter dans une passoire. Mettez dans une casserole gros comme un œuf de beurre; prenez 250 grammes une (demi-livre) de fromage de Gruyère et moitié de fromage de

Nous devons aussi faire observer que, pour les fromages bavarois comme pour les crèmes à la française, on frotte légèrement les moules avec de l'huile d'amandes douces; par ce moyen, on n'a pas la peine de les tremper dans l'eau chaude.

GELÉES.

Gelée au rhum. Faites fondre 60 grammes (deux onces) de colle de poisson; faites fondre aussi 300 grammes (dix onces) de sucre dans la valeur d'un litre d'eau, et ajoutez-y six petits verres de rhum. Prenez trois blancs d'œuf avec les coquilles, fouettez-les dans une casserole et mêlez-y la colle de poisson, le sucre et le rhum. Placez sur le feu cette préparation, et fouettez-la avec une four-



chette jusqu'à ce qu'elle soit près de bouillir; couvrez aussitôt en mettant des cendres chaudes dessous, et beaucoup de feu sur le couvercle, ou bien placez sur le coin du fourneau. Lorsque l'œuf a formé une croûte, pressez dessus un jus de citron et recouvrez pendant un quart d'heure. L'œuf étant une fois cuit, passez la gelée à travers une serviette; elle doit être alors d'une transparence parfaite; versez-la dans le moule, et dressez comme il est dit pour le blanc-manger. Le dessin ci-dessus offre le modèle d'un moule à gelées.

La gelée au kirsch ou au marasquin se fait exactement

tamis de soie pendant qu'il est encore tiède, et ajoutez-y, soit le jus d'un citron légèrement pressé, soit deux petits verres de kirsch. Dans l'autre moitié d'eau (restant du mesurage) vous aurez fait clarifier 45 grammes (une once et demie) de colle de poisson; mêlez-la presque froide à votre préparation. Remuez un peu ce mélange avec une cuiller d'argent, et versez-le dans le moule, que vous aurez placé au milieu de la glace. Couvrez le moule et mettez un peu de glace par-dessus. Dans le cas où vous n'auriez pas de glace, vous mettrez 60 grammes (deux onces) de colle au lieu de 45 grammes (une once et demie).

Gelée à la rose. Effeuillez une vingtaine de belles roses nouvellement cueillies; ajoutez un demi-verre d'eau de rose distillée, une pincée de graine de cochenille et un jus de citron ou bien deux petits verres de kirsch; ensuite procédez en tout comme il est dit pour la gelée de violettes.

Procédez aussi de la même manière pour les gelées aux *œillets*, au *jasmin*, aux *tubéreuses*, aux *jonquilles*, mais en employant seulement 30 grammes (une once) de l'une ou de l'autre de ces fleurs effeuillées, parce qu'elles ont un parfum beaucoup plus pénétrant.

Gelée aux fleurs d'oranger nouvelles. Épluchez 60 grammes (deux onces) de fleurs d'oranger, que vous faites infuser comme il a été dit, mais sans graine de cochenille; ajoutez le jus de deux oranges, et procédez comme pour les autres gelées de fleurs.

Remarque. Il est essentiel de faire observer que, pour toutes sortes de gelées aux fleurs, on ne doit pas se servir de vases étamés; il ne faut pas non plus toucher ces gelées avec des cuillers d'étain ou de cuivre ou de fer étamé; on doit toujours se servir de cuillers d'argent. Sans ces précautions, les gelées auraient une couleur

d'un violet terne qui leur serait communiquée par le contact des ustensiles étamés.

Il est aussi très-important de savoir bien opérer le démoulage des gelées. Pour démouler toutes sortes de gelées, on prend une casserole d'une capacité qui permette d'y introduire facilement la main et le moule : on remplit cette casserole à moitié avec de l'eau aussi chaude que possible, sans cependant qu'elle soit bouillante; on y plonge rapidement le moule, en ayant soin que l'eau passe par-dessus la gelée; on renverse aussitôt la gelée sur le plat en enlevant le moule. Il faut que cette dernière opération soit exécutée avec une grande vivacité, afin que la gelée ne soit pas atteinte par la chaleur de l'eau.

ENTREMETS SUCRÉS AUX FRUITS.

Charlotte de pommes. Pelez ou coupez en quartiers douze ou quinze pommes de reinette dont vous ôtez le cœur; mettez-les ainsi coupées dans une casserole avec un peu de beurre, un peu de cannelle et un verre d'eau. Couvrez la casserole, placez-la sur un feu doux, et laissez cuire les pommes sans les remuer. Quand elles seront fondues, mêlez pour en faire une sorte de purée; ajoutez-y du sucre (250 grammes ou une demi-livre de sucre pour 500 grammes ou une livre de pommes), faites réduire toujours en mêlant, afin que les pommes ne s'attachent pas au fond de la casserole, et continuez jusqu'à ce que cette marmelade ait pris une certaine consistance. Coupez de la mie de pain en tranches minces de deux doigts de largeur et de la hauteur de votre moule; garnissez le fond et le tour du moule avec ces tranches de pain que vous aurez trempées dans le beurre. Mettez dans l'intérieur la marmelade de pommes, que vous entremêlez de quelques petites couches de marmelade d'a-

d'abricots mêlées ensemble, ou seulement avec de la marmelade d'abricots.

On peut faire ce plat d'entremets avec des poires ou des abricots en place de pommes.

Pommes à la portugaise. Pelez cinq belles pommes de reinette; ôtez-en le cœur sans les fendre ni les briser. Mettez du sucre en poudre et deux cuillerées d'eau dans un plat d'argent ou dans une croûte de flan. Placez-y les pommes, dont vous remplissez le cœur avec du sucre en poudre, et faites cuire au four ou sous le four de campagne.

Vous pouvez faire ainsi des *pommes au beurre*, en remplissant avec d'excellent beurre bien frais le cœur des pommes au moment où elles sortent du four, des *pommes à l'abricot*, en remplissant le cœur des pommes avec de la marmelade d'abricots, etc.

SOUFFLÉS.

Soufflé au riz. Faites cuire 50 grammes (environ une once et demie) de riz comme pour gâteau de riz; assaisonnez de la même manière; ajoutez quatre jaunes d'œuf. Fouettez six blancs d'œuf, de façon qu'ils soient bien pris sans être trop fermes; incorporez-les doucement à votre préparation, et versez le tout soit dans une casserole d'argent ou un plat qui aille au feu, soit dans une croûte à soufflé. Glacez avec du sucre en poudre et mettez au four ou sous le four de campagne. Aussitôt que le soufflé est monté, servez-le sans retard.

Soufflé au chocolat. Procédez de la même manière, en faisant fondre 50 grammes (une once et demie) de chocolat dans un peu d'eau et en y ajoutant une demi-cuillerée de fécule de pommes de terre.

Soufflé à la fécule de pommes de terre. Délayez six

cuillerées à bouche de fécule de pommes de terre avec quatre jaunes d'œuf ; ajoutez-y gros comme un œuf de beurre et un zeste de citron finement haché. Délayez cette préparation avec un demi-litre de lait, mettez-la sur le feu et tournez avec une spatule ou une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle ait jeté quelques bouillons. Laissez refroidir, et ajoutez six jaunes d'œuf. Fouettez quatre blancs d'œuf comme pour le soufflé au riz, mêlez-les doucement à votre préparation, et finissez comme il est dit ci-dessus.

Remarque. Lorsque la préparation est trop épaisse, après qu'on a mis les jaunes d'œuf, on ajoute un ou deux œufs entiers.

On peut, en procédant de la même manière, faire toutes sortes de soufflés. Le point essentiel est de porter ses soins sur la préparation, qui ne doit être ni trop ferme ni trop claire. Dans le premier cas, les blancs d'œuf ne se mêleraient que très-difficilement avec la préparation, qui les écraserait, et dans le second cas, ils s'y mêleraient trop bien, et la préparation manquerait ainsi de consistance pour être dressée sur le plat et être mise au four. On peut toujours remédier au premier inconvénient en ajoutant un ou deux œufs entiers, et au second en ajoutant de la fécule de pommes de terre.

MERINGUES, NOUGAT, MARRONS AU CARAMEL.

Meringues. Fouettez six blancs d'œuf; lorsqu'ils sont bien fermes, ajoutez-y 250 grammes (huit onces) de sucre, peu à peu, en remuant les blancs avec le fouet. Dès que la pâte est assez travaillée, c'est-à-dire dès qu'elle est douce et facile à mouler avec la cuiller, vous placez les meringues sur des bandes de papier disposées selon la grandeur et la forme que vous voulez leur donner;

pêcher de brûler. Quand il sera fondu d'une belle couleur jaune, jetez-y les amandes que vous aurez tenues chaudes; retirez le poêlon du feu et mêlez bien les amandes avec le sucre. Vous aurez huilé un moule ainsi qu'un couvercle de casserole; prenez une cuillerée de nougat, étalez ce nougat sur le couvercle de casserole, aplatissez-le le plus mince possible en pressant avec un citron, et garnissez-en aussitôt le moule : continuez ainsi

jusqu'à ce que le moule soit entièrement garni. On peut aussi verser tout de suite le nougat dans le moule et le monter dans le moule même, mais cela est beaucoup plus difficile. Dans l'un comme dans l'autre cas, ce travail doit être exécuté promptement et chaudement, au risque de se brûler un peu les doigts; car le nougat se refroidit très-vite, et, quand il est froid, on ne peut plus le mouler. Pour démouler le nougat, vous attendez qu'il se soit refroidi, et vous le décorez à votre goût. Le dessin ci-dessus offre un modèle de nougat décoré.

Vous pouvez façonner le nougat en petits paniers que vous remplissez de crème fouettée couronnée d'une fraise ou d'une framboise.

Marrons au caramel. Prenez de beaux marrons, enlevez la première peau, et, après les avoir fait cuire dans l'eau, ôtez la seconde peau et essuyez-les sur une serviette. Prenez un demi-kilogramme de sucre pour douze marrons; faites cuire le sucre dans un poêlon ou dans une casserole, de manière à obtenir un caramel de couleur claire que vous tiendrez au même degré de chaleur sur des cendres chaudes ou sur l'angle du fourneau : mettez-y les marrons un à un, et retournez-les avec une fourchette. Lorsque vous les retirez, vous les embrochez sur une aiguille à tricoter ou sur une brochette pour les égoutter et les sécher.

POUDINGS.

Plum-pudding. Prenez 250 grammes (une demi-livre) de sucre, 125 grammes (un quart de livre) de raisins de caisse, autant de raisins de Corinthe, que vous lavez et épluchez et dont vous ôtez les pepins, 250 grammes (une demi-livre) de farine, autant de graisse de rognon de bœuf sans peau ni nerfs, que vous hachez avec six œufs entiers, en ajoutant un petit verre d'eau-de-vie, l'écorce d'un citron finement hachée et un peu de sel. Mêlez le tout dans un vase. Beurrez un linge que vous farinez légèrement et dans lequel vous enveloppez cette préparation, en ayant soin de bien attacher la serviette et de la lier de manière que le pouding soit presque rond. Mettez ce linge dans une marmite remplie d'eau bouillante, que vous tiendrez toujours en ébullition pendant cinq heures, de manière que le pouding soit toujours couvert d'eau. Une fois qu'il est cuit, vous le retirez

livre) de graisse de rognon de bœuf finement hachée, que vous mouillez avec une quantité d'eau suffisante pour faire une pâte compacte et ferme. Mettez dans un plat une serviette que vous aurez mouillée et ensuite pressée pour en exprimer l'eau ; farinez-la légèrement. Faites avec la pâte une nappe peu épaisse que vous étendrez sur la serviette. Placez au milieu de cette nappe de pâte tels fruits que vous voudrez, soit cerises, groseilles, prunes, abricots, soit poires ou pommes que vous aurez pelées et coupées par quartiers et dont vous aurez ôté le cœur. Refermez la pâte avec la serviette, que vous attacherez bien, de manière que la pâte enveloppe parfaitement le fruit. Vous avez une marmite remplie d'eau bouillante; plongez-y le pouding et laissez-le bouillir sans interruption pendant deux heures. Renversez-le sur un plat, ôtez la serviette, et servez avec du sucre en poudre.

Pouding au pain ou bread-pudding. Prenez un plat creux qui aille au feu; garnissez-le de tranches de pain beurrées que vous saupoudrez de raisins de caisse et de raisins de Corinthe bien lavés et bien épluchés. Délayez deux œufs entiers avec un litre de lait que vous aurez assaisonné de sucre et de zeste de citron, et versez le tout sur les tranches de pain, que vous ferez cuire au four à feu doux pendant une demi-heure.

Pouding au riz. Procédez comme il est dit pour le gâteau de riz. Seulement tenez le riz plus clair, et ajoutez-y un morceau de beurre gros comme un œuf et un peu de muscade râpée. Faites cuire au four pendant une demi-heure.

On fait de la même manière le pouding au tapioca, à la semoule, au sagou, etc.

Tartes de fruits à l'anglaise. Nous prendrons pour exemple la tarte aux pommes, et ce modèle nous servira pour toutes les autres tartes de fruits à l'anglaise.

500 grammes de graisse de rognon de bœuf, sans peaux ni nerfs (ces divers articles seront hachés séparément et très-finement);

750 grammes (une livre et demie) de sucre;

250 grammes (une demi-livre) de cédrat confit, coupé en dés de la grosseur du petit doigt;

Une demi-cuillerée à café de gingembre;

Une muscade râpée;

Une pincée de girofle en poudre;

L'écorce d'un citron finement hachée et le jus d'un citron;

Un quart de litre d'eau-de-vie.

Mêlez bien le tout ensemble; remplissez-en un pot que vous aurez rincé avec de l'eau-de-vie; pressez-y bien le mincemeat, que vous recouvrirez ensuite d'une feuille de papier imbibée d'eau-de-vie. Laissez macérer ensemble tous ces ingrédients pendant huit ou dix jours avant de vous servir de ce mincemeat, que vous pouvez conserver tout aussi bon plusieurs mois et même un an, en y ajoutant de l'eau-de-vie en quantité suffisante.

Lorsque vous voulez employer le mincemeat, vous garnissez des moules à tartelettes avec des rognures de feuilletage ou avec une pâte légère, et vous mettez dans chacun de ces moules ainsi garnis une cuillerée à bouche de votre mincemeat. Vous mouillez les rebords de la pâte, que vous recouvrez d'un rond de feuilletage de l'épaisseur de deux lignes environ : vous mouillez ce rond légèrement d'un peu d'eau et le saupoudrez de sucre fin. Vous faites cuire ces tartelettes à four chaud comme pour le feuilletage, et, si vous craignez qu'elles ne prennent trop de couleur, vous les couvrez d'une feuille de papier. Une demi-heure de cuisson suffit.

Sandwichs. Prenez un de ces pains qu'on appelle pains en caisse ou à quatre faces, et qu'on trouve chez la

plupart des boulangers. Enlevez la croûte sur une des faces, et beurrez la surface du pain avec d'excellent beurre frais. Prenez un couteau bien tranchant et coupez la tartine aussi mince qu'il vous sera possible. Vous beurrez et vous coupez ainsi, par exemple, six tartines. Placez sur chacune d'elles, du côté beurré, des tranches très-minces de jambon et de volaille côte à côte et alternativement, et recouvrez d'une seconde tartine beurrée la tartine que vous aurez ainsi parfaitement garnie. Appuyez ces deux tartines légèrement l'une contre l'autre pour qu'elles fassent corps ensemble. Supprimez ensuite la croûte de tous les côtés, et taillez les tartines en carrés longs de la largeur de trois doigts.

On peut remplacer les tranches de jambon et de volaille par des tranches fines de filet de bœuf, de rosbif, de mouton, de veau, qu'on assaisonne légèrement de sel et d'un peu de moutarde.

COMPOTES.

Les fruits qu'on emploie le plus habituellement pour compotes sont les prunes fraîches ou sèches, les pommes, les poires, les abricots, les pêches, les coings.

Compote de pruneaux. Prenez 250 grammes (une demi-livre) de bons et beaux pruneaux, faites-les tremper à l'eau froide pendant deux heures; jetez cette eau et mettez les pruneaux dans une casserole avec deux verres d'eau, suffisamment pour les couvrir; ajoutez un zeste de citron, un petit morceau de cannelle, gros comme une noix de beurre fin et un quart de livre de sucre. Laissez cuire vos pruneaux sur un feu doux pendant deux ou trois heures. On reconnaît qu'ils sont suffisamment cuits lorsqu'ils sont tendres sous le doigt. Ajoutez alors un verre de vin de Bordeaux rouge, faites

de sucre avec un verre d'eau et environ 125 grammes (un quart de livre) de sucre. Faites cuire les abricots dans ce sirop ; écumez-les, et, lorsqu'ils cèdent facilement sous le doigt, dressez-les dans le compotier, puis versez dessus le sirop, que vous aurez fait réduire.

Compote de pêches. Procédez de la même manière que pour la compote d'abricots : seulement il faut peler les pêches.

Compote de prunes mirabelles ou reines-Claude. Laissez les noyaux, et procédez de la même manière que pour la compote d'abricots.

Compote de coings. Choisissez deux ou trois coings bien sains, bien jaunes et par conséquent bien mûrs; coupez-les en quatre, ôtez-en le cœur et les pepins ; faites-les blanchir dans l'eau bouillante, et, quand ils céderont sous le doigt, retirez-les, pelez-les et passez-les à l'eau fraîche. Vous aurez préparé un sirop de sucre avec un verre d'eau et à peu près 150 grammes (quatre ou cinq onces) de sucre ; faites cuire les coings dans ce sirop. Une fois cuits, retirez-les; laissez réduire un peu le sirop, et versez-le sur les coings.

Remarque. Lorsqu'on n'aromatise pas les compotes avec du citron ou de la cannelle, on peut y ajouter un petit verre d'eau-de-vie, de rhum ou de kirsch.

CHAPITRE XVIII.

CLARIFICATION ET CUISSON DU SUCRE. — CONFITURES. — GELÉES. — MARMELADES. — FRUITS CONFITS. — SIROPS.

Clarification et cuisson du sucre : Clarification du sucre. — Cuisson à la nappe; au lissé; au perlé; au soufflé; à la plume; au cassé; au petit cassé; au grand cassé. — Sucre d'orge; de pommes. — Pastilles ou tablettes de gomme. — *Confitures :* Confitures de groseilles; de cerises; de fraises. — Gelée de groseilles en grappe; de raisins; d'épine-vinette; d'azeroles; de pommes; de coings; d'abricots. — Pâte de coings et d'abricots. — *Marmelades :* Marmelade d'abricots; de pêches et de prunes; de pommes; de cerises. — *Fruits confits :* Abricots confits. — Pêches et mirabelles confites. — Reines-Claude confites. — *Sirops :* Sirop de vinaigre framboisé; de groseilles framboisé; de cerises. — Jus de merises. — Sirop d'orgeat.

CLARIFICATION ET CUISSON DU SUCRE.

La clarification et surtout la cuisson du sucre sont deux opérations importantes qui demandent beaucoup de soin et d'attention.

Clarification du sucre. Fouettez deux blancs d'œuf et mouillez-les en même temps avec deux litres d'eau environ : c'est ce qu'on appelle de l'*eau blanche.* Cassez votre sucre en morceaux, mêlez-y la moitié de l'eau blanche, faites bouillir, enlevez l'écume avec une écumoire en cuivre non étamé, mouillez de temps en temps le sirop, en ayant soin d'enlever toujours l'écume, et, lorsque vous verrez que cette écume devient très-blanche, donnez au sirop le degré de cuisson qui vous conviendra.

Cuisson du sucre. Suivant l'emploi qu'on veut faire

ment une espèce de filasse volante, c'est la cuisson *à la plume* ou le *grand boulé*.

6° *Cuisson au cassé*. Continuez la cuisson ; mouillez le bout de votre doigt dans l'eau fraîche, trempez-le vivement dans le sucre et plongez-le aussitôt dans l'eau. Ayant ainsi le doigt dans l'eau, détachez-en le sucre ; si le sucre se casse sans bruit en s'attachant aux dents, il est parvenu à ce degré de cuisson qu'on appelle le *cassé*.

7° *Cuisson au petit cassé*. Si, après quelques bouillons de plus, vous renouvelez l'opération que nous venons d'indiquer et que le sucre se casse en faisant un petit bruit, bien que s'attachant encore aux dents, c'est ce qu'on appelle le *petit cassé*.

8° *Cuisson au grand cassé*. Si, en continuant toujours le même mode d'essai, vous voyez que le sucre mis sous la dent se casse et craque nettement sans s'attacher, veillez avec la plus grande attention : vous touchez au moment où le sucre est arrivé à son dernier degré de cuisson, qui est le *grand cassé*. Otez-le aussitôt du feu ; autrement il se brûlerait et ne serait plus propre qu'à faire du caramel.

Remarque importante. Il est difficile, malgré toute l'expérience qu'on peut avoir et toute la dextérité dont on peut être doué, de ne pas se brûler les doigts quand on les trempe dans le sucre bouillant. Nous conseillerons donc aux ménagères qui s'occupent des soins de l'office et qui désirent étudier par elles-mêmes la cuisson du sucre, de se servir du bout d'une cuiller de bois et d'en détacher le sucre après l'avoir plongé dans l'eau. De cette façon, leurs doigts ne courront aucun danger.

Sucre d'orge. Faites une eau d'orge ; mouillez une certaine quantité de sucre avec cette eau, suffisamment pour le faire fondre. Faites-le cuire au grand cassé, versez-le sur un marbre légèrement huilé, étendez-le au

moyen d'un citron que vous appuyez dessus, coupez-le ensuite avec des ciseaux et roulez-le sur le marbre pour en former des bâtonnets. Il faut que ce travail soit fait vivement avant que le sucre se refroidisse. On peut aromatiser le sucre d'orge en ajoutant à l'eau d'orge un peu d'essence de vanille ou du zeste de citron, ou enfin telle essence qu'on voudra.

Sucre de pommes. Vous aurez extrait le suc d'une certaine quantité de pommes, comme pour faire de la gelée (voy. *Gelée de pommes*); pesez ce suc, et faites cuire au cassé trois fois son poids de sucre, pour y verser ensuite le suc, qui forme ainsi le quart du mélange (soit, pour un demi-kilogramme de suc, un kilogramme et demi de sucre). Remettez le poêlon sur le feu, en remuant toujours la préparation, afin qu'elle ne s'attache pas. Faites cuire le sucre au grand cassé; versez-le sur un marbre huilé, et procédez comme il est dit pour le sucre d'orge.

Pastilles ou tablettes de gomme. Faites dissoudre à froid 30 grammes de gomme arabique dans une même quantité d'eau de fleur d'oranger; incorporez-y ensuite 125 grammes de sucre en poudre et 30 grammes de gomme arabique en poudre. Travaillez cette pâte sur une table de marbre légèrement huilée, en la saupoudrant de sucre; formez-en des tablettes que vous conservez en boîte en les saupoudrant encore de sucre mêlé avec de la gomme arabique réduite en poudre.

CONFITURES.

On comprend habituellement sous la dénomination générale de confitures certaines préparations qui ont pour base des fruits ou seulement des sucs de fruits unis à du sucre, et soumis à un degré plus ou moins consi-

dérable de cuisson : gelées, marmelades, fruits confits dans un sirop. Mais on appelle plus particulièrement *confitures liquides*, ou simplement confitures, les fruits confits dans un sirop liquide, et on réserve le nom de *confitures sèches* pour les gelées, les marmelades, et principalement pour les pâtes de fruits et les fruits entiers confits dans le sucre. Dans la préparation des confitures et des fruits confits, on doit employer des vases de cuivre non étamés. Quand les confitures sont cuites à point, on les verse toutes bouillantes dans les pots, et, lorsqu'elles sont froides et bien prises, on les couvre d'un rond de papier imbibé d'eau-de-vie et non d'esprit-de-vin ; ensuite on couvre les pots avec un double papier, et on les tient dans un endroit sec.

On prépare les confitures sèches en faisant bouillir le fruit dans un sirop léger. On les égoutte et on les fait sécher au four.

Confiture de groseilles. Choisissez des groseilles transparentes, grosses et bien mûres ; épluchez-les. Prenez pour chaque demi-kilogramme de fruit un demi-kilogramme de sucre ; faites cuire ce sucre au lissé, et mettez-y les groseilles. Lorsqu'elles auront jeté cinq ou six bouillons, jetez-les dans un tamis pour laisser passer le jus, sans presser le fruit. Remettez le jus sur le feu pour le faire revenir au lissé ; lorsqu'il est à ce point, ajoutez-y les groseilles et remuez-les doucement avec l'écumoire, afin qu'elles ne s'attachent pas au fond de la bassine. Laissez-les cuire ainsi jusqu'à ce qu'en élevant l'écumoire vous voyiez la confiture s'en détacher en faisant la nappe, c'est-à-dire tomber en tenant à l'écumoire.

Confiture de cerises. Faites choix de belles cerises anglaises ou de celles qui sont connues sous le nom de cerises de Montmorency : dans tous les cas, qu'elles soient

laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il soit bien ramolli, sans qu'il s'écrase toutefois. Alors versez-le sur des tamis de crin placés au-dessus de terrines de grès, et laissez-le s'égoutter sans le fouler ni le presser en aucune façon. Pesez le jus, et mettez-le dans la bassine avec 150 grammes ou au plus 200 grammes de sucre pour 500 grammes (une livre) de jus. Procédez ensuite comme il est dit ci-dessus pour la gelée d'épine-vinette. La gelée d'azeroles est très-économique en ce qu'elle exige peu de sucre; de plus elle est excellente par le goût particulier de vanille qu'elle doit au fruit seul.

On peut encore tirer bon parti du résidu des fruits, après que les azeroles ont donné leur premier jus pour la gelée. A cet effet, on les passe à travers un tamis de crin, en les pressant avec un pilon de bois. On mêle ce résidu avec la même proportion de sucre que pour la gelée, on fait réduire sur le feu, et on obtient ainsi à peu de frais une marmelade d'azeroles qui n'est pas à dédaigner.

Gelée de pommes. Pelez et coupez en quartiers une certaine quantité de pommes auxquelles vous ôterez aussi le cœur. Jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche, pour les conserver bien blanches. Égouttez-les ensuite et mettez-les dans une bassine avec assez d'eau pour qu'elles y baignent à l'aise; ajoutez-y le jus d'un ou de deux citrons. Placez-les sur le feu. Lorsqu'elles seront cuites, qu'elles s'écraseront facilement, retirez-les et faites-les égoutter sur un tamis sans les presser. Pesez le jus qu'elles ont rendu et qui doit être clair; ajoutez-y livre pour livre de sucre en pain concassé. Mettez sur le feu; écumez après cinq ou six bouillons; retirez du feu environ dix minutes après, quand la gelée se reprend en nappe autour de l'écumoire, et versez dans les pots.

Gelée de coings. Prenez des coings bien sains, bien

tête du fruit, puis poussant le couteau du côté du pied de ce même fruit, retirez le noyau. Jetez à mesure les abricots dans de l'eau fraîche. Placez-les ainsi sur le feu jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir. Retirez à mesure ceux qui fléchissent sous la pression du doigt, et mettez-les dans de l'eau fraîche. Lorsque vous avez retiré tous les abricots et qu'ils sont froids, laissez-les égoutter. Prenez ensuite une quantité de sucre proportionnée à la quantité de fruits que vous voulez confire (à peu près un demi-kilogramme de sucre pour un demi-kilogramme de fruit). Clarifiez le sucre et faites-le cuire au lissé. Lorsqu'il est à ce point, ajoutez-y les abricots pour les y laisser jeter deux ou trois bouillons; versez alors le tout dans une terrine, et laissez les abricots dans cette cuisson pendant vingt-quatre heures. Le lendemain, retirez les abricots, faites cuire le sucre à la nappe et versez-le bouillant sur le fruit que vous aurez remis dans la terrine, où il séjournera encore vingt-quatre heures. Le lendemain, retirez les abricots, et faites cuire le sucre au perlé; lorsqu'il est à ce point, ajoutez-y les abricots en leur donnant seulement un bouillon, et mettez-les encore dans la terrine avec leur cuisson. Le lendemain, égouttez-les, déposez-les sur des planches, saupoudrez-les de sucre, faites-les sécher à l'étuve, retournez-les pour les saupoudrer entièrement de sucre, et enfermez-les dans des boîtes.

Les *pêches* et les *prunes mirabelles* confites se préparent de la même manière. Seulement on ne retire pas les noyaux; on pique les fruits avec une aiguille avant de les blanchir, particulièrement la queue, qui est toujours la partie la plus ferme.

Prunes de reines-Claude confites. Prenez des reines-Claude d'un beau vert, qui ne soient pas mûres; coupez un peu le bout de la queue et piquez-les partout,

THE KATHERIN GOLDEN BITTING
COLLECTION ON GASTRONOMY
Presented by A. W. Bitting
October 6, 1928

Carême, Antonin
TX719
.C62
Rare Bk. Coll.

RICHARD S. WORMSER
22 West 48th Street
New York

GASTRONOMIC LIBRARY

Katherine Golden Bitting

:panē nr̄m quoti-
dianū da nobis hodie:

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